

茶之心

千玄室 著

纳屋宗淡 解说

井上隆雄 摄影

张建立 翻译

茶之心

序言



千玄室

世界上每一个人都是抱着对其母国文化的依恋和自豪感而活着的。此外，在传播茶道的过程中，通过与众多国家的人的交流，我深深地体会到，所有国家的人们还有一个共通之处，那就是大家都拥有一颗迫切渴求与热爱和平之心。

最近，不仅限于日本，各类悲惨事件，在世界各地都时有发生，其数量多得简直使人欲塞耳不闻。其中，亦不乏因对自己的亲属不信任而引发的事件，这是最不应该发生的事。若长此以往，岂不人将不人了吗？若不想办法解决这类问题，这个国家乃至这个星球都可能会被毁掉。正是基于这样一种心情，我才决定出版此书。

茶之心即和之心。茶文化是一种交际文化，是构筑与保持人和人之间良好人际关系的手段。

茶之心不仅局限于茶室之中，它是人与众多的生物在大自然中共同生存下去所不可缺少的。

“和颜爱语”，这是我最喜欢的一个词。品味主人尽心尽意点的一碗茶时，客人自会笑逐颜开的。

让世界上所有的人了解茶之心，并与世界上所有的人共享这一优美的文化，大家彼此以笑脸相迎，共同营造一个互相认可、彼此尊重的生存空间，这是我的夙愿。我一直为此而不懈地努力，至今转瞬已50年过去了。

当喝了一口我点的茶后，俄罗斯女性露出了似乎透明的笑脸；还有额头布满汗珠的中国青年全神贯注地为我点的可口的茶，这一切我都将终生难忘。

这本书，凝结了我一贯的主张。

我的弟弟纳屋为本书进行了贴切的解说。我们兄弟合作出版一本书，尚属首次。

本书的中文翻译是委托张建立来完成的。张建立在日本研究茶道多年并取得了该方面的文学博士学位，将于中国社会科学院日本研究所继续从事研究工作。另外，摄影家井上隆雄先生为本书添附了优美的照片。

最后我还要向支持和关心本书出版的中国艺术研究院常务副院长王文章及相关各位，表示衷心的感谢。

愿通过本书，能使世界上更多的人理解茶之心。

茶之心

目录

2	序言	千玄室	
	正文		解说
6	为品味可口的茶		
8	一碗茶		
10	茶的饮用方法		草人木
12	多得过分的礼仪做法		礼仪的种类
14	外国人能理解日本的茶道吗？		外国人与茶道
16	茶道的历史		
18	何谓茶道的修炼		
20	耻搔处(意即出丑处)		
22	茶道		
24	修炼		玄玄斋的修炼场戒律
26	型与形		
28	关于点茶法		
30	动态的美		点茶法的种类
32	点茶的心与形		
34	底火的调整		炭的种类
36	点茶法的三个要点		何谓“序、破、急”
38	一期一会		一期一会
40	似行云流水		关于“守、破、离”
42	柄勺与弓矢		柄勺
44	关于主与客		
46	珍贵的茶		啐啄同时
48	恰到好处的口感		茶道的七条法则
50	返归自然		《南方录》
52	月亮的心		
54	如意之心		为什么要转动茶碗
56	和心		何谓“和敬清寂”
58	主人的做法		观赏
60	敬重他人		贵人点茶法
62	关于茶会		
64	点茶的效用		抹茶的量
66	此时此刻的创意		
68	比拟		比拟的茶器

70	和服	和服
72	事前准备与事后收尾	圆能斋的水屋心得
74	野点	关于“野点”
76	立礼之茶	立礼棚
78	关于茶道具	
80	茶道具	茶筥
82	茶勺	茶勺
84	茶器的操作方法	利休居士道歌
86	壁龕	壁龕与挂轴
88	茶碗	茶碗
90	有生机活力的灰	灰与灰形
92	关于茶花	
94	茶花的四清同	竹花筒
96	茶花要如同开在原野中	插茶花器的“真、行、草”
98	静中有动	禁花
100	余韵	请客人插花
102	茶室与露地	
104	茶室	茶室的构成
106	躡口	关于躡口
108	自然的风采	闹市中的山居
110	露地	露地
112	四帖半榻榻米的房间	广间与小间
114	怀石与茶点心	
116	怀石	茶事与怀石
118	怀石之用心处	怀石的种类
120	浓茶	
122	日式茶点心的作用	主点心与干点心
124	关于佗	
126	萌动的佗	
128	后记 纳屋宗淡	
130	照片解说	
132	里千家历代简介	
134	里千家海外办事处驻址一览	



为品味可口的茶

我希望大家这样来理解茶道：

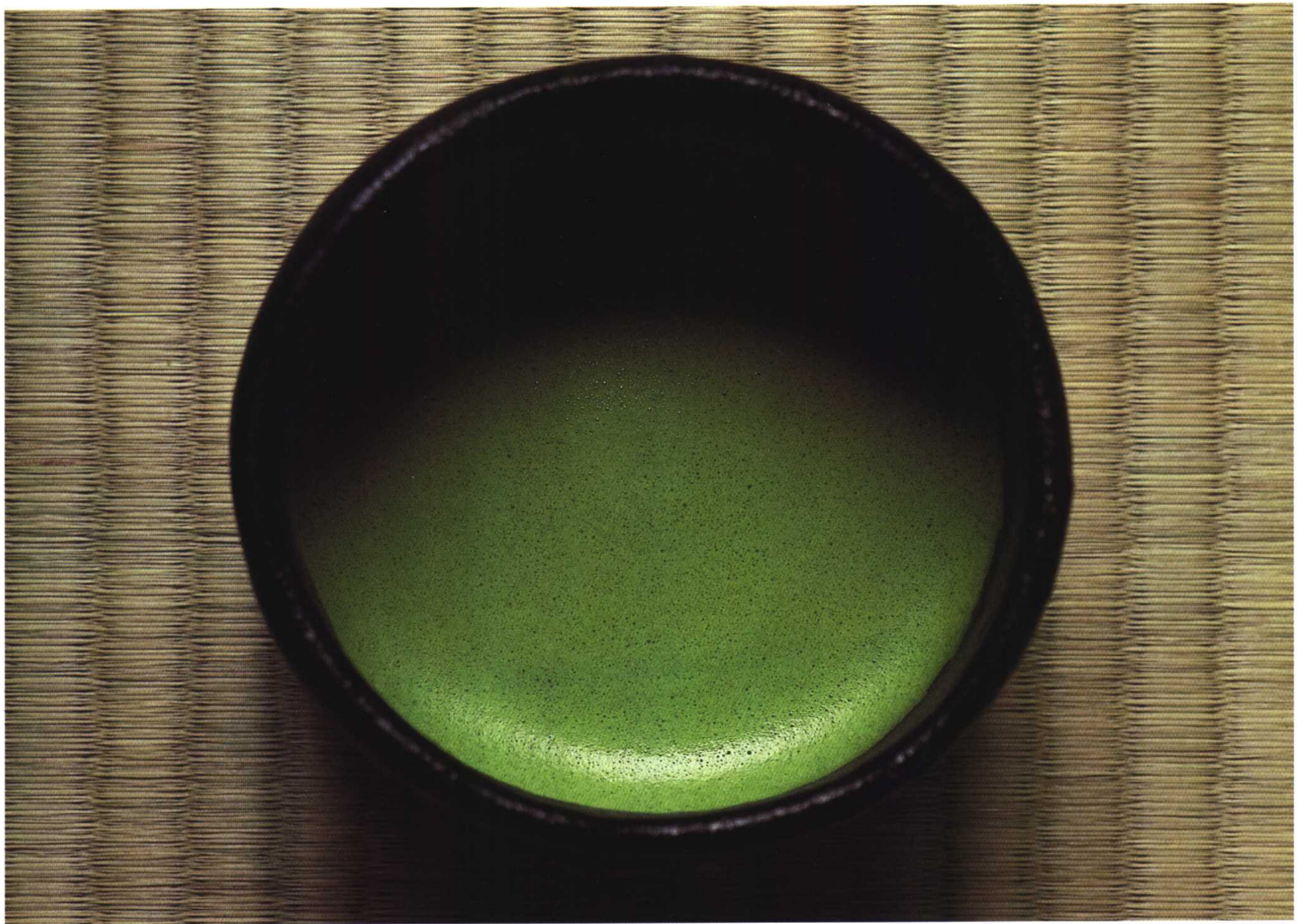
她通过主客间敬奉和饮用一碗茶，教给人们处理好最佳人际关系的诀窍；

她是使人们知晓彼此融洽相处、互相敬奉，不断拓展今日之幸福的人生指南。

因此，请莫用“哪儿有闲心喝什么茶”之类的话来有意回避她，

让我们抛弃所有的偏见，先来饮下这碗茶吧！

一 碗 茶



关于茶的饮用方法，古茶书《草人木》中有这样一段记载：

“喝茶时，应尽可能默不作声地小口喝，而且每一口都要如同嚼东西一样细品。

否则，一口全喝了，恐怕喝完了连所喝的茶是什么滋味都说不清。

‘只要茶不凉，我甚至愿用一整天的时间来细细地品味。’(千利休居士的老师)武野绍鸥如是说。”

最近，不知何故，世间那种浮躁也深深地影响到了茶会。

看来，今后尚需创造更多的、至少能够从容地细细地品味主人点的一碗茶的场所。

日本人正是因为珍重这一碗茶中的和平，才得以与世界各国的人们达到了心灵的沟通。

现在，似乎有必要再认真地思考一下这个问题。

茶的饮用方法

草人木

日本江户时代初期宽永3年（1626）出版的茶书。著者不明。

木版本，全书共3卷3册。

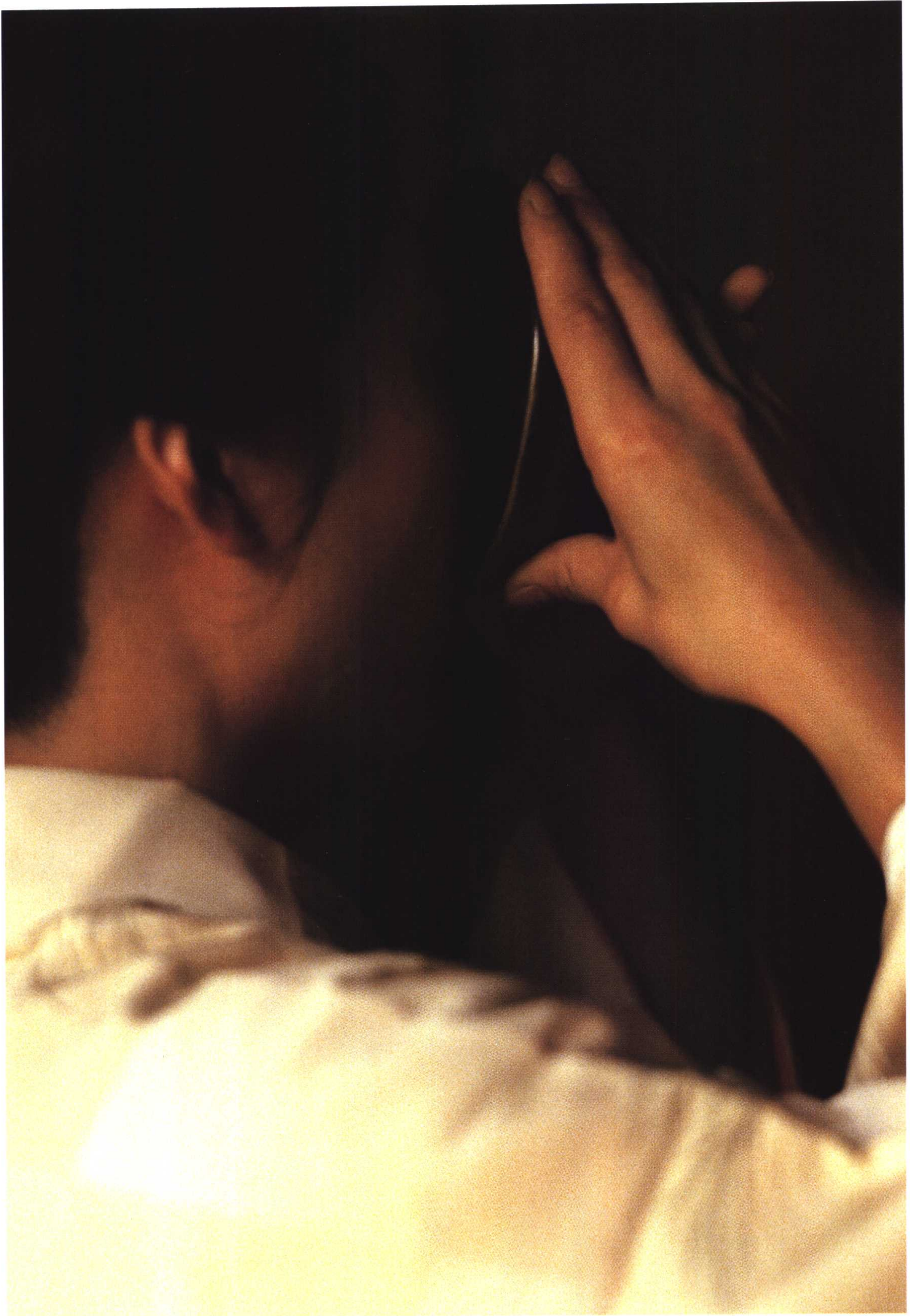
上卷题名“行用”，共列有131条，讲述主客礼仪做法的心得。

中卷介绍的是各类茶人的茶室图。

下卷专门讲述上中下各分八段的点茶用“台子”的茶器摆放方法及相关逸闻。

该书是将此前的一些茶书进行编辑而成的，并作为最初的木板本茶书而受到关注。

顺便提一下，“草人木”三个字是将“茶”字分解而来的。



有很多人可能会想“不就是喝那么一碗茶吗”，为什么非要用那么多过分的礼仪做法呢？尤其初接触茶道的人多会有此想法。不过请想一想，虽说世界广大，但在人类的饮料中，被称为文化，可毫无忌讳地与自己左右的人互相劝让共饮，而且使人们能心生感谢之情的，眼下恐怕还只有抹茶能享此殊荣吧。简而言之，茶文化作为人生的良好指南，修习她，你会从中习得所有的为人之理。诸多的礼仪做法亦正是为达此目的而产生的。



多得过分的礼仪做法

礼仪的种类

茶道的行礼方法，总体上讲有坐着行礼和站着行礼两种方法。

每一种方法又分为真、行、草三种。

根据点茶方法、时间、地点等的不同，上述礼仪应区别使用。

一般而言，“真礼”是最具敬意之礼；“草礼”即如点头示意一般；“行礼”则居“真”与“草”之间。

此外，客人之间还有一些行礼方式，如先于他人饮茶时行的礼，日语称之为“次礼”；再如喝浓茶，从上位客人那儿接过茶碗时行的礼叫做“受礼”，居于上位的客人同时行的礼叫做“送礼”。