## 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 千家今日庵助教授(茶名:宗育)授課。

本次日主題為「茶心」,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、 千家和武者小路千家,其中以 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□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「茶味」,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。

經濟二潘昱錞分享廖育卿老師用生動活潑的方式來講述莊嚴的茶道,「平時吃和〇子都是直接吃,透過今天的課程學習到用更正宗吃法的吃和〇子,印象最深刻的是如何點茶,透過茶筅來點出好喝的抹茶,而且下週要進入茶室,非常期待下次的活動!」

