

# 日本茶道文化

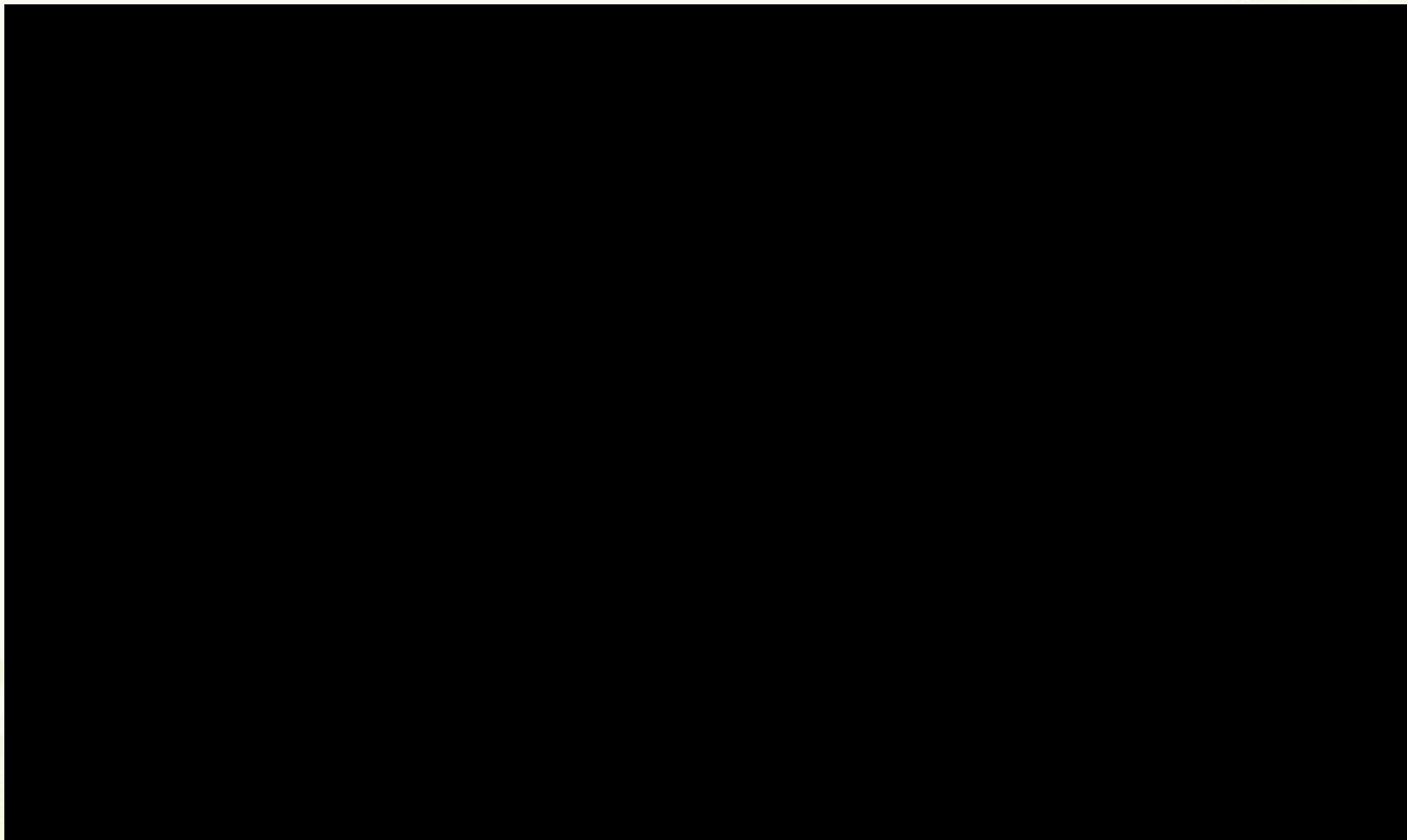
展示人：

吴国璋

杨可君



# 动漫作品里的茶道



# 目录

I. 历史与流派

II. 流程与精神

III. 相关的特色文化与技艺

IV. 发展现状



# 历史与流派

# 什么是日本茶道

- 源自中国
- “茶汤之道”的简称，日本茶道是指日本文化中一种仪式化的、为客人奉茶之事。
- “道”——培养审美观和道德观，内在觉悟
- 分类：抹茶道与煎茶道

# 日本茶道的历史

## ——奈良·平安时代

- 日本饮茶的起源——奈良时代初期，日本史书《奥仪抄》里讲到朝廷赐茶百僧
- 繁盛——嵯峨天皇与“弘仁茶风”，饮茶首先在宫廷贵族、僧侣和上层社会中流行，形式上与精神上均模仿唐代（煎茶法）为主

# 日本茶道的历史

## ——镰仓时代

- 建保二年（公元1214年）荣西入宋归来，献茶幕府
- 日本第一部茶书《吃茶养身记》：上下两卷，末茶点饮法，饮茶养生功效
- 荣西之后：禅宗系流与律宗系流。饮茶活动以寺院位中心，并且由寺院普及到民间。



# 日本茶道的历史

## ——室町时代

- 室町时代，民间“斗茶”发展——模仿宋朝
- 足利义政与东山文化：娱乐型斗茶会到宗教性茶道（书院茶），舶来品与本土文化的结合
- 能阿弥：指导形成规范点茶程序；通过推荐村田珠光影响后者，促进书院贵族茶和奈良庶民茶的交流



# 日本茶道的历史

## ——室町时代



日本**茶道的鼻祖**——村田珠光：引入禅宗思想，创立“草庵茶风”（民间茶与贵族茶的结合），将茶的民间化、茶与禅的结合、贵族茶与民间茶三者的结合，形成了茶道

# 日本茶道的历史

## ——安土桃山时代

日本茶道的集大成者，“**茶圣**”——千利休：继承村田珠光、武野绍鸥，完成了日本茶道的初创阶段

其“和、敬、清、寂”的茶道思想对日本茶道发展的影响极其深远



# 日本茶道的历史

## ——江户时代

- 流派形成——后代和弟子对千利休的继承
- 三千家：千利休—少庵—千宗旦—江岑宗左（不审庵 表千家流派）  
仙叟宗室（今日庵 里千家流派）  
一翁宗守（官休庵 武者小路流派）
- 日本茶道的灿烂辉煌时期，日本吸收、消化中国茶文化后终于形成了具有本民族特色的日本抹茶道和煎茶道。



# 流程与精神

# 日本茶道的分类

- 两大流派：煎茶道、抹茶道。
- 两点不同：使用的茶，点茶方法





# 日本茶道的分类

## ——抹茶道（以千家流为例）

- 原料：抹茶——覆下茶——高茶氨酸、咖啡因
- 三美：1茶具之美2仪式之美3精神之美



# 日本茶道的分类

## ——抹茶道（以千家流为例）

- 基本茶具

抹茶碗：陶瓷，平底碗

茶筴：竹制，浓茶薄茶不同

茶杓：勺面平

茶入：茶粉罐，浓薄不同



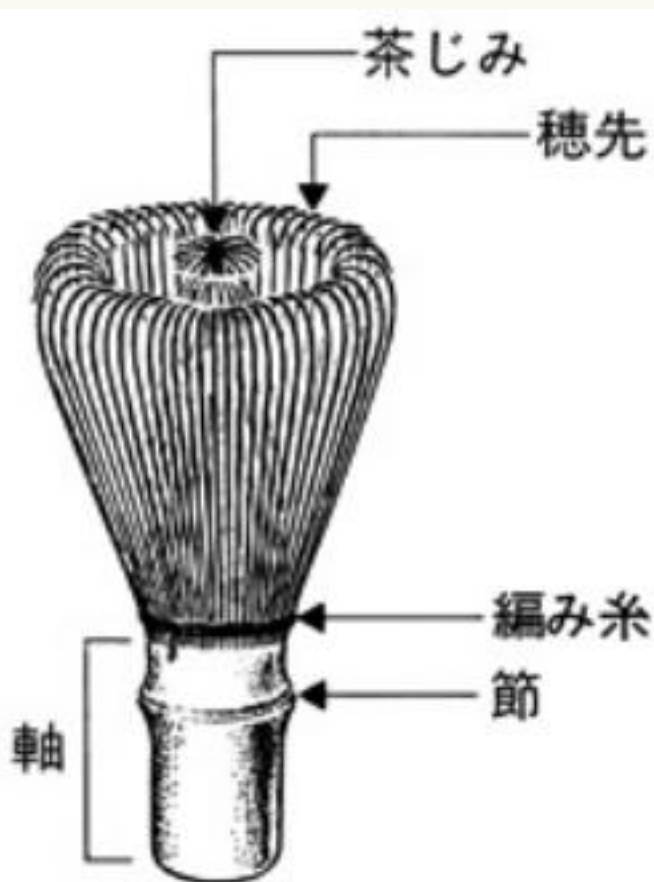
图片来源：TV动画《夏目友人帐》



# 日本茶道的分类

## ——抹茶道基本茶具

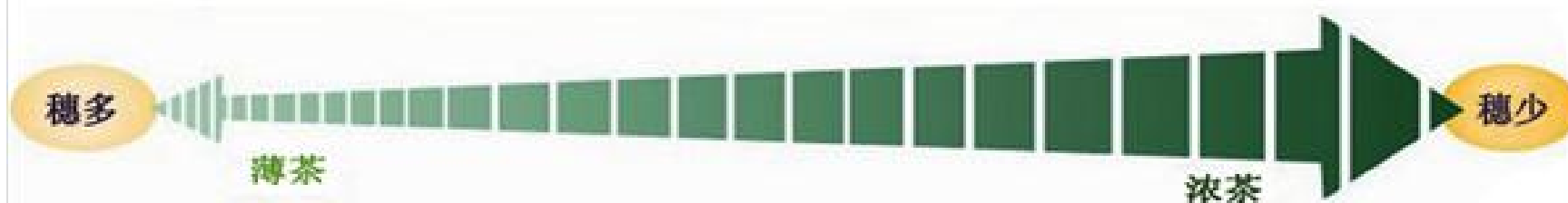
### • 茶筴



#### 各种本数齐全



| 称呼  | 百二十本立  | 百本立    | 百本立    | 八十本立   | 数穂     | 数穂     | 野点    | 长柄     |
|-----|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|--------|
| 穂量约 | 120    | 96     | 96     | 80     | 72     | 72     | 48    | 32     |
| 高约  | 10.5cm | 10.5cm | 10.5cm | 10.5cm | 10.5cm | 10.5cm | 8cm   | 15.3cm |
| 穂径约 | 6cm    | 6cm    | 6cm    | 5.5cm  | 5.5cm  | 5.5cm  | 4.2cm | 3cm    |



茶筴种类 以上尺寸均为手工测量，存在细小差异。天然原竹制品，其大小、形态、色泽均为天然生长，存在一定差异。

# 日本茶道的分类

## ——抹茶道基本茶具

- 茶杓 (左)
- 茶入 (右)





# 日本茶道的分类

## ——抹茶道茶会流程（一）

- 进入茶室前，先经过露地，观赏景色
- 蹲踞前洗手、漱口，清净自我身心

右图：蹲踞



# 日本茶道的分类

## ——抹茶道茶会流程（二）

- 躡口，进入茶室
- 行礼拜见壁龛，欣赏
- 点浓茶

右图来自日剧

《安藤奈津》





# 日本茶道的分类

## ——抹茶道茶会流程（二）



图片来源：TV动画《少年同盟》

# 日本茶道的分类

## ——抹茶道茶会流程（三）

- 主人添炭，点香，第二道茶点
- 薄茶（每人一碗）
- 清理用具、欣赏
- 主人退场、鞠躬结束

# 日本茶道的分类

## ——煎茶道

- 煎茶道，类似中式工夫茶
- 原料：煎茶（玉露茶），番茶

- 小川流

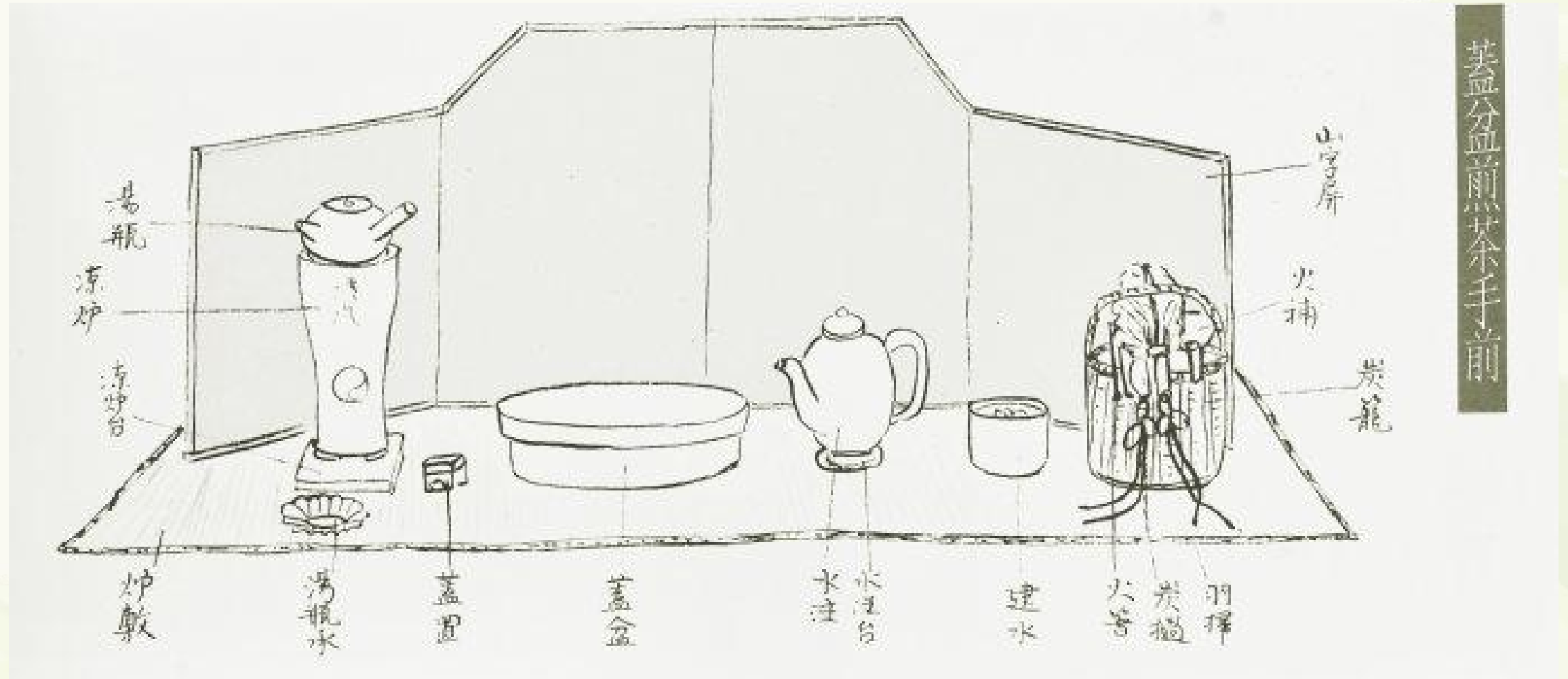
最早的煎茶道流派，产生于江户时代

九滴，饮茶结束后吃茶点



# 日本茶道的分类

## ——煎茶道小川流



茶盆分位煎茶手前

小川流茶席摆放标准

# 日本茶道的分类

## ——精神内核

- 和敬清
- 躡口
- 茶室设计
- 端坐的要求

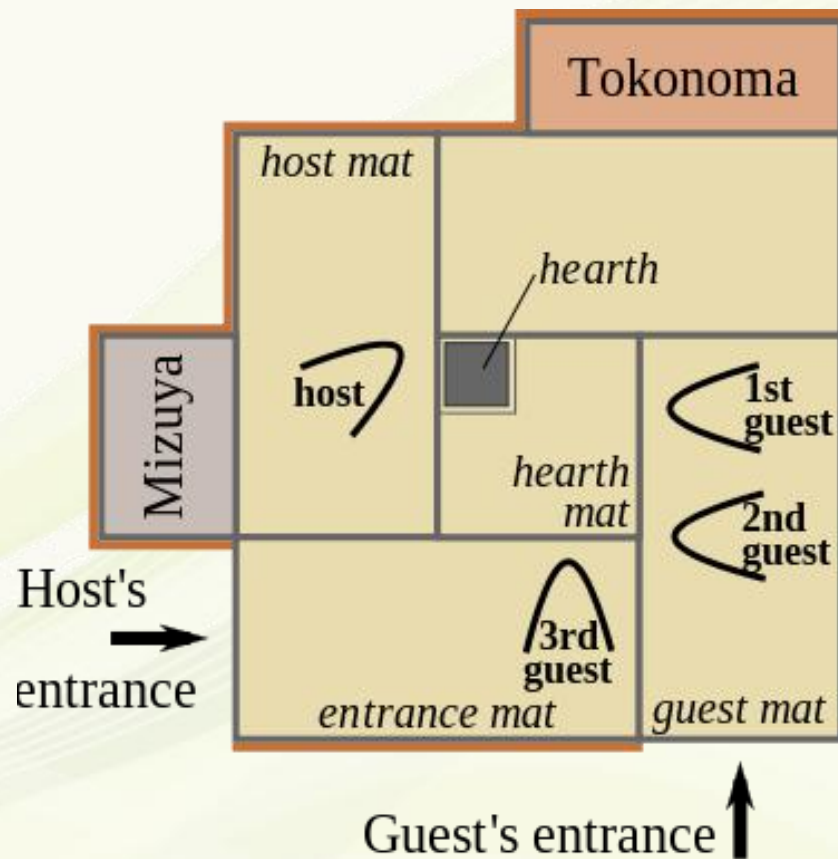


图片来源：一条视频《不可不看 名门世家的五条家训》

# 日本茶道的分类

## ——抹茶道精神内核

- 和敬清
- 躡口
- 茶室设计
- 端坐的要求
- 主客之道、客与客之道



# 日本茶道的分类

## ——抹茶道精神内核

- 和敬清寂、闲、雅
- 点茶之清洁、利索
- 主客之道、客与客之道
- 一期一会



图片来源：一条视频《不可不看 名门世家的五条家训》





# 相关特色

# 茶道相关介绍

## ——茶具

- **5大类：装饰、点前、水屋、怀石、露地**
- 茶入：盛放茶粉的小罐。
- 茶碗：喝茶的碗。
- 茶杓：用来从茶入中取出茶粉或茶叶的工具。
- 茶筴：搅拌茶末的工具。
- 其他：茶釜、挂轴、花入、香盒、风炉、地炉、水指、釜盖承、建水、茶巾、绢巾、茶具架等。

# 茶道相关介绍

## ——露地茶具

- 鹿威





# 茶道相关介绍

## ——露地茶具



- 蹲踞

# 茶道相关介绍

## ——点前茶具

- 茶釜：茶道中常用的煮水用具，一般为金属器。
- 瀟湘八景図“尾垂釜”



# 茶道相关介绍

## ——点前茶具

- 茶碗：乐烧（岩感）、井户（肌感）、天目（油感）
- 黑乐茶碗“远山”
- 赤乐茶碗“太郎坊”



# 茶道相关介绍

## ——点前茶具

- 布料：茶巾、帛纱、出帛纱。





# 茶道相关介绍

## ——装饰茶具

- 茶花的容器称为“花入”。



# 茶道相关介绍

## ——茶道插花

- 在茶道中，花的插放以及观赏是一个重要的组成部分。
- 茶道插花一词起源于日本，是在茶室这一特定的场所作为花卉装饰品而出现的，既延续了东方式插花艺术风格，又融入了茶道之神性，别具特点。
- 日本茶道插花顺其花枝自然之势，重其自然之美。

# 茶道相关介绍

## ——和果子

- 在日本，和果子基本上是依附在茶道中副产品，也就是佐茶的茶食。
- 主要的原料包括：米、面粉、红豆、砂糖、葛粉，并依照不同的口味添加不同的特殊食材。
- 按照成品的状态时含有的水分分为两大类：生果子和干果子。



# 茶道相关介绍

## ——和果子

- 和果子根据季节使用的材料也不同，表现季节的轮回是和果子匠人的追求。



# 茶道相关介绍

## ——和果子

- 和果子都是有铭的，根据花鸟风月、四季、和歌、俳句、历史乡土等来取名字。



# 茶道相关介绍

## ——和果子

- 和果子的制作工具





# 发展与现状



# 发展与现状

## ——社会上的茶道发展

- 日本有全国性的茶道组织——**大日本茶道学会**。
- 茶道作为日本文化的重要符号，通过旅游业积极向世界各地宣传和传播。
- 借助网络宣传茶道。如里千家通过自己的网站来宣传茶道。

## 发展与现状

## ——社会上的茶道发展



茶の湯に出会う、日本に出会う

# 裏千家 今庵

The Urasenke Chado Tradition

ENGLISH

新着案内 リンク サイトマップ

サイト内検索

検索

初心者のための  
茶道教室

師匠を持たない  
人のための稽古場

全国稽古場案内

各種講習会  
研修会のご案内

募集中案内  
お知らせ

茶の湯体験

茶の湯へようこそ（初めての方へ）

習ってみたい（稽古場案内）

裏千家だより（募集中案内・行事だより）

会員の皆様へ

利休居士道歌より

か  
あ  
意  
人

ず  
る  
が  
も

多  
道  
ま  
愚

く  
具  
ね  
な

く  
し  
す  
る

## 茶の湯に出会う、日本に出会う



兜門 桜



# 发展与现状

## ——学校里的茶道发展

- 在日本的很多学校中，都有对于茶道文化和历史的课程。
- 日本茶道以介绍性短文的方式进入教科书。
- 茶事体验与课堂内容相结合，也是日本学校进行茶道文化传承的一种重要方式。



# 发展与现状

## ——学校里的茶道发展





# 发展与现状

## ——日本本土茶道现状

- 从明治时代开始，茶道逐渐进入日本的女子学校。现代茶道人口中，女性已经远远超过男性，占据主导地位。茶道在日本也有专业的修习证书，对日本女子在婚嫁中十分有利。
- 以日本茶道文化为主题的电影、电视、美术展等在日本涌现。从事与茶道相关工作的人也达到了数百万。
- 尽管茶道的宣传力度很大，但是当今很多日本年轻人还是缺乏对茶道的深入了解。



# Thanks for your listening

## 【成员与分工】

资料搜索与展稿制作：武金婷、吴国璋、杨可君、毕黛冉

辅助搜索：仇亚红、代成伟、栾忠正