

陳珮瑾解析日本茶道 帶你理解異文化

學生大代誌

【記者林曉薇淡水校園報導】日文系11月12日下午3時在T506，邀請茶道教育家陳珮瑾分享「日本茶道與異文化理解」，陳珮瑾長年服務於台北六福皇宮、北投春天酒店、北投日勝生加賀屋國際溫泉飯店等大型國際飯店和旅館業，精通日本茶道及多國語言，同時深耕茶道教育多年，被授與日本茶道裏千家茶名「宗瑾」，活動計有26人一起到場認識日本茶道。

陳珮瑾首先說明，自小常處於五星級飯店的環境中，長大了自然而然就在旅館業服務，於北投溫泉旅館工作期間接觸到茶道後，便開始深入了解，同時也透過授課來宣揚，希望讓更多人認識茶道。接著介紹茶道歷史、茶道具名稱和使用方式、茶事茶會的理念、日本茶道以點茶待客，重視禮節與人交流的文化特色等。會後，她帶來茶品、日式年糕紅豆湯、鹽昆布請大家品嚐，其中日式年糕紅豆湯又稱為「善哉」，陳珮瑾表示，據傳是一休禪師第一次嚐到日式年糕紅豆湯時，覺得十分美味，就以「善哉此汁」稱讚，後來日式年糕紅豆湯被稱為「善哉」的說法就此傳開。

會計一邵明賢分享，很高興能參加此次活動，藉此機會認識日本茶道文化。

2021/11/21



淡江時報社

日文系11月12日邀請茶道教育家陳珮瑾分享「日本茶道與異文化理解」，帶領與會者一起認識日本茶道。（攝影／林曉薇）