第一图书网, tushu007.com

<<中日陶瓷茶器文化比较研究>>

图书基本信息

书名：<<中日陶瓷茶器文化比较研究>>

13位ISBN编号：9787010085074

10位ISBN编号：7010085072

出版时间：2010-3

出版时间：王子怡 人民出版社 (2010-03出版)

作者：王子怡

页数：267

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

前言

得知子怡的博士论文已修订成书，并将付梓出版，了结了一个学人的心愿，作为她的博士导师，我为之高兴，并表祝贺。
当然，其中可能的得失也将直面众人，接受更为广泛的评判，这也是对作者的一次新的检验。
正如书名所示，这是一本关于中国和日本陶瓷艺术比较研究的论著。
虽说本书研究的焦点是一种物质形态——陶瓷器物，而且又是以陶瓷茶器作为个例剖析，却关涉蕴涵其中的文化内容，以及文化交流和演进的进程。
在这本书中，作者针对两国陶瓷茶器存在的渊源关系、形态特色、艺术风格进行了较为翔实和深入的分析。
但作者却未停留于此，而是别开生面地展示出一幅与论题有关的文化情境的宽阔画面。
这种波及文化情境的描述，又与一般宏观性著述惯常采用的大而全、面面俱到的推断不同，更加着力于具体细节的挖掘和考证，希望以侧重个案的方式，阐明一些常常被人忽视的问题。
显然，作者必须从大量的古代文献中寻找线索，进而予以考证。
于是，经过作者严谨的探寻、慎重的分析，兴盛于中国唐宋时期的禅茶文化，以及相应发展起来的茶用陶瓷艺术，如何传入邻邦日本，并得到保存，以至演化成日本文化象征的整个过程，便形象地展现在读者面前。
从中国寺院茶的“茶寮”，到日本茶道的“茶室”；从百丈禅师的《百丈清规》，到千利休茶道的“和、敬、清、寂”；从浙江德清窑的黑釉钵和福建建阳窑的茶盏，到日本的“利休陶”、“织部陶”，以及其他更多的文化比较和联系，都一一得到阐述。
显然，作者偏爱于对具体的历史和文化情境的描述，而非武断和孤立的结论。

内容概要

在这本书中，作者针对两国陶瓷茶器存在的渊源关系、形态特色、艺术风格进行了较为翔实和深入的分析。
但作者却未停留于此，而是别开生面地展示出一幅与论题有关的文化情境的宽阔画面。
这种波及文化情境的描述，又与二般宏观性著述惯常采用的大而全、面面俱到的推断不同，更加着力于具体细节的挖掘和考证，希望以侧重个案的方式，阐明一些常常被人忽视的问题。
显然，作者必须从大量的古代文献中寻找线索，进而予以考证。
．于是，经过作者严谨的探寻、慎重的分析，兴盛于中国唐宋时期的禅茶文化，以及相应发展起来的茶用陶瓷艺术，如何传入邻邦日本，并得到保存，以至演化成日本文化象征的整个过程，便形象地展现在读者面前。
从中国寺院茶的“茶寮”，到日本茶道的“茶室”；从百丈禅师的《百丈清规》，到千利休茶道的“和、敬、清、寂”；从浙江德清窑的黑釉钵和福建建阳窑的茶盏，到日本的“利休陶”、“织部陶”，以及其他更多的文化比较和联系，都一一得到阐述。

作者简介

王子怡，1972年生于山东烟台。
1995年毕业于山东师范大学中文系，获学士学位；1998年毕业于湖北美术学院美术学系，获硕士学位；2004年毕业于清华大学美术学院，获博士学位。
现为北京服装学院副教授。
主要研究方向：艺术设计理论、美术理论、服饰文化和陶瓷文化。
发表专业学术论文多篇，合著有《北京服装史》。

书籍目录

序（陈进海）引言第一章 茶饮·茶器第一节 茶之饮第二节 茶之器第三节“茶器”解第二章 专用陶瓷茶器的产生及其文化内涵第一节 煮茶法与唐代的陶瓷茶器文化第二节 中国“禅茶一味”的寺院茶及其影响第三节 唐风东渐——日本平安时代的陶瓷茶器文化第三章 陶瓷茶器文化的兴盛第一节 点茶法与宋元陶瓷茶器文化的兴盛与演变第二节 移植与摹制一一日本镰仓、室町时代前期的饮茶与陶瓷茶器的生产第三节 室町时代后期茶道文化的确立与民族化陶瓷茶器的创造第四章 陶瓷茶器文化的成熟第一节 撮泡法与中国明清时期的陶瓷茶器文化第二节 明清时期的紫砂茶壶第三节 日本桃山时代陶瓷茶器文化的成熟第四节 江户时代陶瓷茶器文化的演变第五章 陶瓷茶器文化的现状与启示第一节 日本近现代陶瓷艺术的发展和民艺运动第二节 中国近现代陶瓷业的发展状况第三节 宜人宜民，与时俱进——陶瓷茶器文化的启示第六章 发展陶瓷茶器文化的意义第一节 茶——健康之饮与文化之饮第二节 茶器——生活化的艺术第三节 当代生活化艺术的发展与艺术化生活的创造第四节 发展手工艺文化，共创“和而不同”的世界文化结语后记

章节摘录

插图：在陆羽之时，由《茶经·六之饮》可知，茶饮“ 滂时浸俗，盛于国朝两都并荆渝，间以为比屋之饮 ”。
但民间茶的种类和饮茶方式多种多样：“ 有粗茶、散茶、末茶、饼茶者。
乃斫乃熬乃炀乃舂，贮于瓶缶之中，以汤沃焉，谓之竟敢。
或用葱姜枣桔皮茱萸薄荷之等著百沸，或扬令滑，或著去沫。
”《唐本草》亦载：“ 茶作饮，加茱萸、葱、姜良。
”陆羽认为，这都不是“ 至妙 ”、“ 精极 ”的饮茶方法，他慨叹世人饮茶之浅薄，不能尽天育万物之精妙，因此著《茶经》，对茶饮系统地改革。
①“ 大羹不和，贵其质也 ”（《礼记·礼器》），“ 大古之羹无盐菜 ”。
据此，陆羽抛弃了煮茶过程中所使用的诸多调料，而只钟其一味——保留了盐，将茶饮从瀹蔬羹饮中提升出来，成为一种“ 越众饮而独高 ”②的独立的文化饮料，丰富了人类的饮食和精神生活。
唐代饮用的茶是饼茶，属于不发酵的蒸压类茶，煮饮之前要先用“ 夹 ”夹住饼茶置于火上炙烤，把茶内含的水分烘干，把茶的香味烤出来；待炙烤过的饼茶冷却后，再放人茶臼或茶碾中捣碾成末用茶罗子罗好备用。
至于用茶鲼（亦作茶釜）煮茶，要经三沸：“ 沸如鱼目微有声为一沸 ”，此时，要根据水量的多少“ 调之以盐味 ”；“ 缘边如涌泉连珠为二沸 ”，此时要舀出一瓢水来置于熟盂之中，随即用竹夹“ 环击汤心 ”，使鲼中水沸均匀，然后根据水量和饮茶人数及其浓淡嗜好，用“ 则 ”量取一定量的茶末从水涡的中心投下；一会儿，鲼中之水“ 势若奔涛溅沫 ”，“ 腾波鼓浪为三沸 ”，此时要将二沸时舀出的熟水倒人茶鲼中，使沸腾减轻放慢，以育茶之精华，即“ 饽沫 ”，然后把茶鲼从风炉上拿下置于交床上，即可向茶碗中酌茶了，但要注意每碗饽沫均匀。

后记

一直到现在，我都喜欢清华大学和清华大学美术学院的图书馆，在那里静静地看书，一待就是一整天，不知不觉，阳光就换成了灯光。
徜徉在一排排书架间，不经意地，就会惊喜地有新发现。
翻动着那些精关的图片或发黄的纸页，怦然心动有之，长久感怀有之，心里有种莫名的亲近感和幸福感。
那种感觉真是好……本书是在我的博士论文的基础上修改完成的。
在本书的写作过程中，得到了我的博士导师——清华大学美术学院陈进海教授的大力支持和帮助，没有陈老师对于中日陶瓷文化的深入研究和对我的悉心指导，要写出这部《中日陶瓷茶器文化比较研究》来是不可能的。
在本书即将出版之际，特向陈进海老师表示感谢。
从博士论文开题一直到本书完成的过程中，杨永善、柳冠中、杭间、陈池瑜、郑宁、刘元风、高中羽、邱耿玉、陈六汀等诸位老师都曾惠赐教示，使我的研究和写作思路更为清晰。
清华大学历史系的刘晓峰教授在日本史和中日文化交流史方面的指导和帮助，也让我受益匪浅。
借此机会，谨致谢忱。
和诸位师兄弟师姐妹等学友之间的交流，也给我很多启发，那段同窗共读的日子我格外珍惜。
感谢教育部高等学校社会科学发展研究中心为本书提供的出版资助。
感谢人民出版社对本书出版的大力支持，感谢责任编辑的耐心、细心与严谨。
本书在写作时参考了很多学者的研究著述和考古工作成果，特别是作品图录，限于条件，无法一一详述，在此一并表示感谢。
书中遗漏和错误难免，敬请专家、学者批评指正。

编辑推荐

《中日陶瓷茶器文化比较研究》为教育部高等学校社会科学发展研究中心资助出版。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com