

廖育卿教授日本茶道文化

學校要聞

【記者陳律萍淡水校園報導】通識核心課程中心10月22日週四下午3時於FL106外語學院日本文化教室，舉辦日本茶道文化工作坊，由日文系副教授廖育卿，日本茶道裏千家今日庵助教授（茶名：宗育）授課。

本次日主題為「お茶の心」，內容在於介紹茶道文化、入室禮儀和茶室的格局。廖育卿首先講解日本茶道歷史以及茶道的三大流派，分別是表千家、裏千家和武者小路千家，其中以裏千家為集大成者。接著她讓同學們親自體驗，以黑文字與懷紙來品嚐符合秋日的栗羊羹，使用黑文字將和菓子切塊，使用左手托著懷紙，並在食用完將懷紙包好黑文字並將其收拾整齊，透過點茶維持著12點鐘與6點鐘方向點出抹茶的濃淡，再以抹茶的稀釋與濃稠度來區分濃淡，讓參與的同學樂在其中。10月29日下午3時將介紹「お茶の味」，意思在介紹舌尖上的茶道，茶湯與美的意識，同時安排實作體驗。

經濟二潘昱錚分享廖育卿老師用生動活潑的方式來講述莊嚴的茶道，「平時吃和菓子都是直接吃，透過今天的課程學習到用更正宗吃法的吃和菓子，印象最深刻的是如何點茶，透過茶筴來點出好喝的抹茶，而且下週要進入茶室，非常期待下次的活動！」

2020/10/25



通核中心舉辦「日本茶道文化工作坊」微學分課程，日文系副教授廖育卿帶領學生認識日本茶道文化。（攝影／游晞彤）