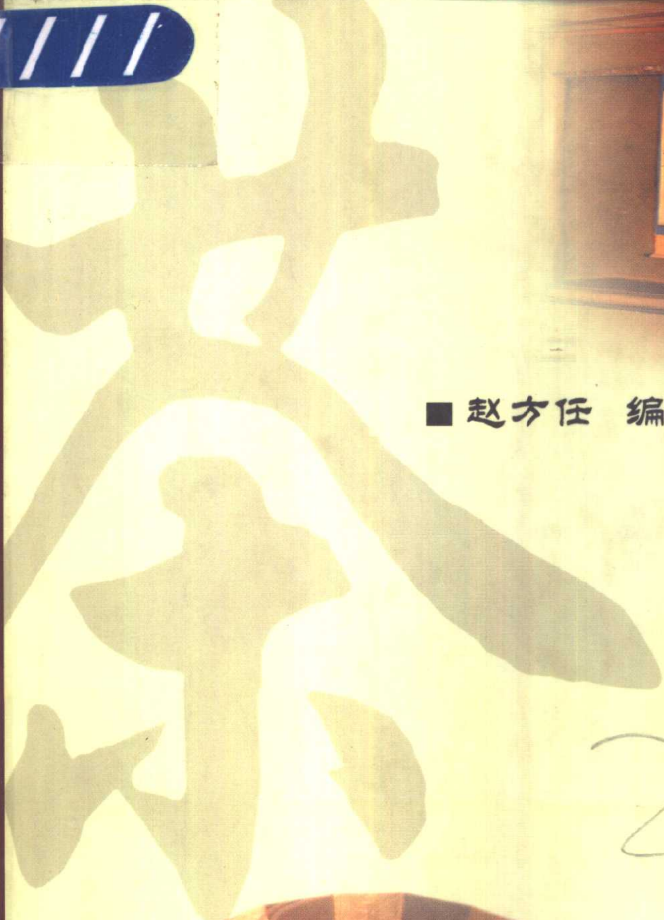




■ 赵方任 编著

# 日本茶道逸事

2



世界知识出版社

# 日本茶道逸事

赵方任 编著

TS971

9



北方工业大学图书馆



00510789

世界知识出版社

**图书在版编目(CIP)数据**

日本茶道逸事/赵方任编著. —北京:世界知识出版社, 2001.11

ISBN 7 - 5012 - 1652 - 5

I. 日… II. 赵… III. 茶 - 文化 - 日本 - 通俗读物 IV. TS971 - 49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 083305 号

**责任编辑** 贾如梅  
**封面设计** 姚少春  
**责任出版** 夏凤仙

**书 名** 日本茶道逸事

**出版发行** 世界知识出版社  
**地址邮编** 北京市东城区干面胡同 51 号 (100010)  
**电 话** 65122235  
**经 销** 新华书店  
**排版印刷** 北京力托科技有限公司排版 北京市双桥印刷厂印刷  
**开本印张** 850 × 1168 1/32 印张 10 3/4  
**字 数** 268 千字  
**版次印次** 2001 年 11 月第 1 版 2001 年 11 月第 1 次印刷  
**定 价** 28.00 元

**版权所有 翻印必究**

## 佐藤序

2001年日本的夏季格外炎热，令人时时渴望有一杯清凉饮品在手。环顾商场的货架，塑料瓶装的、罐装的各色绿茶、乌龙茶琳琅满目，令人目不暇接。虽说生活方式、食品等都有西洋化的趋势，但在日本，与可口可乐、百事可乐等相比，人们还是更钟意于茶。

在榻榻咪上过活的日本人的生活方式、各种习惯大都在室町时代前后便已固定下来了，茶品饮亦复如此。倘若没有那个时代的先人们不惜牺牲生命地引入、传播、宣扬茶之品饮，今日的我们或许便不会在饮茶吧。

不过，我们虽然明白了这一点，但提起茶人，他们都有哪些事迹，这些事迹又对后世产生了怎样的影响呢？关于这些，我们却意外地知之甚少，尽管我们每天都以茶为伴生活着。读了赵方任君的这部著作，突然之间对茶与日本历史的关系有了更深一层的认识。比如当读到围绕着名品茶具“楮品肩冲”，战国时的各路诸侯展开了固执而激烈的争夺，最终竟导致已成为当时霸主的织田信长因此丧生这一段记述时，不禁令人发出了深深的叹息。

此书是全面、系统地搜集了即使是日本人也多有不知的与茶相关的众多故事后，凝炼加工而成的。如果说今日日本文化的基础植根于茶道文化诞生的室町时代的话，那么研究日本茶道文化史则是了解日本文化的重要途径之一。因此，对于想通过茶道来了解日本文化的人来说，此书堪称首选。

毋庸置疑，日本的茶以及茶品饮均来源于中国，不过，就围绕着茶而延展开来的文化来说，日中之间存在着诸多差异，比如在对待烹茶用水的态度上便能看出两国间的不同之处。在这些方面赵君亦均有论述。所以，此书并不是单纯地介绍日本文化的著作，作者敏锐的洞察力更使此书跻身日中比较文化之列。对于对日中比较文化有兴趣的人来说，此书颇值一读。

现在，赵君在我的门下攻读中国古典学博士学位，他正在中国文学古籍中探索着茶学轨迹。这部著作堪称赵君透彻典籍的治学态度的结晶。

茶与历史、茶与文学的关系既深且广，愿赵君能在这一领域发挥才干，更上一层楼。

2001年8月  
东京都立大学教授  
佐藤 进

ことし2001年の日本の夏はことのほか暑い。いやがおうでも冷たい飲み物が欲しくなるとスーパーマーケットの棚をのぞくと、よく冷えたペットボトルの緑茶やウーロン茶がずらりと並んでいるのが目に入る。生活様式や食事の好みがいかに西洋化しようとも、日本ではコココーラやペプシコーラよりも圧倒的にお茶が好まれるのだ。

昔の上に暮らす日本人のいまの生活様式は、室町時代前後に定着したものが多いらしい。お茶についても同様で、そのころ命がけてお茶に入れあげた先人がいなかったなら、今の我々がこんなにお茶を飲んでいなかったかもしれない。

そのようなことはボンヤリと分かっているにしても、では、茶人といわれる人々が、どういう事跡を残しており、のちの日本人にどういう影響をあたえているか、具体的なことになるかとあんがい知らないで過ごしているのが実情だ。いま趙方任君の原稿を読んで、あらためてお茶と日本の歴史の関係の深さに目を見ひらいた。たとえば、大名物「檜柴肩衝」をめぐる戦国大名のあいだの確執が織田信長の作戦の日取りを微妙にくるわせ、それが信長の死をまねいた話（「茶器争奪と織田信長の死」）などを読むと、思わずため息が出てくるではないか。

この本は、そうした日本人ですらもよく知らないお茶をめぐる物語を丹念にひろいあつめたものだ。こんにちの日本の文化の基礎が、茶道文化の花がひらいた室町時代前後にあるとすれば、日本を理解するカギが日本の茶道文化史にあるということになる。この本は、茶道を通じて日本の文化を理解したい人にまずおすすめしたい。

もちろん、お茶は中国からもたらされたものである。しかし、お茶をめぐる文化には、いろいろな点で日中にちがいがあつた。たとえばお茶をいれる水に対する姿勢に根本的なちがいが見られるらしい。そうしたことなどにも、趙君の観察眼はゆきとどいている（「弊筆自珍の名水」）。この本が単に日本文化紹介の本でおわらずに、日中比較文化の本にもなっているのはそういう観察眼にささえられているからだ。したがって、日中比較文化に興味をいだく人にも一読をおすすめする。

現在、趙君は中国古典学を専攻するわたしのもとで、中国の文学古籍に見られるお茶に関する言及を追跡している。その博搜がりにはまことに徹底しており、この本のような著作ができあがるのもつともだと思われる。お茶と歴史・文学との関係は広くかつ深い。この分野で、この先、趙君がいっそうの活躍をすることを祈ってやまない。

2001年8月

東京都立大学教授

佐藤 進

## 高桥序

以茶之汤为代表的日本茶文化源于中国，这一点可谓尽人皆知。如被称为茶之汤之源的日本末茶文化的起点便是由留学僧人传到日本的南宋时期浙江一带的寺院茶文化。不过，茶文化一旦传入异国日本，必然要与当地的风俗习惯相适应，从而产生诸多变化。就茶之汤而言，在烹茶顺序、将叶茶磨成粉末、边注汤边以茶筴搅拌等形式方面，与中国的点茶文化还是一脉相承的，但在烧水器具、茶碗与茶筴的形状等方面则体现出显著的变化。

但是，比上述形式上的因素更重要的则是日本茶之汤的内涵。换言之，茶之汤是由千利休等茶人，或者称之为具有个性的艺术家更为贴切，创造出来的具有独特美学的新文化，同时，还是在武士社会具有独自的社会机能的文化体系。正因为如此，直至今日，茶之汤依旧被认为是最能代表日本文化的存在。

因此，中日茶文化的比较研究不仅对了解中日文化交流的历史是必需的，对于了解中日两国文化上的差异更是必不可少的，在这一领域尚有许多课题等待着我们去研究。

赵方任君曾在我的指导下于东京学芸大学取得了硕士学位，现在正在东京都立大学攻读博士，他是通晓中日双方茶文化的为数不多的研究者之一。这本书是赵君收集了日本与茶相关的逸事、以平易近人的汉语形式结集出版的，虽然在形式上属通俗读物，但著者的学识洋溢于字里行间，充分达到了向中国读者介绍日本茶文化的目的。读前人逸事是形象地了解当时社会面貌的最

简洁的方法，因此此书的出版可喜可贺。愿赵君在中日茶文化研究领域深入发展，更期待着其学术专著的层出不穷。

2001年8月

东京学芸大学教育学部教授

日本茶之湯文化学会副会长

高桥 忠彦

茶の湯に代表される日本の茶文化が、中国から伝わったことは、誰でも知っていることである。例えば茶の湯の源流となった日本の抹茶文化は、南宋期の浙江の寺院に行われていた茶文化を、留学僧が伝えたことから起きたものである。しかしながら、茶文化が一旦日本という外国に伝わると、その土地の環境に合わせ、変化するのも必然であった。茶の湯において茶をいれる手続きは、葉茶を磨いて粉末にし、湯を注いで茶筥でかき回すという形をとる限りに於いては、中国の点茶と軌を一にする。しかし、湯を沸かす器、湯を沸かす器、茶碗や茶筥の形状など、多くの点で顕著な変化が見られる。

しかし、そういった形式的な事柄よりも重要なのは、茶の湯が、千利休らの茶人、即ち個性的な芸術家の手を経て、独特の美学を持った新しい文化として成立したことと、武家社会において独自の社会的な機能を持つようになったことであろう。その結果、茶の湯は、現在に至るまで、最も日本文化らしい存在として認識されているのである。

そういったわけで、中国の茶文化と、日本の茶文化を比較研究することは、中日の文化交流の歴史を知るためばかりでなく、中日両国の文化の差異を知るためにも、重要なのであるが、十分な研究は今後待たねばならない部分が多い。

趙方任君は、私の指導のもとで東京学芸大学大学院修士課程を修了し、現在は都立大学大学院博士課程に在学しているが、中日双方の茶文化史に通暁した数少ない研究者である。この度、日本の茶に関する逸話を集めて、平易な中国語になおし、出版されるということで、原稿を見せていただいた。本書は、通俗的読み物の形を取っているが、訳者の学識が行間に現れ、読者に日本の茶文化を紹介するという目的を充分に果たしているものと思われる。逸話を読むことは、その社会の生きた姿を知るための、最も簡明な方法と考えられるからである。趙君が中日茶文化の専門研究を深め、著述として発表することを将来に期待しつつ、本書の刊行を心より喜ぶたい。

2001年8月

東京学芸大学教育学部教授

日本茶の湯文化学会副会长

高桥 忠彦

## 作者自序

日本最早的茶是9世纪初由中国唐朝传入的。在相当长的一段时期内，日本人的饮茶也带有中国茶文化的烙印。经过几百年的发展嬗变，日本终于在15世纪末、16世纪初形成了具有自己独特文化色彩的茶道，并传承至今。作为日本近邻的中国人，知道日本人以茶待客有许多讲究，但对其茶道并非都了然于胸，这也可以说是一种文化隔膜。要减少这种隔膜，增进我们对日本文化与民族性格的了解，介绍其茶道不失为一种可以管中窥豹的办法。

为了便于读者对日本茶道有一个概括性的了解，本书开篇先对茶道的缘起与内涵做了一些简略的说明。但本书的重点却在于介绍日本茶道轶事。这是因为，日本茶道将饮茶这一日常行为化作了一门艺术，又在这门艺术之中注入了哲学思想，然而它绝不是枯燥的教条和理论，日本历代茶人在他们学茶、品茶、以身事茶的过程中留下了无数有趣又值得回味的逸事，这些逸事显现着茶人们的睿智，同时也包含着茶道的哲学内涵。本书撷取了这些逸事中较有特色和代表性的一部分呈现给大家。既然是逸事，便未必见于正史，甚至有一些未必是真正的史实。但即便是出于后人的杜撰，也是本着茶道精神的杜撰，因此逸事中所反映出的茶味却是真实的。本书以人为主线，基本依照年代的先后述人述事，因此这些逸事在很大程度上勾勒出了日本茶道发展变化的历程。日本茶道从整体到细节都堪称日本文化的精华代表，因此，要想全面了解、掌握茶道，单凭这些逸事是远远不够的。但是，

从逸事入手，在生动活泼的故事情节中去品味和体会，无疑可以使我们更深入、更具体地了解茶道的内涵。

笔者在整理这些逸事时首先遇到的问题是：日本茶道中的一些专用词汇该如何翻译？因为茶道尚未被完整地介绍到中国，因此这些专用词汇尚未有规范的统一译法。比如，现代中国人常说的沏茶或泡茶，是对叶茶撮泡法的说法，而日本茶道中使用的却是茶末，具体的做法也不是单纯地用热水泡，还要用一种竹制的叫做茶筴的工具搅拌，很有些类似中国宋代斗茶的做法，于是笔者结合中国宋代的说法和日语中的汉字表现形式，权且称之为“点茶”了。再比如，在主人以茶待客的茶会中所使用的诸多器具该如何称呼？也许称其为茶器更便于理解，但茶道中使用的很多器具，诸如字画挂轴、插花等都并非和茶直接相关，不是饮茶的必备设备，却是茶道的必需道具，于是笔者再次借用日语中的说法将其统称为茶道具。再有，“茶杓”这一道具，虽是勺状物，但因是日本茶道特有的道具，因此本书保留日语中的写法，不再特意改为中文简化字的“茶勺”；“茶合”这一道具，自《茶经》中“罗合”的记载开始，一直写做“合”字，因此本书也不特意改为中文简化字中也许更为恰当的“茶盒”。类似的例子还有不少，在此不再一一赘述。

另外，本书以人记事，因此有些注释，特别是人名注释未必一定放在该人首次出现之处，而往往在主要记述该人逸事时加注。同时，为了保持逸事叙述的流畅，不太重要的地方略而不注的现象也是有的。

还有一点需要说明的是，一般所说的日本茶道是指使用末茶进行点茶的茶道，严格地说应该称其为日本末茶茶道，因为在日本还同时存在着使用叶茶撮泡的另一形式的茶道，在日语中叫做煎茶道。在日本，无论从历史渊源来看，还是从现实影响力来看，末茶茶道始终占据着主流地位，本书中的逸事也以末茶茶道

的逸事为主体。

日本茶道的逸事浩如烟海，本书撷取的只是其中的一部分，有一些与具体的点茶做法、茶道具的规格尺寸等密切相关的逸事，对于初涉茶道的人来说，往往难于理解，因此，只好忍痛割爱了。

笔者限于能力与水平，错误在所难免，敬请读者多多批评指正。

2001年1月于东京

赵方任

日本茶道源于中国，却又不同于中国的茶文化。也许中日的茶一样香醇，但其品饮方式、精神内涵却大为不同。

研究日本茶道是了解日本文化的重要途径之一，本书则是了解日本茶道的通俗著作。近三百个日本茶界的精品逸事，大致按年代顺序排列，简洁地勾勒出了日本茶道史的进程。这一件件逸事寓哲理于趣味之中，穿透茶道繁复的外在形式，直指“本心”。每一件逸事都诠释着茶道之“道”，散发着香醇的茶韵。

作者赵方任1970年生于吉林省吉林市。1992年毕业于北京大学中文系古典文献专业。1996年留学日本，2000年在东京学芸大学取得硕士学位。现在东京都立大学中国文学研究科攻读博士学位，从事中日茶文化比较研究。

责任编辑：贾如梅

封面设计：姚少春

责任出版：夏凤仙

# 目 录

## 日本茶道漫谈

日本茶道的缘起/3

茶道思想/5

何为茶道/6

事茶之乐/8

茶会的分类及其注意事项/11

茶庭园中的禅意/14

茶道正式茶会的顺序/18

茶会具体做法举例/20

## 日本茶道逸事

且坐吃茶/27

逢茶便饮/28

拆屋烧火/29

屋中摘茶/29

唐物茶会/30

将军与佐佐木道誉的违约/30

一休与一路/35

茶 祖/36

敝帚自珍的名水/40

弘法是弘法，我是我/41

远离珍品/42

夜间茶会不插花/43

请客上“床”/43

宁为玉碎/44

织田信长的茶道政治/50

京味与乡下味/54

暗藏杀机的茶会/55

音 声/57

茶器争夺与织田信长之死/58

封 赏/67

利休的鉴赏力/69

斋 戒/70

废墟上点茶/71

残缺之美/71

扫 院 子/72

落 叶/72

略高的垫脚石/73  
武士的灵魂忘记拿了/73  
身材不同/74  
借景/74  
美味不如柚子/75  
茶席无俗世尊卑/76  
自然与强求/77  
父子间的交易/77  
“萧、寂、简、雅”的假面具/78  
败在利休手下的武将/79  
比喻/79  
超越规矩，自由自在/80  
千鸟掩月/81  
资助/82  
会打猎的茶碗/82  
贤内助/83  
彻夜连轴转/83  
寺院庭园中插花/84  
灯油不足怎安心/85  
心中的客人/85  
最可怕的三件事/86  
只要茶巾干净便足够了/86  
盖子的大小/87  
法天自然/88  
冬暖夏凉/88  
朝颜茶会/89

黄金钵与一枝梅/90  
茶釜一只足矣/90  
洗澡/91  
日本第一的点茶/92  
利休、绍智与暖炉/93  
主即客，客即主/94  
不求同/95  
以松枝饯别/96  
利休故意损毁石灯笼/96  
千利休的灵魂/97  
利休的亡灵/98  
一脉相承/99  
竹比金贵/101  
不输于大佛/101  
三碗茶改变一生/102  
美味佳肴/103  
爱屋及乌/103  
息怒/104  
偷看最恶心/105  
无茶之茶/106  
茶道私有化/106  
家训/109  
妻与妾的黑百合/109  
利休七哲之古田织部/110  
正视/113  
认真的古田织部/114

以薄茶待大茶人/115  
被大炮吓瘫的织部/116  
赏 炭/116  
织部笑有乐/117  
有乐笑织部/118  
干净的毛病/120  
主 与 从/121  
茶会的旨趣/121  
墨迹贗品/122  
菜刀高手/123  
茶道具与武具/124  
虚堂的墨迹/125  
道具的品位/127  
七十文钱的天下第一/127  
殉 死/129  
明 倫/132  
救命茶合/134  
利休七哲之蒲生氏乡/135  
利休七哲之牧村兵部/136  
挂轴太长改住房/137  
利休七哲之高山右近/138  
利休七哲之瀬田扫部/139  
厕所里诞生的武士/139  
古代的 AA 制/141  
进入茶室的心态/141  
“甜瓜”花瓶/142

真 茶 人/143  
绍智教子/144  
未臻极致/145  
从未用过的铜锣/146  
惜 炉/146  
由我决定/147  
黑田如水的豪放/148  
残茶与事君/148  
五百骑士/149  
一碗碎地断迷梦/150  
家康与政宗/150  
军中的饭菜/151  
永远的谜/152  
伊达政宗与千利休/152  
木叶猿茶壶/153  
潇洒的政宗/154  
引颈受戮/155  
初昔、后昔、祖母昔/156  
蜘蛛网/157  
道安的机智/158  
道安与织部较劲/159  
沉 默/160  
训 斥/161  
托 “孤”/161  
晓茶会的极致/163  
“避敌”茶杓/164

保护神/164  
历尽磨难的名釜/166  
善意的谎言/167  
终极的宗旦/169  
酱油桶和圆桌/170  
漏水的花瓶/170  
伪茶人/171  
宗旦与新发意/173  
琵琶与茶/174  
贵人茶/175  
乞食宗旦/176  
宗旦的斤斤计较/177  
儿子的异议/178  
道不同不相与谋/178  
名画家的笔误/179  
有鬼出没/180  
“独乐乐”和“与众乐”/181  
符合身份/182  
拜师/183  
令人自悟的不授而授/184  
茶室里的话题/185  
宗旦狐/187  
虎父无犬子/188  
宗左戒子/189  
烧饭釜/191  
“对牛弹琴”/192

风雅的小偷/193  
为了不出丑/194  
东寺的塔/195  
茶合碑未赏功臣/195  
沢庵的奇智/196  
茶法无定式/196  
追求太小了/197  
雨与洒水的创意/198  
茶会与隔扇/199  
不好意思自夸自赞/200  
性格不合/201  
鼓与釜/203  
庸轩的枯寂/204  
名品茶器完璧归赵/205  
腌菜的摆法/208  
宗和的眼光/209  
一丝不苟的金森宗和/210  
道具的返还方法/210  
名品夜壶/211  
相同的道具/212  
片桐石州之道/212  
吃竹釜/213  
名品与名家/214  
茶道与武道/215  
随机应变/216  
醉酒铸大错/217