



素烧后施釉再入窑焙烧而成。美丽高雅的黑色，越用越有品味。

## DORAKU GAMA KUCHITSUKI KURONABE 土乐窑“带嘴黑锅”

摄影/内藤 SATORU 撰文/JQR

### 粘土的温和感唤醒日本人心 灵的精美伊贺烧砂锅

砂锅自绳文弥生时代开始被使用，是最古老的餐厨用具。将粘土搓揉后放入窑内烧制而成的极其单纯的器皿，在世界各地均有所见。但是作为餐厨用具，何时开始配有锅盖还是一个疑问。虽然炖煮或是储藏之用等说法不一，在当时日本的器皿已经配有盖子（尽管如此，时间幅度尚且较大）。夸张地说，可以认为日本人使用砂锅烹饪已经持续一万年之久。砂锅料理才是日本餐饮的真正始祖。

在此介绍的“带嘴黑锅”是由三重县伊贺的伊贺烧之制陶所“土

乐窑”的第七代当家人福森雅武先生精心制作而成，是历经如此悠久时光而达到了前所未有的理想砂锅。

制作茶具的福森先生把重点移向能使菜肴更加美味的餐具——砂锅等器皿，并且现在扩展到碟子、木碗、以及酒器等，能够根据用途制作 16 种不同的砂锅。

制作砂锅原材料的优质粘土是到伊贺的山里寻找，一旦发现立刻挖掘，然后将几种不同的粘土混合成适合制作砂锅的土。然后使用陶轮，一个一个精心制作而成

黑亮的美丽光泽是由被称为“焙釉”的含铁釉药所致。使用了这种釉药的“带嘴黑锅”，与一般的砂锅相比，具有更加优异的耐火和耐热性能。因而不仅用于火锅、还是可

用于炖煮、水蒸、炒饭等的万能砂锅。砂锅加热后不易变凉，具有优异的保温性。从另一个角度看，也就是说能够徐缓地不断加热。因而能够烹饪出鱼肉蔬菜的鲜美之味。最近砂锅又得到了重新的评价也是由此原因所致。

从绳文时代开始到数百年前，人类的烹饪道具仅是砂锅一种。粗旷中带有精炼美姿的“带嘴黑锅”，烹饪的料理必将更加为美色香、回味无穷。



如“带嘴黑锅”之名，带有便于将锅里的料理、汤类直接倒入其他器皿里的“嘴”。

DORAKU GAMA KUCHITSUKI KURONABE



带嘴黑锅 7寸：6300 日元  
8寸：10500 日元  
9寸：12600 日元

● 问讯处：土乐 三重县伊贺市九柱 1043 电话：0595-44-1012 <http://doraku-gama.com>