

# 茶器与匠心之美

三度



# 茶器与匠心之美

三度

谷

雨

广州大学图书馆藏书章

编著

 岭南美术出版社

中国·广州

## 图书在版编目(CIP)数据

茶器与匠心之美 / 谷雨, 谭杰茜编著. — 广州: 岭南美术出版社, 2017.11  
ISBN 978-7-5362-6342-0

I. ①茶… II. ①谷… ②谭… III. ①茶文化 IV.  
①TS971.21

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第251754号

出版人: 李健军

责任编辑: 刘向上 黄敏

责任技编: 罗文轩

出品方: 广州三度图书有限公司

策划编辑: 牛光辉 沈婷

翻译: 陈俐珊 黎艳鸣

装帧设计: 周白桦

## 茶器与匠心之美

CHAQI YU JIANGXIN ZHI MEI

---

出版、总发行: 岭南美术出版社(网址: [www.lnysw.net](http://www.lnysw.net))

(广州市文德北路170号3楼 邮编: 510045)

经销: 全国新华书店

印刷: 中华商务联合印刷(广东)有限公司

版次: 2017年11月第1版

2017年11月第1次印刷

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 14

印数: 1—3000册

书号: ISBN 978-7-5362-6342-0

---

定价: 65.00元

# 目录

## 事茶人

- 018 **李曙韵**  
茶之真味：源于生活，归于平淡

## 茶器创作者

- 042 **董全斌**  
从北京到景德镇：只为从心所欲
- 060 **桥本忍**  
从摇滚乐手到陶艺家：桥本忍的陶艺之路
- 076 **小山乃文彦**  
素履之往的陶人：装得下生活的温润粉引
- 092 **大江宪一**  
飞鸟与诗歌：装满童趣和想象的器物

- 106 **小泽章子**  
不期而至的重逢：美是需要人去发现的东西
- 126 **荒川尚也**  
晴耕雨读的手艺人：看得见呼吸的玻璃
- 148 **吴伟丞**  
无为之美：陶土建筑师的乌托邦
- 168 **王健**  
初心在素瓷：以文人的态度造器
- 188 **可児孝之**  
延续传统彩绘的美：古典与现代的交融
- 204 **任政林**  
出走的茶人：一把银壶随遇而安
- 222 **附录**

# 茶器与匠心之美

三度

谷雨  
谭杰茜  
编著



岭南美术出版社

中国·广州

## 图书在版编目(CIP)数据

茶器与匠心之美 / 谷雨, 谭杰茜编著. — 广州:  
岭南美术出版社, 2017.11  
ISBN 978-7-5362-6342-0

I. ①茶… II. ①谷…②谭… III. ①茶文化 IV.  
①TS971.21

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第251754号

出 版 人: 李健军  
责 任 编 辑: 刘向上 黄 敏  
责 任 技 编: 罗文轩

出 品 方: 广州三度图书有限公司  
策 划 编 辑: 牛光辉 沈 婷  
翻 译: 陈俐珊 黎艳鸣  
装 帧 设 计: 周白桦

## 茶器与匠心之美

CHAQI YU JIANGXIN ZHI MEI

---

出版、总发行: 岭南美术出版社(网址: [www.lnyssw.net](http://www.lnyssw.net))  
(广州市文德北路170号3楼 邮编: 510045)

经 销: 全国新华书店  
印 刷: 中华商务联合印刷(广东)有限公司  
版 次: 2017年11月第1版  
2017年11月第1次印刷  
开 本: 787mm×1092mm 1/16  
印 张: 14  
印 数: 1—3000册  
书 号: ISBN 978-7-5362-6342-0

---

定 价: 65.00元

推荐序·安藤雅信

# 茶人与器物创作者



一日三餐里面稀松平常的食物，能够不让人感到厌倦的，恐怕在这世界上是并不存在的。但是，茶和咖啡，作为饭后的一道饮品，却可以说是很重要，而且又不会令人心生厌倦。茶和咖啡不仅是用于补充水分的重要饮品，它们作为一种嗜好品，更是俘获了无数人的心——这一点在历史上也得到了佐证。由于咖啡和红茶的生产地区与消费地区并不吻合，所以在战火纷飞的年代，人们不容易入手咖啡或红茶，这甚至催生了它们的代替品。但是，东亚的茶文化由于生产地与消费地近乎一致，时至今日既能保持其悠久的历史，又能体现出各地之特点。日本自古以来多方学习中国与朝鲜的文化，茶文化便是与佛教文化一同被传入日本的，并在日本的土壤中滋养发展。到了现代，日本的抹茶道、煎茶道，还有陶瓷更是犹如衣锦还乡一般，重新传播到中国大陆和台湾地区。以此为契机，中日的文化交流也在不断开启新的篇章。

中国的茶文化在历史上大致经历了三大盛行阶段。最初盛行的是唐代的团茶煮饮<sup>1</sup>，之后盛行的是宋代的末茶点饮<sup>2</sup>和明代的叶茶冲泡<sup>3</sup>，后两者传到日本后，分别演变为日本的抹茶道与煎茶道，对日本的文化产生了深远的影响。那时候主要由遣唐的日本僧侣把茶带到日本，并将之普及日常生活中；而在那之后直到近代，佛教和神道<sup>4</sup>的伦理教诲一直制约着庶民百姓的生活，点茶与插花等平常之事成了一种修行。虽说如今所谓的要体现“茶禅一味”的礼仪有点变得徒有形式了，但是我们依然可以看到有人延续着禅宗和神道所提倡的一些习惯——比如在庭院

里安放清洁双手的洗手钵，把筷子横放在托盘上以示结界<sup>5</sup>等。

日本茶道的集大成者千利休确定了日本茶会的一系列要求，他把茶室称为“市中山居”，推崇像庭院或山中小屋般风雅闲寂的住宅——虽立于市井，却又能感受到自然的气息。他把茶文化从当权者手中解放出来，推广至平民百姓家。他批判了统治者醉心于庞大、奢华之物的欲望，提倡着眼于细微、粗糙之物，并将之活用。作为现代日本人审美意识基础的“侘寂”<sup>6</sup>，并不是一味褒奖细微之物或者粗糙之物，而是说事物并非恒久完整的，即便是人们引以为傲的荣华富贵也终将会化作腐朽而逝去。“侘茶”（闲寂茶）的创始人村田珠光曾经用“云间月色明如素”<sup>7</sup>这句话来否定事物的“完整性”，意思是：比起万里无云的夜空中那熠熠生辉的皎月，半遮于云间的明月更为美丽。他用这个例子来阐释“侘寂”。总的来说，“侘寂”与中国广为传颂的、文人所喜好的“大俗若雅”相似，即“俗”中带“雅”，又或者说是发现“不完整”的美。

日本茶道秉承着佛道中的某种禁欲思想，从“精进料理”<sup>8</sup>演变而来的怀石料理<sup>9</sup>对食具有着严格的要求，与此同时茶道具的制作工艺也不断发展，这都推动着日本陶瓷业的迅猛发展。晚年的千利休让陶器“职人”<sup>10</sup>们制作出了被誉为“国烧”的陶瓷，“国烧”自成一派，完全脱离了中国和朝鲜陶瓷样式的影响。后来，为迎合不同茶人的要求，陶瓷界出现了多种多样的陶瓷样式。支撑起陶瓷文化的不仅仅是职人，更有400年前就开始在业内活跃的陶瓷艺术家，或者说是独立手作人。他们

深受中国的文人雅趣的影响。古有陶艺元祖本阿弥光悦大师<sup>11</sup>，20世纪则出现了北大路鲁山人<sup>12</sup>、川喜田半泥子<sup>13</sup>、小山富士夫<sup>14</sup>等名家。多才多艺，兴趣广泛的陶艺家们不喜欢孤芳自赏，也不拘泥于传统职人所要求的“专业性”，这些陶艺爱好者构成一个新的谱系，立足于陶瓷界。

我在接受中国的一些杂志或者书籍的采访时，经常听到日本的陶艺家被称为“职人”。我并不太清楚这两个词语在中文的具体语境中的意思，但在日语中，“陶艺家”和“职人”的语义是不一样的。日本所说的“职人”一般需要遵循客户的要求来创作，自由度相对较低；而陶艺家则等同于艺术家，扎根于“文人雅趣”，在创作中有着自由的姿态。虽然“职人”和陶艺家都是非常重要的职业门类，但如果仅有职人的话，恐怕是制作不出茶人所需要的器皿的。这个时候，就需要陶艺家登场了。陶艺家的工作就是要努力做出能够供茶人使用，而且用起来得心应手的茶道具。在这个层面上来看，茶人与器物创作者其实是对等的，他们是相互激励，共同进步的存在。借由这本书，希望读者可以了解文人雅趣和中日茶道，中日的器物创作者能够从中获得一些灵感和启发，增进彼此的沟通与交流，最后祝愿中国未来能够涌现出更多优秀的茶器创作者。

安藤雅信

陶艺家 / “百草”艺廊主人  
2017年8月15日

- 
- 1 团茶煮饮即唐朝流行的“煎饮法”。团茶是一种小茶饼，经过炙、碾、罗等工序，制成细微粒的茶末，在水沸时投入茶末煮泡，然后分饮。
  - 2 流行于宋代的末茶点饮的做法是：把适量茶末放入茶盏中，再注入煮好的水，调成膏状后再注入开水，然后用茶筴快速击打，使茶与水充分交融至出现大量白色茶沫。
  - 3 叶茶冲泡始于明代，是用沸水直接冲泡散茶的饮茶法，逐渐代替了唐代团茶煮饮法和宋代末茶点饮法。
  - 4 神道是日本的原生传统宗教，为日本人的民族宗教，奠基于日本自古以来的民间信仰与自然崇拜。
  - 5 源于佛教术语，原为限定僧侣活动的范围。后指具有一定法力效力的范围，其作用通常是保护性的。
  - 6 侘寂是一种以接受短暂和不完美为核心的日式美学。侘寂的美有时被描述为“不完美的、无常的、不完整的”。
  - 7 在村田珠光看来，一轮皓月有时比不上隐约在云间的月亮好看，他借月寓茶来说明“茶和茶器的美也不在于完美无缺”。此处采用借译法，借用王勃的诗“云间月色明如素”来表达村田珠光的这种思想。
  - 8 即素斋，日本称之为“精进料理”，指使用植物食材制作料理，甚至模仿肉类食物的外观和口感，久而久之形成一门技艺。
  - 9 怀石料理原为日本茶道中主人请客人品尝的饭菜，现已成为日本常见的高档菜色。“怀石”指的是佛教僧人在坐禅时在腹上放上暖石以对抗饥饿的感觉。怀石料理极其讲求精致，无论餐具还是食物的摆盘都要求很高，故被一些人视为艺术品。
  - 10 “职人”是日语中对于拥有精湛技艺的手工艺者的称呼。
  - 11 本阿弥光悦（1558-1637年），出生于京都，是日本江户时代时期著名的画家、书法家、漆器革新者、陶艺家、刀剑鉴定家、园林设计家和茶道爱好者。
  - 12 北大路鲁山人（1883-1959年），是日本艺术家、篆刻家、画家、陶艺家、书法家、漆艺家、理家、美食家等。
  - 13 川喜田半泥子（1878-1963年），是日本陶艺家、实业家、政治家。
  - 14 小山富士夫（1900-1975年），是日本陶瓷研究者、陶艺家、中国陶瓷研究大师。



编著者自序·谷雨

# 等待一杯茶

茶既可以是一种滋养身心的饮品，也可以是生活中难得的修行之道。中国茶圣陆羽在《茶经》中说道：“啜苦咽甘，茶也。”这是他对茶最早的定义，不仅道出了茶汤与其他饮品的不同之处，更从中看到了生活的影子。有人可能会因茶汤最初的苦涩而弃之，错失一杯好茶。回甘需要安静地等待，需要饮茶人的细微之察和忍耐之心，而这恰恰是我们所需要的，所以说它就好比是生活的修行。茶最忠诚的伴侣莫过于茶器，好的器皿可以衬托出茶的色香味：通透的玻璃器皿能够展现茶汤的色泽；高身的闻香杯可以捕捉茶的浓浓馥香；细腻的瓷杯接触唇部，茶汤经由杯沿顺滑地流入口中，带出茶汤的质感……出于对茶和器的喜爱，《茶器与匠心之美》对编者而言是一次与茶和器熟悉而久违的重逢。说熟悉，是编者自习茶后，不觉间也收集了一些茶和器，并从中找到乐趣。谈久违，是以“茶和器”为线索编辑一本书的想法萦绕心头已久，终于在这一年多的时光里，记录下与茶人和茶器创作者的对话，将之付梓成书，实现当初的想法，为此甚感欣慰。

这一年多来，我们通过邮件、电话、走访等形式专访了事茶人李曙韵和来自中国和日本的10位茶器创作者。他们说话时的语气、口吻都带着自己的个性，恰如其作品，沾染着创作者的性情，无法复刻。

中日茶界优秀的茶人众多，我们在寻寻觅觅之后，邀约了李曙韵老师。她对中日茶道和器物都有着独特见解，我们希望透过她的眼睛，去看茶、观器、论道，让读者更了解当下的茶人的想法，在文字中寻得共

鸣，继而为发展和传承东方茶文化出一份绵薄之力。说到这里，我不由忆起在李老师门下学茶的场景，我正是在她的引导下开始了自己的茶之路。这一路来，她给了我许多中肯的意见和鼓励，所以此次拜访她，可以说是一次独特的叙旧方式。

书中采访的10位茶器创作者来自不同的地域，有着不一样的文化背景和生命际遇。在确定采访对象前，我们做了细致的考量和研究，希望在展现陶和瓷等传统材质的茶器外，能够找到使用其他材质进行创作的制器者，以探索茶器的各种可能性，展示不同创作者的作品及其自身的魅力，所以有了书中这10位创作者的身影。他们有的来自茶人世家，祖祖辈辈种茶喝茶，所做的茶器根基于生活与喝茶本身，更多地关注茶器之功能。他们有的来自日本，源于禅宗的“侘寂”的思想根深蒂固地存在于他们的审美意识中，因此其作品往往能够传递出茶的禅意，就像日本美学家冈仓天心在《茶之书》中写道：“茶道是一种对‘残缺’的崇拜，是在我们都明白不可能完美的生命中，为了成就某种可能的完美，所进行的温柔试探。”他们有的是在生命中与茶和器偶然相遇，仿佛冥冥中已有说不尽道不明的默契，最后决定与器相守。他们还有的一心为延续宋代文人之风雅，在景德镇造器喝茶，静看四时变化……

在与他们的谈话中，我们惊叹于他们在一杯一壶中所倾注的时间和心思。正因为这般细腻的用心，他们把一个个看似平常的生活之器塑造得别具个性，仿佛是有生命的个体。生活中最开心的莫过于在平凡的事



物中找到其惊异之处，这种感觉就如同天天泡茶，摩挲自己心爱的杯子，然后偶然发现原来茶还可以这样泡，原来茶器还可以这样设计。在大城市生活久了，有人想要返璞归真；吃惯了市场买的米饭青菜，突然有一天尝到了农家的有机米和蔬果，普通的小菜一两碟都吃得饶有滋味；躺在路边的一块石子，有时你眼睛看都不看，但若用心就会看到石上那些毛茸茸的青苔，正长得憨态可掬。生活中，平常之事很多，如果用心去感受，自然会发现它们的美。不错过平常的美好，用眼睛和心灵去发现、感知美，就像我们体会创作者放入作品中的“匠心”一般，感受器物中的生命和灵气，为之雀跃和感动。这可以说是本书成册的一个初心。

如今看着书即将与读者见面，内心既是欣喜也是感激。在编写这本书的过程中我们遇到各种各样的难题，但所幸的是有团队的支持和协助。在这里我们感谢由沈婷老师带领的策划团队，让这本书从最初的混沌慢慢清晰成熟；感谢设计团队和校对团队对版式和文字进行反复的斟酌和调整；感谢翻译陈俐珊和黎艳鸣，她们使我们得以与日本茶器创作者进行交流。在书中，我们把关于美的信息传递给读者，为读者提供一个可以与茶人和茶器创作者对话的媒介，然后借由它，找到读者自己对美好事物的感悟和诠释。

编著者

2017年9月于广州