

Piccola Biblioteca Einaudi 621
Nuova serie
Filosofia

© 2014 Giulio Einaudi editore s.p.a., Torino

Redazione: Mario Spina

www.einaudi.it

ISBN 978-88-06-22043-3

Aldo Tollini
La cultura del Tè in Giappone
e la ricerca della perfezione

Piccola Biblioteca Einaudi
Filosofia



Indice

p. IX	Introduzione
XXII	<i>Trascrizione dei termini</i>
XXIII	<i>Ere storiche giapponesi</i>

La cultura del Tè in Giappone

3	I. Breve storia del tè in Cina
5	II. L'introduzione del tè in Giappone
8	III. Origine ed evoluzione della pratica del <i>cha no yu</i>
24	IV. Sen no Rikyū, il <i>wabi cha</i> e i suoi epigoni
29	V. Altri grandi maestri del Tè
38	VI. Il Tè e la cultura giapponese
53	VII. Il Tè e lo Zen
80	VIII. La dimora del Tè: <i>chashitsu</i>
85	1. L'architettura <i>shoin</i>
86	2. L'architettura <i>sukiya</i>
87	3. L'architettura <i>sōan</i>
93	IX. Il <i>cha no yu</i> visto dagli occidentali nel XVI secolo
114	X. Lo svolgimento del <i>cha no yu</i>
121	XI. L'evoluzione delle forme e del significato del <i>cha no yu</i>
126	XII. Evoluzione della pratica del Tè nella moderna società giapponese

Appendice I (Traduzioni)

147	<i>Kissa ōrai</i> 喫茶往来 («Una lettera sul Tè») di Gen'e hōin
151	<i>Nanpōroku</i> 南方録 («Trattato Meridionale») di Nanbō Sōkei

p. 157	<i>Sazen dōichimi</i> 茶禪同一味 («Il Tè e lo Zen hanno lo stesso sapore») di Sen no Sōtan
179	<i>Chawa Shigetsushū</i> 茶話指月集 («Collezione di testi di conversazioni sul Tè che indicano la Via») di Sen no Sōtan
206	<i>Yamanoue Sōjiki</i> 山上宗二記 («Il Trattato di Yamanoue Sōji»)

Appendice 2

217	Lessico fondamentale del Tè
223	I maestri del Tè
227	<i>Bibliografia</i>
231	<i>Indice dei nomi</i>

Elenco delle tavole fuori testo

(tra le pp. 104-5)

1. Vista del *chashitsu* Tengōan, parco del Museo Nazionale, Tokyo.
(Foto di A. Tollini).
2. *Chashitsu*, giardino del Museo Gotō, Tokyo.
(Foto di A. Tollini).
3. *Roji* che conduce al *chashitsu*, giardino del Museo Gotō, Tokyo.
(Foto di A. Tollini).
4. Portale di ingresso al *chashitsu*, giardino del Museo Gotō, Tokyo.
(Foto di A. Tollini).
5. Raccolta del tè, 1880 circa.
(Foto Adoc-photos / Art Resource).
6. *Hanaire* (vaso da fiori) con farfalle e crisantemi, porcellana, pittura a smalto con dorature, XIX secolo.
Venezia, Museo d'Arte Orientale Ca' Pesaro. (Foto Elisa Giacomello / SSPSAE-VE - Archivio fotografico. Su concessione del Ministero per i beni e le attività culturali e del turismo).
7. *Tsubo* (contenitore del tè) con fenice, porcellana, pittura a smalto con dorature, fiocchi e tessuto blu in seta, fine XVIII secolo.
Ibidem.
8. *Kashiki* (contenitore per servire i dolci) con gru, porcellana, pittura a smalto con dorature, seconda metà XVIII secolo.
Ibidem.
9. *Chaire* (contenitore della polvere del tè) con crisantemi e paulonia, lacca *nashiji*, foglia d'oro, XIX secolo.
Ibidem.
10. *Mizutsugi* (bricco per versare l'acqua) con pino e camelie, lacca *nashiji*, XIX secolo.
Ibidem.
11. *Mizutsugi* con leoncini e peonie, porcellana, pittura a smalto policromo, XIX secolo.
Ibidem.
12. La maestra Machida Sen'yō durante la preparazione del Tè, oggi.
(Foto © Machida Sen'yō).

13. Felice Beato, Cerimonia del Tè (*Chya ho yu*), 1867-90 circa.
Parigi, Archives Larousse. (Foto Giraudon / The Bridgeman Art Library / Archivi Alinari, Firenze).
14. L'ora del Tè, 1900 circa.
Parigi, Bibliothèque des Arts Decoratifs, Archives Charmet. (Foto The Bridgeman Art Library / Archivi Alinari, Firenze).
15. La preparazione del Tè (*cha no yu*), 1880 circa.
(Foto The Stapleton Collection / The Bridgeman Art Library / Archivi Alinari, Firenze).
16. Una geisha durante la preparazione del Tè, 1916 circa.
(Foto Ullstein Bild / Archivi Alinari, Firenze).

Introduzione

La pianta del tè ha il nome scientifico di *camellia sinensis*¹, a indicare che appartiene alla specie della camelia e che il suo luogo d'origine è la Cina, in particolare le regioni meridionali dove cresce spontanea. Si trova però anche in Cambogia, India, Laos, Myanmar, Thailandia e Vietnam. È un arbusto sempreverde che può raggiungere i dodici metri di altezza e i cui i rami sono di colore grigiastro e i fiori bianchi.

I cinesi chiamano questa pianta e la bevanda che si ricava dalle sue foglie, *chá*, i giapponesi dicono *cha* (o la variante *sa* nei composti) e in entrambi i casi usano per questo termine il carattere 茶². Nelle lingue di molti paesi come l'India, l'Iran, la Russia, la Corea, ma anche il Portogallo, e altri ancora, il tè si dice *cha*, o sue varianti. La versione nella maggior parte delle lingue europee, tra cui l'italiano, che usano *tea*, *tè*, *thé*, *tee*, e simili, deriva dalla pronuncia del carattere 茶 in alcuni dialetti cinesi meridionali che dicevano *te*. Dalla Cina meridionale la bevanda del tè, stimata per le sue proprietà salutistiche e stimolanti si è diffusa sia in Giappone, sia più tardi nei paesi europei.

In Giappone attorno al XVI secolo, la preparazione e la bevanda del tè assunsero caratteristiche estremamente raffinate diventando una forma d'arte molto particolare e altamente stimata, che prende il nome di *cha no yu* 茶の湯³, e che in Occidente è normalmente nota come «cerimonia del tè», ma in realtà *cha no yu* significa, molto più prosaicamente, «l'acqua calda del tè». Il primo che ha usato la dizione «cerimonia» fu il missionario gesuita portoghese João Rodrigues (1561/62 - 1633), autore di un importante trattato

¹ Denominazione attribuita nel 1887 dal botanico tedesco Carl Ernst Otto Kuntze (1843-1907).

² Originariamente il carattere era 茶, o 茗 o altri caratteri ancora.

³ Come ogni termine straniero, anche *cha no yu* va ascritto al genere maschile, quindi, si dirà il *cha no yu*, nonostante il diffuso uso al femminile.

sull'arte del Tè. Egli usò questo termine forse per meglio rendere l'atmosfera rarefatta, quasi religiosa, che dominava nelle sedute che si svolgevano al suo tempo. Rodrigues vi vedeva, forse non a torto, una certa aria di sacralità che gli ricordava in qualche modo il rito della messa cristiana.

Oggi sebbene questo aspetto religioso si sia molto attenuato, si continua a usare comunemente «cerimonia», termine che mi sembra comunque poco adatto, anche perché rimanda all'idea delle cerimonie di tipo occidentale, che poco hanno a che fare con il *cha no yu*. Per questo motivo, in questo testo, si eviterà di chiamare il *cha no yu* «cerimonia del tè». Inoltre, si userà la forma minuscola «tè» per indicare la materia prima che serve per preparare l'infuso, e l'infuso stesso, mentre la forma maiuscola Tè, si riferirà alla pratica del *cha no yu*.

Un banale e quotidiano atto come bere una tazza di tè è diventato in Giappone un'intensa esperienza estetica, raffinata, elegante, che al piacere del godimento del bello unisce un valore morale profondo ed esplicito. Bere una tazza di tè assurge, quindi, a emblema di come un atto qualsiasi, privo di apparente pregnanza, possa, nelle mani di personaggi di grande carica creativa, diventare una forma d'arte. L'arte del Tè ci induce a pensare che il valore estetico delle cose e degli atti non dipenda unicamente da proprietà intrinseche, ma piuttosto, in gran parte, dalla capacità dell'uomo di scoprirvi le potenziali capacità estetiche o morali, le quali sono comunque sempre attribuite alle cose dall'uomo. In definitiva, è l'uomo che crea il bello, o lo scopre, mettendo a nudo e manipolando la realtà che lo circonda, per quanto apparentemente insignificante.

Ciò non accade solo per il Tè ma riguarda molte arti che oggi sono ammirate dalla maggior parte delle persone. Il fatto che il Giappone abbia scelto, tra le altre, la preparazione del tè e l'abbia elevata ad arte, è un interessante tratto della cultura giapponese. Le vie dell'arte hanno spesso preso strade diverse a seconda delle sensibilità dei vari popoli e culture. Anche le forme artistiche si sono espresse in modi differenti, e questa varietà va considerata da una parte come segno caratteristico di culture diverse, dall'altra come un arricchimento alla cultura dell'umanità.

Il Tè in Giappone nasce da un *humus* culturale di cui diventa mirabile sintesi: da una parte lo Zen che dal XII al XVI secolo, dopo la sua introduzione, man mano diventa sempre più centrale fino a dominare la scena culturale. È lo Zen il *background* cui i grandi

maestri si rifanno per plasmare il *cha no yu* e il suo contorno estetico, nelle sue forme più elevate, improntato a severità, semplicità e ricerca dei valori etici e di perfezionamento di sé. Dall'altra vi è la cultura dei *bushi*, i guerrieri al servizio dei signori feudali, energici e severi, dai gusti raffinati, spartani ma allo stesso tempo sensibili al bello. Ne nacque un'arte improntata alla purezza dell'atto e dei gesti, che persegue la naturalezza e la semplicità delle forme, che induce all'introspezione, all'isolamento, alla quiete e perfino alla solitudine. La gestualità lenta e precisa, quasi sacrale, senza movimenti superflui, il silenzio e la penombra in cui si svolge il *cha no yu* sono gli ingredienti che creano uno spazio e un tempo fuori dell'ordinario, una dimensione sospesa dalla quotidianità dove le preoccupazioni, le ansie, i problemi sono lasciati fuori dalla porta: vi regna la pace, sia esteriore che interiore. Volutamente ogni cura è posta sia nei dialoghi che nei gesti e nella scelta degli oggetti, oltre che nel luogo fisico a creare un «mondo a parte», ideale e incontaminato dove l'uomo incontra se stesso intimamente. Poi tornerà nel turbine della società ad affrontare la vita quotidiana, ma portando dentro di sé la serenità e l'intensità di quel momento. Si capisce, quindi, perché alcuni *bushi* avevano l'abitudine di partecipare al *cha no yu* prima di incontrare il nemico sul campo di battaglia: in questo modo potevano affrontare il pericolo della morte con spirito più sereno.

La lentezza, la sospensione del tempo, l'intensità e l'essenzialità sono i tratti caratteristici di quest'arte che sembra porre al centro del suo godimento estetico la quiete e la serenità. Tuttavia, ciò che si perde in ostentazione e magnificenza si guadagna in profondità poiché ogni gesto, ogni parola e ogni oggetto nella loro essenzialità conducono, di nuovo, quasi sacralmente, alla profondità, direi alla radice del senso. Partecipando, si deve lasciarsi penetrare da questa rarefatta atmosfera che genera sensazioni ancestrali e conduce alla riscoperta di strati profondi del proprio essere e questo è un tratto che riconduce immediatamente al legame con lo Zen e alla sua forma di meditazione detta *zazen*. Questa comunanza con lo Zen viene resa esplicita nel detto *zencha ichimi* («lo Zen e il Tè hanno lo stesso sapore»). Con «sapore» ovviamente s'intende l'atmosfera, ovvero la stessa condizione psicologica che si crea in quell'ambiente. Tuttavia, il paragone del sapore va più in là della metafora e riporta al sapore del *maccha*, il tè verde in polvere che si usa nel *cha no yu*, un sapore semplice, sottile, delicato ma persistente.

Lo stesso ambiente culturale del *cha no yu* e dello Zen ha dato

vita anche ad altre forme d'arte, tra cui il teatro classico Nō. Anche qui troviamo una sospensione della normalità, una spiccata insistenza sull'essenzialità, la gestualità ridotta al minimo, e una forte carica simbolica. Come nel *cha no yu*, e nello Zen, una povertà carica di suggestione che riconduce all'interiorità e alla profondità dove nulla è ridondante, ma neppure decorativo o semplicemente destinato al puro godimento estetico. In questo ambiente culturale, corpo e spirito si fondono: la gestualità è spirituale e la spiritualità diventa atto, gesto. Il corpo esprime lo spirito e lo spirito si manifesta nel corpo, in una simbiosi perfetta che è l'espressione dell'uomo nella sua completezza. Accettare la povertà, viverla con pienezza richiede un atteggiamento di serenità e di consapevolezza, una forte positività interiore, altrimenti è solo indigenza. E per trovarvi la bellezza, la raffinatezza e la pace dello spirito, cioè un apprezzamento estetico, come nel *cha no yu*, è necessaria la capacità di elevazione spirituale.

Vi sono numerose interpretazioni riguardo a che cosa sia l'arte: essendo un fenomeno di grande complessità, è difficilmente definibile in modo inequivoco. Tuttavia, da un certo punto di vista, si può affermare che l'arte sia la resa estetica e creativa, quindi complessa, di espressioni e messaggi semplici, che vengono elaborati al fine di renderli più pregnanti, più belli e più emotivamente intensi. Quindi, fondamentalmente le opere d'arte sono elaborazioni complesse di messaggi, atti, espressioni semplici arricchite di significati e di valori estetici.

Si prenda per esempio una poesia: il messaggio che vi è contenuto, in genere piuttosto semplice, viene elaborato a livello linguistico e ritmico, e reso più esteticamente ed emotivamente intenso attraverso tecniche retoriche. Lo stesso dicasi per esempio, dell'arte teatrale, in cui il messaggio da trasmettere, normalmente semplice, viene arricchito e reso più pregnante attraverso la tecnica elocutoria, i costumi, lo scenario, ecc. Gli esempi potrebbero essere numerosi ed estendersi a tutte le forme d'arte, ma quello che interessa qui è sottolineare che l'arte è fondamentalmente un arricchimento e una elaborazione creativa.

Se guardiamo al *cha no yu* da questa prospettiva, allora possiamo comprendere la sua specificità: l'atto di preparare e sorbire una tazza di tè che diventa una raffinata forma d'arte. Un semplice atto si arricchisce di contorni elaborati e complessi che danno alla sua immediatezza e semplicità una ricchezza espressiva ed emotiva di grande intensità.

I gesti vengono raffinati all'estremo, gli oggetti usati, tazze e utensili vari, sono scelti tra quelli di grande bellezza e pregio, il luogo dove quest'arte si svolge è predisposto per creare un'atmosfera di particolare armonia con la performance. Tutti gli elementi che concorrono allo svolgimento del *cha no yu* sono oggetto di grande attenzione e di rigorosa scelta al fine di creare un luogo-tempo ristretto e delimitato, in cui tutto quello che vi è presente conduca armoniosamente all'unico scopo del coinvolgimento emotivo ed estetico. Si tratta di una vera e propria sublimazione della quotidianità e della semplicità: la sua elevazione a forma d'arte trasporta un semplice gesto quotidiano in una dimensione rarefatta, lontana dalla banalità e gli dà una profondità inaspettata.

Il Tè è una *performing art* basata sulla gestualità corporea, quindi si può paragonare alle arti teatrali. Tuttavia, mentre nelle arti teatrali vi è una netta distinzione tra attore e spettatore, nel Tè l'ospitante e l'ospite insieme concorrono allo svolgimento della performance artistica. Anche l'ospite, pur essendo un elemento apparentemente passivo, con il suo atteggiamento, la sua gestualità, e soprattutto la sua capacità di comportarsi adeguatamente in quell'ambiente e la capacità di apprezzare quanto gli si presenta davanti, concorre, in modo determinante, allo svolgimento. È come un cerchio che si chiude: l'ospitante agisce per l'ospite e costui risponde con gratitudine e apprezzamento. Piuttosto che pensare al rapporto tra attore e spettatore, è preferibile pensare all'interazione tra due attori con rilevanza e ruoli diversi che però svolgono insieme un'unica *pièce*.

Per questo motivo, la scelta degli ospiti viene fatta con molta cura, invitando solo chi è adeguatamente preparato a sostenere il ruolo dell'ospite con esperienza e competenza.

In secondo luogo, il Tè non si svolge su un palcoscenico, ma nell'ambito della vita quotidiana. Il luogo stesso, l'azione che si svolge e gli strumenti usati, pur essendo di grande raffinatezza e preziosità, comunque, sono oggetti usati nella vita di tutti i giorni. In altre parole, il Tè può essere considerato come la sublimazione della quotidianità, ossia un modo di vivere in modo artistico ed estremamente raffinato. Il Tè, nella sua essenza più intima, è un modo di vivere estetico in cui si eleva ciò che è banale e comune a forma d'arte.

Quello che è un gesto e una situazione apparentemente senza alcuna originalità viene ad assumere un valore nuovo: ciò ci fa pensare che l'arte non solo nasce dall'originalità ma può costituirsi

anche attraverso la costruzione sapiente e creatrice di una dimensione sublimata attraverso la capacità e la sensibilità dell'uomo. In altre parole, saper percepire e saper costruire una dimensione artistica dalla semplice quotidianità è il segno della genialità dell'uomo che sa plasmare la realtà secondo la sua visione. In questa capacità si trova la vera capacità creativa dell'uomo, cioè il saper rendere elevato e raffinato quello che normalmente non lo è. L'atto creativo più alto è quello che trasforma la realtà e le dà una maggiore pregnanza. Di fatto, questo processo è alla base dell'arte: la capacità di rendere pregnante quello che apparentemente è insignificante o lo è poco.

Il tè nel *cha no yu* non viene bevuto per il suo gusto particolarmente prelibato: infatti, ha un sapore leggermente astringente non particolarmente attraente. Non viene neppure bevuto per le sue proprietà medicamentose, sebbene al tempo della sua introduzione nel paese questo fosse l'aspetto prevalente. Per quanto possa sembrare incredibile, il tè, inteso come bevanda, è irrilevante nel *cha no yu*; infatti, è solo il mezzo per creare un'armoniosa e serena intimità tra l'ospitante e i suoi ospiti. In definitiva, la Via del Tè è piuttosto un atto spirituale.

Il tè viene bevuto in quanto elemento centrale attorno al quale si svolge una performance elaborata, consolidata nei secoli e considerata di alto valore estetico-rituale. È l'espressione più raffinata ed elevata della tradizione giapponese di intrattenere gli ospiti chiamata *motenashi*, ossia «ospitalità», ovvero l'arte di intrattenere l'ospite in modo piacevole offrendogli pasti, bevande e intrattenimenti vari che possono fargli piacere. Questa tradizione ha una lunga storia e si è evoluta in varie forme nel tempo: una di queste è il ben noto intrattenimento con le *geisha*, le intrattenitrici di professione esperte nelle varie arti dell'ospitalità. Anche in questo caso si tratta di un intrattenimento che alla piacevolezza e al divertimento normalmente aggiunge anche un aspetto estetico, che si esprime attraverso alcune arti tradizionali come la danza e il canto, in forme più o meno sofisticate. In ogni caso, il *motenashi* prevede che si tratti l'ospite con grande rispetto e in modo che si senta a suo agio e percepisca chiaramente l'attenzione e la cura che l'ospitante gli rivolge. Anche nel *cha no yu* il personaggio centrale è sempre l'ospite, o gli ospiti, attorno ai quali e per i quali tutta la *performance* si svolge. In definitiva, la Via del Tè consiste, nella sua estrema sintesi, nell'offerta di una bevanda in modo tale che ogni atto, ogni gesto, ogni elemento di questa offerta sia ap-

prezzato e faccia piacere all'ospite. Se costui ha sensibilità per ciò che è bello e profondo, sarà in grado di apprezzare non solo quanto gli viene offerto ma soprattutto il modo in cui viene offerto. Elaborare un complesso ed elegante sistema di preparazione della bevanda è un modo di esprimere alta considerazione per l'ospite, e un evidente segno della volontà di impegnarsi con tutte le proprie capacità per fargli piacere. Inoltre, la ritualità è intrinseca alla Via: il comportamento rituale rende spirituale la quotidianità, la eleva, la rende elevata. Essa comporta un severo apprendimento, oltre a dedizione e fiducia che plasmano il carattere della persona.

Accanto a questo si colloca, pure, la peculiare tendenza dei giapponesi, molto presente anche nella società moderna, di esprimersi in modo formale se non addirittura rituale anche nella loro quotidianità. La formalità, che nella cultura occidentale può essere considerata fredda e impersonale, quindi poco adatta a esprimere sentimenti profondi nei rapporti sociali, in Giappone ha invece un valore diverso ed è espressione di considerazione verso l'altro. I sentimenti possono essere manifestati in vari modi e, comunque, non solamente in modo esteriorizzato e palese, ma anche in modo indiretto e non apparente, e spesso i giapponesi preferiscono la seconda modalità. Forse proprio per questo, nella letteratura tradizionale (ma anche moderna) anche quando l'argomento sono i sentimenti tra un uomo e una donna non si trovano pressoché mai espressioni dirette verbali che abbiano a che fare con dichiarazioni di amore e simili. Piuttosto, l'espressione dei sentimenti intimi avviene in forme indirette: per esempio attraverso un comportamento che faccia capire l'attrazione, il bene; o con l'importanza che si dà alla persona amata: per esempio sacrificando la propria vita in segno d'amore.

Allo stesso modo, nel *cha no yu* l'espressione di sentimenti di amicizia, di stima e di considerazione avviene tramite il comportamento: il massimo impegno possibile per far piacere all'ospite. Il quale deve avere la sensibilità necessaria per comprendere i sentimenti che sottendono alla gestualità del *chajin*⁴, il quale, meno drammaticamente degli amanti di cui sopra, fa comunque ogni sforzo possibile per offrirgli piacevolmente un tè.

Nell'espressione indiretta dei sentimenti attraverso il comportamento, un ruolo importante assume il formalismo, o la ritualità che può essere considerata la sua forma più elevata e perfetta. En-

⁴ *Chajin*, uomo del Tè: è l'ospitante che prepara la bevanda.

trambi, infatti, sono il prodotto di un impegno comportamentale, che nel caso del *cha no yu*, necessita di lunghi anni di studio e di pratica, ma che in ogni caso, sono il frutto di applicazione. Trattare con formalismo e ritualità significa in Giappone offrire questo frutto e mostrare all'ospite la propria volontà di fare quanto possibile per trattarlo con riguardo. È un modo non solo indiretto ma anche più sottile e profondo (oltre che impegnativo) di mostrare i sentimenti. E quando il formalismo e la ritualità nelle sue forme più perfette diventa arte, allora si giunge al vertice.

Nel Tè tutto è preordinato, formale, simbolico, rituale e codificato al massimo grado: nulla è lasciato al caso, e anche l'inventiva ha limiti estremamente ristretti. Ma è proprio dentro questa rigidità che i partecipanti trovano la propria quiete e la propria libertà. Infatti, in questo ambiente, in definitiva astratto e ripetitivo, artificiale e predeterminato, è possibile astrarsi dalla quotidianità e lasciarsi condurre in una dimensione speciale in cui tutto è perfetto, ritmato e ordinato, dove nulla è lasciato al caso e nulla richiede distrazione. Qui ci si può concentrare sui singoli gesti, sempre gli stessi, sempre perfetti, sempre previsti, e partecipare a una forma di rito collettivo astratto e sublimato il cui senso risiede completamente altrove rispetto a quello che materialmente avviene: la preparazione e la degustazione della bevanda verde. Il senso della ritualità è fortissimo, sebbene essa non abbia sfumature direttamente religiose. Essa, infatti, non è protesa oltre se stessa, verso il dio, o l'ultraterreno, ma è tutta nell'atto che si consuma nella stanza. Tutto inizia, si svolge e finisce nello spazio dei quattro *tatami* e mezzo del *chashitsu*, la stanza del Tè. Potremmo dire che si tratta di una ritualità fine a se stessa, praticata per il solo piacere della sua messa in atto, se non fosse che questa ritualità priva di contenuto non avesse, allo stesso tempo, anche una valenza estetica e spirituale elevata. È la bellezza, o la purezza del rito, scevro di risvolti mondani e materiali, che si svolge con atti puri, finì a se stessi, ripetitivi sí, ma ogni volta espressione della più elevata ed essenziale natura umana. Il liquido della bevanda, gli utensili, gli oggetti nel *tokonoma*, sono la sublimazione della materia nello spirito umano. Per questo Ii Naosuke parlava di *ichigo ichie*, «incontro unico che avviene una sola volta nella vita», cioè un'occasione unica e irripetibile. Ogni incontro, ogni *cha no yu* è unico e irripetibile, sebbene tutto sia sempre lo stesso, perché è proprio nella sublimazione della stessa materia che vi è la specificità dello spirito, questo sí sempre diverso, ed è questo cui mira ogni in-

contro. La materia quando sia raffinata e purificata conduce alla grande dimensione dello spirito che ogni volta esplora dimensioni nuove e originali. Lo stesso approdare alla quiete della mente e alla percezione del vuoto attraverso la materia ritualizzata conduce ogni volta ad assaporare sensazioni nuove.

Infine, vi è il desiderio di creare uno spazio-tempo lontano dai tumulti e dagli obblighi sociali della società, un luogo appartato dove assaporare l'arte senza le contaminazioni del mondo. L'ideale è una capanna isolata in mezzo alla natura, che ricorda la dimora dei «ritirati dal mondo», coloro che isolandosi si dedicano alla ricerca spirituale e all'arte.

Qui si celebra l'ideale dell'*uchi* 内, «l'interno, il proprio», in contrasto con il *soto* 外, «l'esterno, l'altrui». *Uchi* e *soto* sono concetti che hanno caratterizzato la cultura giapponese da sempre. La lontananza geografica dal continente e l'isolamento del paese hanno contribuito a sviluppare un forte senso di separazione tra ciò che pertiene alla propria sfera e quello che invece riguarda quella degli altri. Nel Tè, l'esterno è il mondo delle attività mondane, turbolento e coinvolgente, l'interno è il proprio mondo interiore: tra essi si pone una linea netta di demarcazione, con una continua tensione, talvolta risolta drasticamente verso l'*uchi*, visto come la dimensione genuina del proprio essere. Nel Tè, il *chashitsu* rappresenta la dimensione dell'*uchi* dove tutto ciò che avviene riguarda la propria interiorità. Il passaggio dal *soto* all'*uchi* avviene fisicamente in modo simbolico attraverso il cancello d'entrata che separa le due sfere, poi attraverso il giardino in cui man mano ci si inoltra verso la dimensione interiore e la purificazione alla fontanella, poiché l'interno è la sfera della non contaminazione. Per terminare con l'entrata nel *chashitsu* attraverso il *nijiriguchi*, la strettissima porta che simboleggia l'entrata nel nuovo mondo, la rinascita. Ora dentro il *chashitsu* si è uomini nuovi avendo lasciato tutto quello che riguarda la vita nella società, e quello che lì avviene riguarda solo la propria interiorità: lì si trova la pace dello spirito, si trova la quiete e si trova, o si può trovare, l'illuminazione.

Il *cha no yu*, che è fondamentalmente *performing art*, comprende, accanto alla gestualità, anche l'apprezzamento dell'arte della ceramica (tazze e utensili vari), o della lavorazione del legno che si trova in alcuni strumenti, l'arte della disposizione dei fiori, o del *bonsai*, l'arte della pittura o della calligrafia, cioè gli elementi che

vengono posti nel *tokonoma*, e non da ultimo l'architettura, che si trova nella costruzione in cui il *cha no yu* si svolge. Quindi è un'arte complessa in cui ogni elemento è studiato nei minimi particolari per infondere un'atmosfera di raffinato estetismo. Per questa concorrenza di diversi elementi armonizzati, per la sua originalità, per i suoi aspetti etici, oltre che estetici, per la sua capacità di sintetizzare in modo originale la cultura più raffinata (di fatto quella dei *bushi* e del Buddhismo Zen), il *cha no yu* va considerato, tra le varie arti giapponesi, forse quella che maggiormente esprime nel modo più genuino la sensibilità dell'animo giapponese. Potremmo dire che esso è la quintessenza della cultura e dell'arte giapponese, quindi conoscerlo e apprezzarlo aiuta molto la comprensione di questo popolo e di questo paese. D'altra parte va anche sottolineato che il *cha no yu* è, tra le varie arti giapponesi, da una parte quella più rappresentativa e dall'altra quella che meno si può astrarre dallo sfondo della cultura di quel paese.

Il medioevo giapponese è caratterizzato dalla nascita di forme d'arte collettive come la poesia concatenata (*renga*), il teatro Nō e il Tè che si svolgono in forma comunitaria. Varie persone di talento si riunivano in un luogo detto *za* 座 dove svolgevano attività artistiche e di intrattenimento di alto livello. Nel caso del Tè quest'arte si è formata con l'apporto di varie arti collaterali, come l'artigianato del vasellame e del legno, l'architettura, l'arte poetica, la calligrafia, e altre ancora. Ognuna di queste arti contribuisce, con la propria peculiarità e in sintonia con le altre, a formare un «luogo» in cui ogni elemento presente si armonizza e concorre alla creazione dell'atmosfera di eleganza e raffinatezza. L'artista come l'artigiano, nel Giappone medievale, non sono personaggi che operano in solitudine e seguono solo il proprio estro, ma si rapportano a un ambiente complesso e multiforme, e le loro opere sono create avendo in mente un uso collettivo.

Infine, se agli occhi di noi occidentali sembra eccessiva l'attenzione e il valore dato alle tazze con cui si beve il tè nel *cha no yu* – si pensi alle *raku*, per esempio – si ricordi quanto se ne trova nei nostri paesi nei riguardi delle porcellane. Se, allo stesso modo, si trova eccessiva l'importanza data nel *cha no yu* alla semplice preparazione della bevanda del tè, si ricordi quanta cultura e quanta sensibilità si trova per il vino nei nostri paesi.

Nello stesso periodo in cui il Rinascimento europeo andava in cerca della razionalità nella natura, della «misura dell'uomo nella

natura», in Giappone si andava in cerca piuttosto della «naturalità della natura umana». Mentre l'Occidente cercava di misurare la natura per portarla nella dimensione dell'uomo, dall'altra parte del mondo personaggi come Sen no Rikyū scavavano dentro l'animo umano alla ricerca dei tratti che uniscono l'essere umano alla natura, in un certo senso misurando l'uomo per portarlo nella natura. A Occidente si realizzava il trionfo della centralità dell'uomo, microcosmo dell'universo, cui tutto fa riferimento; a Oriente si evidenziava la centralità della natura di cui l'uomo è parte e microparticella, poiché alla natura tutto fa riferimento, compreso l'uomo.

Il Rinascimento «misura» la realtà per trovare la verità, che nasce dalla razionalità umana. Nell'estetica del *wabi* dei maestri del Tè e del Nō, si sonda l'animo umano per trovarvi la consonanza con l'ordine naturale. Questi due mondi, che parallelamente hanno sviluppato due grandi culture nel XVI secolo, si trovarono a contatto per circa un secolo in Giappone, durante l'impresa evangelizzatrice intrapresa dai missionari europei, il cosiddetto «secolo cristiano».

Il momento di massimo splendore dell'arte del Tè coincide con l'età del grande maestro Sen no Rikyū, supremo esteta che diede impulso al *wabicha*, il Tè *wabi*, che è anche la forma più spirituale del Tè, sintesi della grande cultura di quel periodo. Poi la storia del *cha no yu* vede la sua appropriazione da parte della classe dei *bushi*, i guerrieri che dominavano il paese. La pratica del Tè si svolgeva prevalentemente alle «corti» dei signori locali, o in quelle dei dominatori del paese, e la forma del *cha no yu* assunse aspetti di grande severità e austerità, conformemente agli ideali della classe che la praticava e apprezzava. Infine, con la caduta della classe militare, il *cha no yu* cambiò veste: perse le qualità maschiliste e finì per essere praticato prevalentemente dalle donne, come di fatto è oggi. Nelle loro mani, il *cha no yu*, è diventata una pratica delicata, armoniosa, di intensa bellezza estetica, priva però delle qualità morali che vi attribuivano gli antichi maestri. Oggi gran parte della carica spirituale che caratterizzava le fasi salienti del Tè nei secoli XVI e XVII si è diluita a vantaggio di una visione più prettamente estetica, per lo meno nella vulgata più popolare. La grande diffusione di quest'arte a livello quotidiano, a partire dal secolo scorso, ha prodotto una semplificazione e riduzione degli ideali della pratica del Tè, che però rimangono ai livelli più elevati, cioè nelle grandi «casate» che continuano la tradizione del fonda-

tore Sen no Rikyū e sono centri di pratica, di studio, di trasmissione e di riferimento per l'ortodossia del *cha no yu*.

Uno studioso e praticante del Tè moderno, Tanaka Senshō (1875-?), autore di importati trattati – tra cui *Sadō kōgi* 茶道講義 («Lezioni sulla Via del Tè») e *Chazen ichimi* 茶禅一味 («Tè e Zen hanno lo stesso sapore») – che ebbero importanti ripercussioni sulla formazione del Tè moderno riguardo alla Via del Tè, dice:

Voglio spiegare in queste pagine cosa sia la Via del Tè. Bisogna dire che la Via del Tè è oggi fraintesa da molte persone che pensano che sia una forma di intrattenimento estetico e le attribuiscono come tale un valore non elevato. In realtà, essa non ha assolutamente lo stesso valore che diamo alle arti di intrattenimento come la musica, la danza accompagnata da canto, il Nō e le altre forme di teatro.

Possiamo dire piuttosto che i gesti per la preparazione del Tè pur assomigliando a quelli delle altre arti di intrattenimento, tuttavia, rispetto alla danza e al teatro, possiedono minore eleganza.

E allora, per dire cos'è la Via del Tè, potremmo esprimerci dicendo che è un'azione che si svolge per mezzo del cuore e non delle mani e dei piedi. Ora spiego qual è l'atteggiamento del cuore. I principi su cui si basa e che ci sono stati tramandati dagli antichi, sono *wa* 和, *kei* 敬, *sei* 静, *jaku* 寂, cioè: armonia, rispetto, tranquillità, solitudine.

Wa è l'apprezzamento del comportamento armonioso tra le persone. Nella Costituzione di Shōtoku Taishi, nel primo articolo si dice: «Si deve tenere in alta considerazione l'armonia». Questo *wa* è l'armonia tra superiore e inferiore, tra amici, tra moglie e marito. Quando viene a mancare quest'armonia, non si riesce a mantenere la pace neppure per un giorno. Quando una persona del Tè incontra altre persone, tiene sempre fermo il principio secondo cui «Si deve tenere in alta considerazione l'armonia».

Il seguente è *kei*, il quale si riferisce al fatto che è ovvio avere rispetto per le persone che ci sono superiori, ma afferma anche che verso le persone inferiori è buona condotta avere un atteggiamento di rispetto. Il contrario di *kei* è il disprezzo. Se non si ha rispetto per le persone, sorgono i conflitti. Insomma, per un buon rapporto con le persone sono necessari sia *wa* sia *kei*.

A seguire vi è *sei* che è composto con un carattere che significa «purezza». Riferito al proprio cuore significa di non avere pensieri e sentimenti distorti. Il contrario di *sei* è «impuro» e sarebbero i sentimenti di bramosia che istigano le passioni che nascono dentro il cuore. Nel Buddhismo questi si chiamano «illusione». Nel Tè questi pensieri e sentimenti impuri vengono tenuti sotto controllo e non si permette che vengano in superficie.

Infine, vi è *jaku* che è l'abbreviazione di *jakumetsu iraku* 寂滅為楽 («l'estinzione è il vero godimento»)⁵ e indica un atteggiamento interiore in cui non sorgono più i pensieri e le preoccupazioni. Questa si chiama la dimensione del «non-pensiero» o *munen musō* 無念無想 e nell'ambito della Via del Tè è una cosa di grande importanza.

⁵ Frase tratta dal *Daihatsunehankyō* 大般涅槃經 (*Mahāparinirvāṇa Sūtra*, «Sūtra del Grande nirvāṇa»).

Oltre a ciò, la Via del Tè è questione di buone maniere e di seguire le regole prestabilite.

Il Libro dei Riti⁶ inizia con le seguenti parole: «Anche parlando bene, un pappagallo, non è altro che un uccello. Per quanto un gorilla parli bene non è altro che un animale⁷. Se le persone di questo mondo non avessero le buone maniere, come si distinguerebbero dagli animali? Per questo i saggi hanno stabilito le buone maniere e proprio per questo è possibile distinguere le persone dagli animali».

Insomma, la Via del Tè, vista sia in modo soggettivo sia oggettivo, ha come fondamento le buone maniere che mette in pratica⁸.

Questo libro ha l'intenzione di far conoscere al lettore la pratica del Tè e la sua cultura in Giappone, ricostruendone la storia e l'ambiente culturale in cui si è sviluppata e ha raggiunto i vertici della perfezione. In particolare, attraverso alcuni dei testi più importanti che grandi maestri dei secoli passati hanno lasciato. Questi testi, tutti tradotti dall'originale, alcuni in forma completa altri parziale, intendono fornire una visione della «vera essenza» dello spirito che anima il Tè. Spero fortemente che ciò possa essere un contributo alla conoscenza della cultura tradizionale del Giappone.

Nota 1. Tutti i testi contenuti nell'Appendice sono tradotti dall'originale giapponese. Sono state consultate le traduzioni in lingua giapponese moderna e in lingue occidentali quando esistenti. Anche le citazioni dall'inglese sono tradotte da A. Tollini.

Nota 2. I caratteri giapponesi e la spiegazione di molti termini relativi al lessico del Tè sono raggruppati nel *Lessico fondamentale del Tè*, Appendice 2.

⁶ 礼記, Libro dei Riti, uno dei classici confuciani.

⁷ Proverbio che significa: per quanto un pappagallo parli bene, resta comunque solo un uccello. Si dice di chi parla bene ma alle parole non segue un comportamento adeguato.

⁸ TANAKA SENSHŌ, *Sadō kairyō ron*, Kōdansha, Tōkyō 1992, pp. 9-11.

Trascrizione dei termini.

Viene utilizzato il sistema Hepburn che prevede in linea di massima la lettura delle vocali all'italiana e le consonanti all'inglese. Le vocali lunghe vengono trascritte con un trattino lungo sopra la vocale.

Si faccia attenzione soprattutto a:

ch come in italiano *cena*;
g sempre dura come in *gallo*;
h sempre aspirata;
j sempre come in *gennaio*;
s sempre sorda come in *lusso*;
sh come in *sciopero*;
w è letta *u* semivocalica;
y è letta *i* semivocalica;
z è dolce come in *mezzo*;
ts è aspra come in *mazzo*;
ō e *ū* sono vocali pronunciate lunghe.

L'apostrofo separa sillabe diverse quando potrebbero essere confuse con una sola.

Tutti i termini giapponesi sono resi al maschile secondo l'uso corrente.

Ere storiche giapponesi.

Prima del periodo Nara 奈良時代まで	fino al 710
Periodo Nara 奈良時代	710-794
Periodo Heian 平安時代	794-1185
Periodo Kamakura 鎌倉時代	1192-1333
Periodo Muromachi 室町時代	1333-1603
Periodo Edo (o Tokugawa) 江戸時代	1603-1867
Periodo Meiji 明治時代	1868-1912
Periodo Taishō 大正時代	1912-26
Periodo Shōwa 昭和時代	1926-89
Periodo Heisei 平成時代	1989-



LA CULTURA DEL TÈ IN GIAPPONE

Kokoro wa katachi wo motome, katachi wa kokoro wo susumeru

心は形を求め, 形は心を進める

(«Il cuore ricerca la forma esteriore corretta, e la forma esteriore
corretta corregge il cuore»)

Frase pubblicitaria dei negozi di utensili buddhisti
nel quartiere di Asakusa, Tokyo.



Capitolo primo

Breve storia del tè in Cina

La leggenda narra la seguente storia riguardo alla nascita del tè in Cina: un giorno il santo buddhista Bodhidharma (v-vi secolo) mentre era in meditazione davanti a un muro fu preso da un'insopportabile sonnolenza. Per mantenersi sveglio, si strappò le sopracciglia e le gettò a terra. Nel terreno attecchirono facendo radici e diedero luogo alla nascita della pianta del tè. Questo spiega anche la proprietà dell'infuso di questa pianta di mantenere svegli. Di fatto, sia in Cina sia in Giappone questa bevanda fu molto utilizzata nei monasteri buddhisti, soprattutto Ch'án e Zen, sia per mantenersi vigili durante le lunghe ore di meditazione sia come medicinale.

Sicuramente, la storia del tè risale a tempi molto antichi ed è difficile stabilire una data precisa. La Cina è il paese dove per primo si è affermata e diffusa la bevanda prodotta con le foglie di questa pianta e, pur non essendoci fonti certe, si pensa che fosse conosciuta già dalla remota antichità e sicuramente prima dell'era cristiana. Sappiamo che il tè veniva confezionato in pani di foglie compresse detti *tuán chá* 團茶, che venivano pestati in un mortaio e la polvere ottenuta veniva quindi decotta assieme ad altre erbe aromatiche. Per certo, la bevanda era utilizzata durante la dinastia Han (206 a.C. - 220 d.C.), sebbene solo a livello delle classi più elevate, ma secondo lo *Ēr yā* 爾雅 («Dell'eleganza»), un testo del III secolo a.C., l'infuso era gustato già durante la dinastia Zhōu (1046-256 a.C.). Con la diffusione del Buddhismo a partire dal I secolo d.C., la bevanda del tè si affermò nei monasteri come ausilio per la meditazione grazie alle sue proprietà stimolanti.

Durante la dinastia Táng (618-907 d.C.) l'uso del tè divenne popolare anche tra la gente comune; poco dopo la metà dell'VIII secolo Lú Yǔ¹ scrisse il primo testo dedicato al tè: il *Chá jīng* 茶經² che

¹ Lú Yǔ 陸羽 (733-804), letterato cinese, amante del Tè.

² Trad. it. di Marco Ceresa, *Il Canone del Tè*, Quodlibet, Macerata 2012.

descrive la pianta, le sue proprietà medicinali e il metodo di preparare l'infuso. Questo testo, fra l'altro, per primo presenta la preparazione del tè come forma d'arte.

La descrizione della preparazione del tè che troviamo nel *Chá jīng* è molto diversa da quella dei nostri giorni: alla bollitura delle foglioline si aggiungeva sale e spezie per formare una sorta di zuppa vegetale che conteneva anche le foglie del tè.

Nel periodo Song (960-1279) la preparazione del tè subì una profonda trasformazione:

Si scaldava la tazza sul fuoco e, con un cucchiaino, vi si mettevano dentro sei o sette grammi di polvere di tè. Si versava lentamente un po' d'acqua portata alla giusta temperatura e la si mescolava omogeneamente usando un apposito frullino di bambú. Poi si aggiungeva il resto dell'acqua e si frullava vigorosamente fino a che, sulla superficie dell'infuso, si formava una spessa spuma di colore chiaro, di grana fine e consistente³.

Da questo brano si evince che il metodo di preparazione del tè nel *cha no yu* giapponese deriva direttamente dal modo di preparazione usato in Cina durante la dinastia Song, poiché è esattamente uguale.

Nei secoli che seguirono il tè divenne una delle voci fondamentali dell'economia cinese e una delle maggiori mercanzie di esportazione, quindi attraverso la Via della Seta raggiunse i popoli arabi e infine l'Europa.

³ L. ZANINI, *La Via del Tè. La Compagnia Inglese delle Indie orientali e la Cina*, Centro Studi Martino Martini, Trento 2012, p. 27.

Capitolo secondo

L'introduzione del tè in Giappone

Durante il periodo Nara, quando lo studio e la pratica della nuova religione buddhista portata dal continente era strettamente controllata dallo stato e confinata nei pochi monasteri che allora esistevano, un monaco di nome Gyōki¹, animato da spirito altruistico, girava il paese diffondendo l'insegnamento buddhista e, secondo la tradizione popolare, piantando pianticelle di tè.

Di certo, tra il VII e l'VIII secolo i commerci fra l'arcipelago e la Cina erano fiorenti, e tra le merci di importazione dal continente sicuramente vi era anche il tè. Comunque, la prima certa evidenza della presenza del tè in Giappone, pianta non autocotona, si fa risalire al 727, quando un'ambasceria dal continente portò all'imperatore giapponese Shōmu (701-56) del tè, che fu poi piantato con successo nei giardini imperiali. Il *Nihon kōki* 日本後紀 («Cronache posteriori del Giappone»), un testo storico dell'840 d.C. composto da Fujiwara no Otsugu² e altri, che tratta delle vicende di quel tempo, narra che quando nell'anno 815 l'imperatore Saga (786-842) si recò al tempio Bonshaji 梵釈寺 nell'attuale città di Ōtsu, non lontano dalla capitale Kyōto, ricevette dalle mani del monaco Eichū³ la bevanda del tè. Se ne ha conferma pure nel *Ruiju kokushi* 類聚国師 («Raccolta della storia nazionale»), altra cronaca storica dell'892 compilata da Sugawara no Michizane⁴, in cui, oltre a ricordare lo stesso evento, si dice che, dopo di allora, per ordine imperiale, nella zona attorno a Kyōto cominciò la coltivazione della pianta. La bevanda offerta all'imperatore era un tè profumato prodotto con foglie seccate e ridotte in polvere in un mortaio.

¹ Gyōki 行基 (668-749).

² Fujiwara no Otsugu 藤原諸嗣 (774-843).

³ Eichū 永忠 (743-816).

⁴ Sugawara no Michizane 菅原道真 (845-903).

Eichū era un monaco buddhista che aveva studiato a Nara, e poi, tra il 770 e il 780, fu tra i primi a recarsi in Cina per studiare il Buddhismo nella terra da cui proveniva. Nella capitale Chán ān 長安 si incontrò con il famoso monaco giapponese Saichō⁵, che avrebbe poi fondato la scuola giapponese Tendai, una delle più importanti nella storia del Buddhismo giapponese, e con lui rientrò in patria nell'805.

Certamente, quindi, attorno ai primi anni del IX secolo il tè era conosciuto nei templi tra i monaci e nell'aristocrazia, sebbene scarsamente tra la popolazione comune. Gli storici sono concordi nel sostenere che la pianta, o meglio i semi della pianta del tè, furono portati in Giappone da monaci giapponesi di ritorno dal continente dove a quel tempo avevano iniziato a recarsi per studiare alla fonte la dottrina del Buddha. Nei templi cinesi, la bevanda del tè era da tempo utilizzata sia con funzioni terapeutiche sia come stimolante durante le lunghe sedute di meditazione. Senza dubbio, questa pratica deve aver colpito i monaci studiosi giapponesi i quali, assieme ai testi, portarono in patria anche gli usi e i costumi del Buddhismo cinese, compresa la pianta del tè.

La quale però, in questa prima fase della sua storia, non ebbe una larga diffusione, se non forse all'interno dei templi. Il resto della popolazione, compresi i ceti elevati, non sembra aver apprezzato eccessivamente questa bevanda che rimase marginale nelle abitudini quotidiane, almeno per vari secoli ancora. Era una bevanda rara e costosa destinata solo agli strati superiori della popolazione, e utilizzata principalmente come medicinale. In questa prima fase è probabile, sebbene non se ne abbiano testimonianze certe, che la preparazione della bevanda del tè non avvenisse come siamo abituati a fare oggi, ma come avveniva nell'antica Cina.

Tuttavia, il vero inizio della diffusione della bevanda del tè in Giappone si ebbe solo all'inizio del XII secolo grazie di nuovo a un monaco, Myōan Eisai⁶, il quale, dopo un lungo periodo di interruzione, inaugurò una nuova fase di rapporti tra l'arcipelago e il continente, che si sarebbero poi dimostrati di grande momento per il Buddhismo e per la cultura giapponese. Nei suoi due viaggi in Cina (1168 e 1187), ebbe modo di conoscere il tè che allora si usava largamente bere nei templi buddhisti del continente. Al suo rientro nel 1291, diffuse l'abitudine della bevanda tra i monaci con

⁵ Saichō 最澄 (767-822).

⁶ Myōan Eisai 明庵栄西 (1141-1215).

notevole successo. Tra l'altro, diede dei semi della pianta portati dalla Cina al monaco Myōe Kōben⁷ della scuola Kegon, il quale li coltivò a Togano, una località nei pressi della capitale, e di qui prese l'avvio una delle più famose coltivazioni che ancora oggi sono tra le più estese e prestigiose del paese: il tè di Uji.

Eisai, è famoso per aver introdotto in Giappone la scuola buddhista cinese Ch'án (in Giappone ridenominata scuola Zen) e per essere il capostipite della corrente Rinzaï. Oltre ad aver introdotto l'uso della bevanda del tè, è anche autore di un trattato che riguarda questa pianta di cui descrive le proprietà salutari e stimolanti e la consiglia come rimedio per alcune malattie. Il *Kissa yōjōki* 喫茶養生記 («Trattato della preservazione della salute per mezzo della bevanda del tè»), del 1211, mostra il grande interesse e la stima che egli aveva per tale pianta che considerava medicinale. Eisai racconta come in Cina il tè permettesse di mantenere in buona salute la popolazione e ne descrive le proprietà sulla base della teoria medica, allora corrente, dei Cinque Elementi, e ne propone l'uso nel paese elogiandone le proprietà benefiche e curative.

Questo è il primo trattato organico che riguarda il tè in Giappone e servì a diffondere la pratica della bevanda tra la popolazione residente nei monasteri e anche tra le classi elevate, tra le quali anche l'emergente classe dei guerrieri.

In conseguenza della promozione da parte di Eisai, attorno alla capitale, ma anche più lontano come nella pianura del Kantō a nord e nell'isola di Kyūshū a sud, le coltivazioni del tè si diffusero rapidamente⁸. Fu, però, il monaco Eison⁹ a promuovere l'abitudine di bere il tè tra la popolazione, sostenendo le sue virtù medicamentose.

⁷ Myōe Kōben 明恵高弁 (1173-1232).

⁸ In E. KAEMPFER, *The natural history of the Japanese Tea, with an accurate description of that Plant, its culture, growth, preparation, and uses*, appendice a *History of Japan: together with a description of the Kingdom of Siam*, 1690-1692, 3 voll., Thomas Woodward, London 1728, vol. II, si trova una delle prime dettagliate descrizioni botaniche e di preparazione del tè giapponese.

⁹ Eison 叡尊 (1201-90).



Capitolo terzo

Origine ed evoluzione della pratica del *cha no yu*

Nel tardo periodo Kamakura, quindi tra la fine del XIII e la prima parte del XIV secolo, bere il tè da parte dei monaci e dei ceti elevati della popolazione era diventato comune. Nello stesso periodo si sviluppò una pratica che, pur essendo una forma di intrattenimento e di passatempo, preparò la strada alla pratica del *cha no yu* e alla cultura del Tè che si svilupparono nel periodo successivo, tra il XV e il XVI secolo.

Si tratta delle «gare del tè», o *tōcha*¹, di lontana origine cinese, che divennero popolari anche in Giappone quando si affermò l'abitudine di bere la bevanda. In queste riunioni – dette *chayoriai* – i partecipanti, dopo aver assaggiato il tè, dovevano distinguerne la provenienza sulla base del sapore, del colore, del profumo, della schiuma che si formava e di altri elementi visivi e gustativi².

In Cina, questa pratica era diventata popolare a partire dal periodo Táng (618-907) e si diffuse poi nel periodo Song (960-1279). In Giappone, inizialmente si trattava di distinguere se il tè provenisse dalla coltivazione di Toganoo – che era considerata la migliore – o se fosse di una località diversa, chiamando la prima *honcha* 本茶, «tè vero», e le altre qualità *hicha* 非茶, «non tè». Poi, con il tempo, anche la produzione di Uji, non lontano dalla capitale, venne considerata elevata e fu inserita tra le varietà prese in considerazione nelle gare. Durante la parte centrale del XIV secolo prese piede la forma di gara detta *shishu jippukucha* 四種十服茶 («quattro varietà e dieci sacchetti di tè»), che consisteva nel far assaggiare

¹ Con altro nome queste gare venivano chiamate anche *cha kabuki* 茶歌舞伎, non per riferimento al teatro *kabuki* 歌舞伎, sebbene scritte con gli stessi caratteri, ma per derivazione dal verbo *kabuku* 傾かぶ, che significa «non corretto», «con una tendenza particolare», a indicare un tipo di intrattenimento con il tè di tipo ameno e divertente. Con il nome di *cha kabuki*, questa pratica rimase a lungo nella storia del tè.

² In Cina queste competizioni avevano invece lo scopo di produrre «una spuma di colore chiarissimo, quasi candido»: ZANINI, *La Via del Tè* cit., p. 27.



ai contendenti tre qualità di tè, poi si mettevano i tre tè assaggiati in tre sacchetti ciascuno per un totale di nove sacchetti. Quindi si metteva in un sacchetto anche il quarto tè non assaggiato portando il numero totale dei sacchetti a dieci. Infine si faceva assaggiare il tè di tutti i dieci sacchetti in ordine sparso e i contendenti dovevano riconoscere fra tutti i primi tre tè assaggiati. Colui che dava il maggior numero di risposte corrette era il vincitore. Talvolta si aumentava il numero di sacchetti e la gara diventava sempre più difficile. Questi *chayoriai*, tuttavia, spesso non si limitavano a degustazioni del tè ma prevedevano divertimenti più mondani, come composizione di poesie, danze, musica e anche alcool, sotto forma di sake. L'esposizione e l'apprezzamento di pezzi artistici cinesi, pitture, vasi e ceramiche, o altri tipi di manufatti, era anche frequente e ritenuto di buon gusto, dal momento che in quell'epoca l'influenza e l'imitazione della cultura cinese era altamente considerata. Di fatto, durante l'era Muromachi, giunsero in Giappone una gran quantità di oggetti artistici cinesi d'epoca Ming (1368-1644), soprattutto vasi e dipinti. Queste riunioni presero anche il nome di *basara* 婆娑羅, un termine sanscrito che indica il *vajra*, cioè l'emblema del fulmine e del diamante nel Buddhismo esoterico, a indicare probabilmente l'eccesso cui talvolta giungevano queste assemblee. Eccone una descrizione:

Il maggior *daimyō* che praticava il *basara* descritto nel *Taiheiki* era Sasaki Dōyo, un *shugo*³ della provincia di Ōmi. Alle riunioni che si tenevano nella sua residenza, i posti a sedere erano sontuosamente decorati con pelli di leopardo e di tigre, damasco, e broccato dorato, e venivano messe in mostra opere d'arte preziose. Agli ospiti venivano donate ingenti quantità di cibo e sake, e ci si intratteneva con canti e danze. Queste riunioni (che si diceva che spandessero uno sfolgorio non differente dalla «radiosità di mille Buddha») prevedevano anche giochi d'azzardo sotto forma di *tōcha*, o gare di riconoscimento del tè⁴.

Il poeta e monaco zen Shōtetsu⁵ nel suo trattato sulla poesia *Shōtetsu monogatari* 正徹物語 («Racconto di Shōtetsu», metà del xv secolo), descrive tre tipologie di persone che si trovano alle riunioni del tè:

Tra gli amatori della poesia ci sono differenti tipi, proprio come tra gli amatori del Tè. Prima di tutto, tra gli amatori del Tè vi sono coloro che pos-

³ Signore locale.

⁴ J.W. HALL e K. YAMAMURA (a cura di), *The Cambridge History of Japan*, III. *Medieval Japan*, Cambridge University Press, Cambridge 1990, p. 460.

⁵ Shōtetsu 正徹 (1381-1459).

seggono utensili belli, che amano collezionare tazze di tipo *tenmoku*, *kensan*, bollitori e *mizusashi* e altri utensili del Tè. Questi sono detti *sukisha*. Nella poesia giapponese costoro assomigliano a coloro che collezionano eleganti vaschette per l'inchiostro, tavolini per scrivere e carta pregevole, gente che compone sempre poesie complete, che sceglie accuratamente i luoghi per le riunioni poetiche. Costoro sono come i *sukisha* del Tè.

Poi vi sono coloro che sono detti «bevitori del Tè», che non si occupano molto degli utensili, ma che ovunque si trovino sono sempre disponibili a partecipare a una seduta di gara del tè. Se si tratta di tè di Uji, lo bevono dicendo: «Questo è il terzo raccolto. È stato raccolto attorno al primo giorno del terzo mese». O se si tratta di tè di Toganoo, dicono: «Questo viene dai giardini di Tobata», o «viene dai giardini di Sakasama». Coloro che sono in grado di riconoscere la provenienza al gusto, coma sapeva fare il compianto Yamana delle guardie imperiali, sono detti «bevitori del Tè». L'equivalente di costoro in poesia sono quelli che riescono a distinguere buone poesie dalle cattive, che sanno se una certa parola va usata oppure no, che riconoscono se un sentimento è adatto oppure non lo è, che sanno distinguere un livello poetico elevato da uno basso. Sono molto versati nella poesia e devono essere considerati alla stregua dei «bevitori del Tè», di cui sopra.

Di seguito vi sono i «gozzovigliatori del tè». Costoro non si preoccupano del tipo di tè e basta che sia tè per buttarne giù sia di quello buono sia di quello di bassa qualità, senza fare differenza, in grandi quantità. Questi sono detti «gozzovigliatori del tè». Il loro equivalente in poesia, sono coloro che non distinguono nella scelta delle parole, e non fanno distinzione nella descrizione dei sentimenti, si associano sia a poeti bravi sia mediocri, e continuano a produrre versi solo perché piace loro di farlo. Costoro sono dello stesso tipo dei «gozzovigliatori del tè».

Tutti questi tre tipi possono trovare il loro posto adeguato nelle varie riunioni⁶.

Oltre al *tōcha* vi erano altre forme di intrattenimento con il tè diffuse in quel periodo, ma verso la metà del xv secolo esse cominciarono a declinare per lasciare il posto a forme più raffinate che avrebbero condotto al *cha no yu* e al *wabicha*. Una di queste era il *rinkan cha no yu* 淋汗茶湯 («*cha no yu* grondante sudore») che ebbe molto seguito nel periodo Muromachi. Si tratta di riunioni in cui durante l'estate ci si immergeva nell'*ofuro*, un bagno molto caldo, sudando molto. Usciti dal bagno si prendeva il tè dissetante cui seguiva un banchetto con distrazioni varie.

La società medievale giapponese si dilettava con molti passatempi e intrattenimenti di tipo ludico basati sulla capacità di combinare due o più elementi con caratteristiche comuni o che erano in qualche modo collegati. In effetti questa forma, diremmo oggi, di gioco di società, prendeva molte forme diverse, spesso anche

⁶ OGAWA TAKEO (a cura di), *Shōtetsu monogatari*, Kadokawa, Tōkyō 2011, pp. 141-43.

originali. Per esempio è famosa la gara di poesia *utaawase* 歌合わせ, in cui si dovevano unire due parti di una stessa poesia tenute separate tra molte altre, o lo *ewase* 絵合わせ, che consisteva nell'affiancare due dipinti, o lo *hana awase* 花合わせ, in cui l'accostamento era tra i fiori, il *kōawase* 香合わせ, tra profumi diversi, o perfino, il più strano di tutti, il *mushiawase* 虫合わせ, cioè l'accostamento di insetti in base al verso che producono.

D'altra parte, i passatempi basati sugli accostamenti presero anche la forma del riconoscimento di una varietà tra molte, come per esempio il caso del *kōawase* che con il tempo si sviluppò nel *kōdō* 香道, l'arte di riconoscere un profumo tra molti, ancora oggi praticata. Allo stesso modo, quando il tè fu introdotto e coltivato in Giappone, anch'esso ben presto divenne oggetto di questa sorta di mania ludica, che riempiva le giornate dell'aristocrazia prima, poi anche delle classi abbienti che di quella imitavano le abitudini e le tendenze. Alcuni di questi passatempi, nati a scopo di divertimento ma anche di intrattenimento sociale, vennero raffinati e colmati di valori culturali ed estetici fino a diventare dei *dō* 道 («vie»), pratiche raffinate con un alto contenuto spirituale e morale, come il già citato *kōdō*, e lo stesso avvenne per il tè. Queste gare e *awase* avevano lo scopo di mostrare la raffinatezza del gusto e della cultura: insomma di esibire agli altri membri della società la propria posizione sociale di cui la raffinatezza era il simbolo da tutti accettato. Chi non sapeva comporre senza esitazione una poesia appropriata alla situazione, o non sapeva suonare con destrezza uno strumento musicale, non conosceva la letteratura classica, non sapeva distinguere un profumo da un altro o non sapeva abbinare un fiore o una località a un sentimento, era poco o mal considerato e messo ai margini della società. Per avere uno spaccato reale di questo tipo di società aristocratica, dei suoi gusti, delle sue tendenze e debolezze, si veda il *Genji monogatari* 源氏物語 (inizio dell'XI secolo)⁷, che racconta le vicende del principe Genji, lo Splendente, l'ideale dell'aristocratico di quel tempo, e anche dei secoli successivi, bellissimo, intelligente, sensibile, colto, raffinato. Genji riassume in sé tutte le capacità citate sopra e le mette in atto con una semplicità ed eleganza di cui è capace solo un aristocratico non solo di sangue ma, prima di tutto, di animo.

⁷ MURASAKI SHIKIBU, *La storia di Genji*, trad. di Maria Teresa Orsi, Einaudi, Torino 2012.

Tuttavia, alcune persone di gusto raffinato, si sentivano estranee all'esibizionismo che ormai era palese nelle riunioni del tè, e anche allo spirito ludico che vi regnava, preferendo invece, all'opposto, un'atmosfera di pace, di quiete e di semplicità. All'ostentazione opponevano la riservatezza, alla stravaganza la rusticità, al clamore la quiete, all'eccesso regole rigide. Da questi personaggi nacque una nuova visione della degustazione del tè, che portò in un tempo relativamente breve a formalizzare quello che sarebbe diventato noto come *cha no yu*. Furono personaggi di grande spicco e personalità, tutti vissuti in uno spazio temporale piuttosto breve che diedero impulso alla raffinata cultura del Tè.

Prima di iniziare a raccontare le vicende affascinanti di questi personaggi, merita di notare che essi per la gran parte provenivano dalla classe mercantile e dalla città dove questa classe era riuscita, più che altrove, a emergere, Sakai, città portuale sul Mare Interno nei pressi di Ōsaka. Qui, non lontano ma comunque separata dai centri di potere come Kyōto e Ōsaka, la classe mercantile poté non solo arricchirsi ma anche reggersi in modo indipendente come città-stato per molti anni. Per questo motivo, la città era caratterizzata da un'atmosfera di libertà e indipendenza, e dalla presenza di una classe che potremmo definire «borghese» di commercianti con grandi disponibilità e desiderosi di acculturarsi. Dal 1476 fu retta in modo indipendente da un organismo detto *kaigōshū* 会合衆, una sorta di assemblea dei mercanti che governarono la città fino al 1568, quando fu conquistata con la forza dal condottiero Oda Nobunaga⁸, il primo dei cosiddetti «tre unificatori del Giappone». Poi, sotto il successore di Oda, Toyotomi Hideyoshi⁹, continuò a svilupparsi ed essere uno dei maggiori centri commerciali del paese. Fu visitata anche dai missionari cristiani che in quel periodo cercavano di evangelizzare il Giappone: san Francesco Saverio e Luís Fróis, due tra i principali protagonisti della missione cristiana, visitarono Sakai lasciando testimonianze scritte di grande stupore e ammirazione, notando che questa città assomigliava molto alle città-stato che nello stesso periodo stavano fiorendo in Europa sulla base delle stesse premesse, ossia il desiderio della classe mercantile borghese di autogoverno e sviluppo. È dunque interessante notare che il *cha no yu* trovò il suo *humus* culturale proprio in questo ambiente che potremmo definire mercantile-borghese,

⁸ Oda Nobunaga 小田信長 (1534-82).

⁹ Toyotomi Hideyoshi 豊臣秀吉 (1536-98).

e non, come ci si poteva aspettare, nell'ambito dell'aristocrazia o dei grandi monasteri buddhisti. I quali ebbero comunque un ruolo fondamentale perché fornirono, come poi vedremo, l'impianto culturale e ne sostennero lo sviluppo e la diffusione.

A partire dal tardo xv secolo, la guerra civile di Ōnin 応仁の乱 devastò il Giappone centrale e la capitale dal 1467 per dieci anni, cambiando la fisionomia politica del paese, indebolendo il regime degli *shōgun* Ashikaga e dando inizio al periodo degli Stati combattenti, che vide i tre condottieri unificatori dare la scalata al potere. Dopo la fine delle ostilità, l'atmosfera culturale subì un drastico mutamento e anche nella pratica del Tè ci si orientò verso forme meno appariscenti e di gusto più sobrio e al tempo stesso più profondo.

Alcuni personaggi dalla spiccata e raffinata sensibilità furono i pionieri e i realizzatori della pratica del Tè come è intesa oggi, e da essi prende inizio la vera e propria storia del *cha no yu*. La forma che diedero al Tè oggi viene definita con il nome di *wabicha*, ossia il Tè caratterizzato dal gusto *wabi*. Il quale, accanto al *sabi* e allo *yūgen*, rappresenta il gusto estetico che caratterizza l'epoca connotando di fatto tutte le forme artistiche che nel periodo eccelsero, come il teatro classico Nō, la pittura a inchiostro di china, l'arte dei giardini, l'architettura, la letteratura, e così via.

La diffusione dell'arte del Tè, dapprima tra i *bushi* e poi anche tra la popolazione, fu dovuta soprattutto all'apprezzamento che ne ebbero gli *shōgun* Ashikaga e il loro ambiente in cui la cultura – ispirata dallo Zen – trovò entusiastici ammiratori e munifici mecenati. Uno dei massimi seguaci del *cha no yu* fu l'ottavo *shōgun* Ashikaga, Yoshimasa¹⁰, che fece costruire il Jukō-an, dove Murata Jukō praticò il Tè. Da allora in poi i gradi elevati dei *bushi*, compresi i condottieri unificatori del paese come Oda Nobun e Toyotomi Hideyoshi, furono presi da grande passione per questa pratica che si diffuse ampiamente.

L'ambiente che favorì la nascita della nuova sensibilità e ne stimolò la crescita e la diffusione fu la cosiddetta cultura di Higashiyama promossa dall'ottavo *shōgun*, la quale ebbe il suo centro nella zona orientale della capitale. Questa cultura vide la fioritura delle arti, tra cui quella del *sadō*, cioè del *cha no yu*, lo sviluppo

¹⁰ Ashikaga Yoshimasa 足利義政 (1435-90).

dell'interesse per i manufatti cinesi, vasi, tazze, oggetti di metallo, ma soprattutto per i dipinti che venivano collezionati con grande passione e mostrati o utilizzati nelle riunioni del Tè. Fu un periodo di grande sviluppo culturale che lasciò un segno profondo nella tradizione giapponese e pose le premesse per l'evoluzione della cultura del Tè nella forma del *wabi*. Di fatto, la distanza temporale tra Yoshimasa e Murata Jukō è di pochi anni – Yoshimasa morì nel 1490 mentre Murata nel 1502 –, ed è in questo breve lasso di tempo che dalla passione per gli artefatti cinesi e un *cha no yu* di tipo formale incomincia a fare breccia la concezione del Tè di tipo *wabi*, semi-formale.

La villa di Yoshimasa dopo la sua morte fu conosciuta con il nome di Padiglione d'Argento o Ginkakuji 銀閣寺. Il suo nome è dovuto all'intenzione, peraltro mai realizzata, di ricoprire il tetto con lastre d'argento. La sua raffinata semplicità e il giardino che lo circonda sono uno dei massimi esempi della tradizione culturale giapponese. Il grande pittore Sesshū¹¹ fu uno dei molti artisti ospitati nel Padiglione, dove il *chakai*, la riunione del Tè, divenne uno degli intrattenimenti più frequenti. Il Ginkakuji (1490), meno appariscente del quasi omologo Kinkakuji o Padiglione d'Oro, circondato da un giardino discreto ma suggestivo, ispirato dagli ideali dello Zen, era la dimora ideale per le pratiche ispirate al *wabi*. Lontano dal tumulto della capitale, in un quartiere periferico, immerso in un quieto giardino, Yoshimasa si dedicava al sottile piacere di intrattenere gli artisti e i letterati, di cui era mecenate, in sottili discussioni, offrendo loro il Tè.

In questo raffinato ambiente si coltivavano le arti e si collezionavano opere e manufatti artistici di grande pregio, molti dei quali di fattura cinese, i più apprezzati dagli intenditori. Gli *shōgun* Ashikaga stessi erano appassionati seguaci della tendenza del tempo detta *karamono suki* («ammirazione delle cose cinesi»), cose e oggetti che acquistavano e collezionavano spesso con l'aiuto di specialisti al loro servizio detti *dōbōshū*¹². Costoro, il cui nome normalmente terminava in *ami* (Nōami, Sōami, ecc.), erano al servizio dello *shōgun* per l'acquisto e la valutazione degli oggetti d'arte cinesi¹³.

I primi due personaggi a formalizzare la cerimonia del Tè furo-

¹¹ Sesshū 雪舟 (1420-1506).

¹² *Dōbōshū* 同朋衆, personaggi esperti di arte o artisti essi stessi che consigliavano i signori feudali sugli acquisti di opere d'arte, o che per loro producevano oggetti d'arte.

¹³ Della collezione di oggetti d'arte di Ashikaga Yoshimitsu ci resta un interessante catalogo (purtroppo parziale), il *Go-motsu on-e moku roku* 御物御面目録.

no Nōami (1397-1471) e suo nipote Sōami (?-1525). Nōami, poeta, pittore e *bushi* al servizio dello *shōgun* Yoshinori, fu il primo a proporre un ambiente semplice per il *cha no yu*. Sōami, anch'egli dedito all'arte, fu pittore, poeta e grande conoscitore dell'arte cinese. Diede un importante contributo all'aspetto artistico della pratica del Tè.

Fu però il monaco Murata Jukō (o Shukō, 1423-1502) a dare la forma che oggi conosciamo alla pratica di bere il tè che da almeno un paio di secoli era diffusa nei monasteri. Murata diede all'arte del Tè la caratterizzazione tipicamente giapponese oggi nota, il cosiddetto *wabicha* (portato a perfezione successivamente dal grande maestro Sen). Fu anche il primo a proporre i quattro principî fondamentali del Tè: armonia, rispetto, tranquillità, solitudine.

Formatosi nel raffinato ambiente della corte di Yoshimasa, Murata fu allievo anche di Nōami da cui apprese la capacità di apprezzare il valore dell'arte cinese. Inizialmente partecipò alle riunioni del tè alla moda in quel tempo, riunioni cioè di tipo piuttosto stravagante, al centro delle quali vi erano i manufatti cinesi. Tuttavia, con il tempo, il suo gusto mutò e iniziò a tendere verso la riscoperta degli oggetti di produzione autoctona, generalmente meno raffinati e decorati, e più essenziali. Prediligeva il vasellame Bizen e Shigaraki¹⁴.

Studiò Zen con il grande Ikkyū Sōjun¹⁵ dal 1474 fino alla morte del maestro, apprendendo non solo i principî dello Zen ma anche quelli del Tè, di cui Ikkyū era appassionato cultore. Murata si convinse che la pratica del Tè poteva andare oltre il semplice intrattenimento, com'era d'uso a quel tempo, e che aveva la potenzialità per assurgere a una dimensione spirituale. In questo senso vedeva un'affinità tra la pratica dello Zen e quella del Tè, poiché entrambi erano una Via che portava all'introspezione e alla comprensione del proprio sé. La sua sensibilità artistica lo portò ad apprezzare gli strumenti e gli oggetti semplici, rivalutando quelli di fattura giapponese. Inoltre, fu il primo a prediligere un ambiente semplice e di dimensioni minime, il *sōan*, la capanna di quattro *tatami* e mezzo, poi portata a perfezione da Sen no Rikyū, in cui si

¹⁴ La ceramica Bizen 備前焼, prodotta nell'omonima regione (oggi provincia di Okayama sul Mare Interno), è di tipo marrone, non smaltata e di aspetto naturale. La ceramica Shigaraki 信楽焼, prodotta nella provincia di Shiga (Giappone centrale), è smaltata con forme piuttosto irregolari, ed è anch'essa di aspetto molto semplice e naturale.

¹⁵ Ikkyū Sōjun 一休宗純 (1394-1481).

svolgeva un *cha no yu* dall'atmosfera raccolta e l'attenzione non veniva distratta dal tumulto del mondo.

Possiamo avere un'idea di come Murata intendeva il *cha no yu* nelle parole riportate nel *Genryū sawa* 源流茶話 («Discorsi sull'origine del Tè»)¹⁶ in cui si dice:

[Jukō] rispondendo a una domanda dice:

I gesti siano naturali, che non risaltino alla vista.

Riguardo ai fiori [da mettere nel *tokonoma*], se si tratta di un bel *zashiki*, siano non impegnativi, ma pochi e semplici.

Come comportarsi con l'incenso? Che il suo profumo non sembri essere sparso a bella posta¹⁷.

Gli strumenti siano quelli adatti sia a persone anziane sia a giovani. Entrando nel *zashiki*, sia l'ospitante sia gli ospiti si rilassino, e non ci si preoccupi di quello che normalmente ci assilla. Questa è la prima e più importante regola. Questo stato d'animo lo si tenga dentro di sé senza mostrarlo agli altri¹⁸.

Tra le innovazioni di maggior portata introdotte da Jukō vi è quella di non servirsi del *dōbōshū*, un attendente, per la preparazione della bevanda, com'era in uso presso la corte degli Ashikaga, ma che l'ospitante la preparasse egli stesso come atto di rispetto verso gli ospiti. Inoltre, divulgò la preferenza per gli ambienti semplici e di piccole dimensioni, e per le riunioni con un ristretto numero di partecipanti.

Famosa è una sua Lettera (*kokoro no fumi* 心の文, «lettera del cuore») a Furuichi Sumitane¹⁹, il suo principale discepolo, in cui Jukō illustra i principi del Tè:

In questa Via [del Tè], le cose da evitare a ogni costo sono i sentimenti di orgoglio e di attaccamento, e poi l'invidia verso chi è più bravo e l'atteggiamento di superiorità verso coloro che sono dei principianti. Questi sono tutti sentimenti inammissibili. Invece, verso coloro che sono più abili, ci si avvicini e si chieda loro di insegnarci, mentre verso i principianti ci si volga per allevarli. La cosa più importante in questa Via è di eliminare la barriera che divide ciò che è cinese da quanto è giapponese²⁰. Questo è importante e bisogna prenderne coscienza.

Oggi giorno vi sono molti principianti che mettendosi in bocca parole co-

¹⁶ Opera che probabilmente risale ai primissimi anni del XVIII secolo.

¹⁷ Quindi che sia discreto e appena percepibile, quasi non ci fosse.

¹⁸ SEN SŌSHITSU (a cura di), *Sadō koten zenshū* («Opere classiche complete della Via del Tè»), 12 voll., Tankō shinsha, Kyōto 1961, vol. III, p. 472.

¹⁹ Furuichi Sumitane 古市澄胤, noto anche con il nome di Furuichi Harima *bōshi* 古市播磨法師 (1452-1508).

²⁰ Questo perché a quel tempo gli utensili e le opere d'arte cinesi erano molto apprezzate nel Tè e ritenute superiori a quelle autoctone. Jukō, invece, è l'iniziatore della tendenza a rivalutare ciò che è giapponese, e a impiegarlo nelle sedute del Tè.

me «freddo e seccato»²¹ acquistano ceramiche Bizen e Shigaraki e si danno arie di intenditori. Non ci sono parole per scusarli!

«Seccato» significa che possedendo splendidi utensili si è giunti ad apprezzarne il valore, riuscendo a portare a compimento una maturazione nel profondo del cuore e, di conseguenza, si giunge al «freddo» e «sottile»²². Questo è il fascino [del Tè]. Tuttavia, coloro che non arrivano fino a questo punto, non si lascino coinvolgere in questioni che riguardano gli utensili. Comunque, per quanto si sia esperti, è importante avere l'atteggiamento di voler apprendere dagli altri. Si ricordi che i sentimenti di orgoglio e di attaccamento sono un ostacolo. Però, d'altra parte, se non si ha un certo orgoglio non si avanza nella Via. Un antico detto dice: «Si diventi padrone del proprio cuore, non si lasci che il cuore diventi il padrone!»

Si tramanda che, alla richiesta da parte dello *shōgun* Yoshimasa di dire in che cosa consista la Via del Tè, rispondesse: «il Tè non è intrattenimento e neppure arte. Esso si trova nel gusto della purezza, nella gioia del Dharma e nel raggiungimento dello Zen».

Suo successore fu Sōgo, amante della semplicità e della povertà, che ebbe per allievo Takeno Jōō²³.

Costui fu uno dei maggiori maestri del Tè. Nato in una facoltosa famiglia di mercanti di Sakai, dapprima si dedicò alla poesia, poi studiò Tè con i discepoli di Jukō. Jōō contribuì a rendere popolare il *cha no yu* tra la popolazione comune, soprattutto della zona di Sakai, e la sua influenza fu determinante nella formazione del maestro Sen no Rikyū. Diede alla «casa da Tè» di Jukō un maggior tocco di *wabi*, usando pareti grezze e bambù al posto di legno pregiato. Pur essendo facoltoso, ebbe uno spiccato gusto per le cose semplici e raffinate. Il suo gusto ebbe notevole influenza su Sen che apprezzò il suo stile molto informale.

Ecco un suo famoso brano, detto *Wabi no fumi* 侘びの文 («Lettera del *wabi*»)²⁴, che spiega cosa si deve intendere con *wabi*, di cui Takeno fu il primo vero iniziatore e propugnatore:

La parola *wabi* anticamente era usata nel campo della poesia, ma recentemente, è venuta a significare essere onesti e molto modestamente non mostrare agli altri le proprie abilità. Nel corso di un anno, il decimo mese è quello *wabi*. In una poesia di Fujiwara no Teika²⁵ si dice: «È un mondo senza falsità! Nel mese degli dèi²⁶ cade la pioggia autunnale. La sincerità di chi ha

²¹ Una delle varie espressioni che si riferiscono all'ideale estetico del *wabi*.

²² Altra espressione che si riferisce all'ideale estetico del *wabi*.

²³ Takeno Jōō 武野紹鷗 (1502-55).

²⁴ Lettera che Takeno inviò al suo discepolo Sen no Rikyū per spiegargli che cosa si dovesse intendere con *wabi*.

²⁵ Fujiwara no Teika 藤原定家 (1162-1241).

²⁶ Il decimo mese; nell'espressione poetica è indicato come il «mese senza dèi».

raggiunto il Cielo?»²⁷ e di fatti è proprio come dice Teika. L'espressione «La sincerità di chi ha raggiunto il Cielo?» non poteva essere espressa senza porci attenzione. È proprio da Teika di farne una poesia. È davvero senza difetti.

Il *chaji*²⁸ è fondamentalmente un modo di passare del tempo in rilassamento lontano dal mondo volgare quando vengono in visita dei conoscenti, e gli si prepara il tè e si dispongono dei fiori per far loro piacere.

È molto bello il detto: «Ho sentito dire dal maestro che non c'è neppure un gesto che non sia in armonia con il cuore. Diciamo che il vero senso [del Tè] sta nell'aver un cuore che percepisce la coincidenza priva di discrepanze tra un cuore e l'altro, e il fatto di non percepire tale sfasatura [come dice il maestro] non si può che dire che sia una misteriosa unione di situazioni positive».

Tu non sei una persona comune. La sensibilità che hai ricevuto dal Cielo di udire le cose con le orecchie, e di vedere le cose con gli occhi, ti è stata donata senza alcun offuscamento. Noi due, uniamo ampiamente i nostri cuori e ci diletiamo [del Tè], ma questa nostra unione dei cuori non si può esprimere compiutamente a parole. Se l'essenza della Via del Tè può essere espressa a parole, allora non è completa, e dà l'impressione di essere superficiale.

Il senso delle azioni che si svolgono sotto il cielo è comprensibile da parte della grande dea Amaterasu²⁹. A proposito della dea Amaterasu, trattandosi di una dei grandi dèi del Giappone, nessuno si stupirebbe se i suoi templi fossero cosparsi di metalli preziosi e gemme. [Tuttavia, in realtà,] questi templi sono semplici costruzioni con il tetto di paglia e le offerte consistono in semplice riso integrale, ma in ogni aspetto si nota rispetto profondo, senza nulla tralasciare. Questo è come per un famoso maestro del Tè di questo mondo³⁰. Nel trattato *Eiga taigai*³¹ di Teika si dice: «Senza gettare via l'antico, non perseguire il nuovo» ed è importante comprendere queste parole. Il fatto che oggi vi sia il costume di attenersi con grande rispetto alle cose antiche come fossero un tesoro è davvero una cosa deplorabile, e nelle ere future, quando sia l'influenza sia la forma saranno scomparse, [il Tè] diventerà tristemente una cosa in mano ai mercanti.

[Allora] falsi studiosi si occuperanno soltanto della parola *wabi* che però avrà perso ogni senso [di contenuto]. Le persone che non hanno vera sensibilità non potranno far proprio il *wabi*.

Quinto giorno dell'ottavo mese
Ôkuro'an [Takeno Jôo] per Sôeki [Rikyû]³².

Il massimo esponente e formalizzatore del *cha no yu fu*, però, Sen no Rikyû (1521-91) nato a Sakai in una famiglia di mercan-

²⁷ Poesia n. 415 dell'antologia poetica *Shokugo Shûi wakashû* 続後拾遺和歌集 («Continuazione dell'antologia poetica posteriore di poesie raccolte», 1323).

²⁸ Le riunioni del Tè possono essere dette *chaji* o *chakai*; con *chaji* oggi ci si riferisce all'evento di tipo più formale, con *chakai* a uno più informale.

²⁹ Principale dea del pantheon scintoista.

³⁰ Ciò è l'esempio più evidente della concezione del *wabi*.

³¹ *Eiga taigai* 詠歌大概 («Lineamenti della composizione poetica»), trattato poetico di Fujiwara no Teika scritto negli anni 1213-19.

³² Sôeki è un altro nome per Sen no Rikyû; cfr. KUWATA TADACHIKA, *Chadô meigen jiten* («Dizionario dei detti famosi della Via del Tè»), Tōkyōdo shuppan, Tōkyō 1981, p. 27.

ti benestanti. Durante la sua giovinezza studiò Tè con Kitamuki Dōchin³³ che gli insegnò lo stile *shoin* 書院 sviluppato nell'*entourage* dello *shōgun* Yoshimasa. All'età di 19 anni studiò Tè sotto Takeno, poi praticò Zen nel tempio Nanshūji 南宗寺 della sua città con il maestro Dairin Sōtō del Daitokuji, anch'egli cultore del Tè, già maestro anche di Kitamuki e anche di Takeno, e che gli diede il nome di Sōeki. Poi frequentò il Daitokuji di Kyōto, che negli anni a seguire divenne il maggior centro di pratica del Tè. Di fatto quasi tutti i grandi maestri del Tè del XVI secolo ebbero anche una consistente formazione nello Zen e questo rinsaldò il reciproco legame che portò a considerare le due una stessa Via.

Nel 1540 Rikyū conobbe Jōō di cui divenne allievo e da cui apprese uno stile del Tè improntato alla massima informalità e semplicità. Fu probabilmente Jōō a dargli l'impronta *wabi* che poi avrebbe sviluppato e portato al massimo livello.

Fu maestro del Tè, prima di Oda Nobunaga, poi di Toyotomi Hideyoshi, i due grandi condottieri unificatori del paese. Con questo ruolo, si trovò anche al centro della scena politica oltre che culturale del paese. Del tempo in cui serviva presso Oda rimane una cronaca della seduta del Tè tenuta per celebrare la vittoria nel 1578 di Hideyoshi, allora generale di Oda. Dopo la morte di costui, Hideyoshi lo nominò suo personale maestro del Tè. Il gusto estetico di Hideyoshi era sicuramente discutibile e lontano dal *wabi*: resta famosa nella storia del Tè la costruzione di un *chashitsu*, completamente in oro, trasportabile che si fece costruire per gli spostamenti durante le campagne militari. Tuttavia, accanto a questa non si deve dimenticare che si era fatto costruire anche una casa da Tè chiamata Yamazato, in linea con il gusto estetico *wabi*. Quella in oro è famosa per essere stata usata al Palazzo imperiale di Kyōto per una speciale riunione del Tè, nel 1586, in onore dell'imperatore Ōgimachi³⁴, durante la quale anche gli utensili utilizzati erano in oro³⁵. Sicuramente Hideyoshi con questo voleva dimostrare all'imperatore la grandiosità del suo potere e delle sue ricchezze. Sarebbe molto interessante sapere cosa ne pensava Rikyū, fautore della modestia e della semplicità!

In quel periodo Rikyū elaborò la concezione del *wabicha* por-

³³ Kitamuki Dōchin (1504-62), facoltoso mercante di Sakai, appassionato cultore del Tè; fu il primo insegnante del Tè di Rikyū, al quale poi presentò Takeno Jōō.

³⁴ Imperatore Ōgimachi 正親町天皇 (1517-93).

³⁵ In quell'occasione l'imperatore diede a Rikyū l'appellativo di *kōji* 居士, maestro buddhista laico, ma qui va inteso come semplice titolo onorifico.

tando il Tè al massimo della sua perfezione. Utilizzava strutture di grande semplicità, come quella ancora oggi visibile presso il tempio Myōkian 妙喜庵 di Yamazaki vicino a Kyōto, della dimensione di due soli *tatami*³⁶, chiamata Taian. I *chashitsu* da lui progettati e usati erano improntati a uno stile di grande essenzialità che finì per affermarsi e diventare predominante. Rikyū ebbe molta attenzione e cura per gli utensili usati durante il *cha no yu*: piuttosto che oggetti pregiati e costosi provenienti dalla Cina, preferì quelli di produzione locale di fattura semplice che esprimessero lo spirito del *sabi*. Egli stesso ne costruì molti che rimangono nella storia del Tè come oggetti di gusto insuperato. Una particolare importanza rivestono le tazze usate per bere il tè durante il *cha no yu*. Ogni maestro pone molta attenzione alla loro scelta, e anche Rikyū spese molte energie per trovare quelle che lo soddisfacevano, cioè impersonassero lo spirito del *wabi*. Il suo incontro con l'artigiano Chōjirō³⁷ fu determinante per il suo *cha no yu*, ma anche per lo sviluppo dell'arte della ceramica giapponese.

A quel tempo Rikyū era impegnato nella costruzione del palazzo di Jurakudai 聚楽第, che diventerà la sua residenza a Kyōto. Chōjirō produceva le tegole per il tetto ma Rikyū gli chiese di creare delle tazze, cosa che Chōjirō seppe fare in maniera egregia creando una tecnica e uno stile che diedero un impulso determinante allo sviluppo del *wabicha* di Rikyū. Questo stile di ceramiche detto *raku* divenne quello preferito per la sua sobrietà e semplicità quasi grezza dai maestri del Tè. La caratteristica delle ceramiche *raku* è di essere fatte a mano senza l'ausilio della ruota. L'argilla è lavorata con entrambe le mani e con la spatola che toglie l'eccesso di materiale. In questo modo il manufatto prende una forma molto naturale e irregolare. Dopo Chōjirō, altri famosi artisti si dedicarono alla produzione *raku*, come Hon'ami Kōetsu e Ogata Kenzan³⁸.

La morte di Rikyū avvenne per ordine di Hideyoshi, che lo obbligò a commettere *seppuku* 切腹 («suicidio rituale»). Non si conoscono le ragioni che possano aver spinto il padrone del paese a dare un ordine simile nei confronti di colui che per molti anni era stato al suo fianco ed era diventato il riferimento fondamentale del gusto estetico del periodo. Forse divergenze di idee, forse la

³⁶ Meno di 2 per 4 metri quadrati.

³⁷ Chōjirō 長次郎 (?-1589).

³⁸ Hon'ami Kōetsu 本阿弥光悦 (1558-1637); Ogata Kenzan 尾形乾山 (1663-1743).



volontà di aver ragione con la violenza su un carattere che non si piegava. Le cause sono a tutt'oggi sconosciute, ma resta il fatto che uno dei più grandi personaggi della storia culturale del Giappone fu obbligato a suicidarsi nel 1591, nella sua residenza di Kyōto, il Jurakudai. La sua tomba si trova oggi nel tempio Jūkōin 聚光院 del Daitokuji di Kyōto.

I suoi insegnamenti sul Tè furono più tardi raccolti nel *Nanpōroku* 南方録 («Trattato Meridionale») che è il testo più famoso sull'arte del *cha no yu*³⁹. Sen no Rikyū propose un Tè molto semplice e rustico, svolto in una costruzione apposita di grande semplicità detta *chaya*⁴⁰ («stanza del Tè»), in stile *sōan zukuri*, cioè quello che oggi conosciamo come la tipica costruzione giapponese con tetto di paglia e *tatami* sul pavimento, praticamente priva di mobili. L'unico luogo estetico è il *tokonoma*, l'angolo della stanza dove vengono posti elementi di abbellimento come una calligrafia, un bonsai o un ikebana. Il maestro Sen fu il massimo esponente del *wabicha*, l'arte del Tè caratterizzata dal senso estetico del *wabi*.

Ecco un brano dal *Nanpōroku* che tratta del sentimento del *sabi* come era inteso da Rikyū:

[Commentando la poesia di Fujiwara no Ietaka «A coloro che aspettano solo la fioritura dei ciliegi, vorrei mostrare l'erba che spunta tra la neve in un villaggio di montagna»]⁴¹ disse: «Le persone di questo mondo vanno in cerca da mane a sera qua e là dei fiori di quella montagna o di quel bosco, pensando quando mai sbocceranno? Senza rendersi conto del fatto che [la bellezza] dei fiori e degli aceri colorati (*momiji*) dipendono dalla condizione del proprio cuore e si dilettono solo alla vista dei paesaggi che stanno davanti ai loro occhi.

Il villaggio di montagna è lo stesso ambiente *sabi* della «capanna di canne sulla baia»⁴². L'anno precedente i fiori e i *momiji* sono stati tutti coperti di neve e il villaggio di montagna dove non c'è nulla è lo stesso della «capanna della baia dal tetto di canne» che ha una forte connotazione *sabi*. Inoltre, in quella dimensione, dove «non c'è neppure una sola cosa» 無一物⁴³, qua e là nella natura spuntano in modo naturale i primi segnali di risveglio. La neve che copre tutto man mano lascia il posto alla primavera e con il calore del sole in mezzo alla neve qua e là si mostrano le pianticelle verdi dell'erba che poco alla volta spuntano a due a tre.

³⁹ Altro testo famoso è *The Book of Tea* (1906) di Tenshin.

⁴⁰ O *sukiya*.

⁴¹ Poesia della *Raccolta poetica Minishū* 壬二集 (1245) compilata da Fujiwara no Ietaka 藤原家隆 (1158-1237).

⁴² Riferimento a due famose poesie che esprimono l'ideale estetico del *wabi*: quella citata poco sopra è «Guardando in giro, non vi sono né fiori né aceri colorati. Solo una capanna di canne sulla baia, nel crepuscolo autunnale» di Fujiwara no Teika; trad. italiana di A. Tollini.

⁴³ Frase del Sesto Patriarca cinese del Chán Huínéng 慧能 (638-713).



Questa poesia va interpretata nel seguente modo: così come in un luogo dove «non c'è neppure una sola cosa» spuntano i primi segnali di risveglio, allo stesso modo, senza alcun intervento umano si mostra la Via corretta⁴⁴.

Dopo la sua morte, il genero Shōan ereditò la tradizione e i possedimenti di Rikyū, che poi passarono al nipote di Rikyū, Sōtan, il quale divenne il capofamiglia dei Sen. I figli di Sōtan si divisero l'eredità paterna e crearono tre scuole distinte che ancora oggi sono le tre maggiori del *cha no yu*. La parte anteriore dei possedimenti andò a Kōshin Sōsa, la parte posteriore a Sensō Sōshitsu e la dimora sulla via Mushakōji andò a Ichiō Sōshu.

Le rispettive scuole che si formarono sono: Urasenke («parte posteriore»), Omotesenke («parte anteriore») e Mushakōjisenke («sulla via Mushakōji»). Le tre scuole citate, dette *sansenke* 三千家, derivano tutte dal maestro Sen no Rikyū, capostipite di tutte le forme moderne della pratica del Tè. Il termine *senke* 千家 significa infatti, «casata di Sen» e indica la tradizioni che da lui, attraverso i suoi vari discepoli si sono sviluppate.

SCUOLA URASENKE (*ura*, «posteriore»): fu fondata dal quarto figlio di Sōtan, nipote di Sen no Rikyū, di nome Sensō Sōshitsu (1622-97). Sensō fondò questa scuola nella casa da Tè Konnichian 今日庵, che si trovava dietro alla casa da Tè dove fu fondata la scuola Omotesenke, di qui il nome. Egli fu attivo anche nella regione di Kaga, sul Mare Interno, dove divulgò la cultura del Tè. Incoraggiò l'uso delle ceramiche *raku* per le tazze da Tè. Questa scuola è quella che più attivamente si è sforzata di diffondere l'arte del Tè all'estero.

SCUOLA OMOTESENKE (*omote*, «anteriore»): fu fondata dal terzo figlio di Sōtan, Kōshin Sōsa (1613-72), fratello, quindi, di Sensō Sōshitsu. Kōshin, stabilì la sua scuola nella casa da Tè Fushinan 不審庵 dove il genero di Rikyū, Sen no Sōan continuò la tradizione paterna dopo la sua scomparsa.

SCUOLA MUSHAKŌJISENKE (o MUSHANOKŌJISENKE): fu fondata dal secondo figlio di Sōtan, Ichiō Sōshu (1593-1675), il quale per la maggior parte della sua vita visse lontano dalla famiglia dedicandosi alla laccatura. Più tardi, si diede al Tè costruendo una casa da Tè nella via Mushakōji di Kyōto, detta Kankyūan 官休庵, che divenne la sede della sua scuola.

⁴⁴ KUMAKURA ISAO (a cura di), *Gendaigo yaku Nanpōroku* («Nanpōroku con traduzione in lingua moderna»), Chūōkōronsha, Tōkyō 2009, pp. 93-94.

Le tre principali scuole del Tè, attive ancora oggi, nacquero quindi all'inizio del XVII secolo da tre figli di Genpaku Sōtan (1578-1658) nipote di Rikyū. Sōtan fu una delle più importanti figure del Tè. Studiò Zen al tempio Daitokuji, che sarebbe poi diventato un importante centro per la pratica del Tè. Fu il maggior prosecutore e divulgatore degli ideali formulati da Rikyū: il *wabicha* che con lui si rafforzò e divenne la forma dominante nella sua epoca. Sōtan fu un personaggio di grande raffinatezza e sensibilità che coniugò gli ideali dello Zen con quelli del Tè. È l'autore del testo *Zencharoku* 禅茶録⁴⁵.

La semplicità dello stile di *cha no yu* di Rikyū e poi della casata Sen è testimoniata dalle Sette Regole della preparazione del Tè, dette *Rikyū shichisoku* 利休七則 che Rikyū ci ha lasciato e che sono diventate molto famose. Eccole:

1. preparare un tè che sia piacevole da bere;
2. sistemare la carbonella in modo che faccia bollire il tè;
3. sistemare i fiori come se fossero nel campo;
4. far provare un senso di tiepido in inverno e di fresco in estate;
5. predisporre per tempo;
6. predisporre un ombrello nel caso venisse la pioggia;
7. essere attenti ai propri ospiti.

Semplicissime regole che chiunque può seguire facilmente, ma che racchiudono la saggezza di molti anni di pratica e ci dicono che la preparazione del Tè è una questione di attenzione, di rispetto verso gli ospiti e verso gli oggetti che si usano, di cura e di passione per questa attività, così come ci si dovrebbe atteggiare in ogni attività quotidiana. Rikyū intendeva il Tè come il prototipo delle attività quotidiane, ovvero quella in cui esprimere il proprio atteggiamento genuino che sarebbe poi stato riprodotto in ogni altra attività.

⁴⁵ *Zencharoku* 禅茶録 («Trattato del Tè dello Zen»): vedi Appendice 1.



Capitolo quarto

Sen no Rikyū, il *wabi cha* e i suoi epigoni

Sen no Shōan (1546-1614) rappresenta la seconda generazione della famiglia. La complessa parentela con Rikyū prende l'avvio quando la madre, Sōon divenne la seconda moglie di Rikyū, poi quando Shōan sposò Okame, figlia di Rikyū, fu adottato come figliastro nella sua famiglia.

Alla sua morte, Rikyū lasciò i suoi possedimenti di Sakai al primogenito Dōan, e quelli di Kyōto – che andarono a formare il ramo familiare principale – a Shōan e ai suoi discendenti. Tuttavia, dopo il suicidio rituale di Rikyū, Hideyoshi confiscò i suoi beni, e Shōan fu costretto a lasciare la capitale per il Nord-est, dove visse fino a quando gli furono restituiti i possedimenti e poté tornare a Kyōto e stabilire la sua scuola. Infatti, nel 1594, Tokugawa Ieyasu e Gamō Ujisato¹ emanarono il cosiddetto *Shōan meshidashijō* 小庵召出状, l'editto che permetteva a Shōan di tornare nella capitale e prendere in mano le sorti della casata Sen. Con questo ha inizio la lunga e gloriosa storia della casata Sen di maestri del Tè. Tuttavia, Shōan la lasciò presto per passare il resto della sua vita in ritiro, affidando al figlio Sōtan, che rappresenta la terza generazione, la guida della casata.

Sen no Sōtan (1578-1658), anche noto con il nome di Genpaku Sōtan, era figlio di Shōan e della moglie Okame. All'età di circa dieci anni fu mandato a studiare presso il famoso tempio zen Daitokuji dove rimase fino al ritorno del padre a Kyōto. Al tempio fu discepolo del maestro zen Shun'oku Sōen e condiscipolo di Takuan Sōhō², che sarebbe poi diventato uno dei più importanti maestri zen Rinzaï del Giappone. Sōtan è l'autore del *Sazen dōichimi*³,

¹ Tokugawa Ieyasu 徳川家康 (1542-1616); Gamō Ujisato 蒲生氏郷 (1556-95) fu un condottiero al servizio di Oda Nobunaga prima e di Toyotomi Hideyoshi poi. Si convertì al Cristianesimo.

² Shun'oku Sōen 春屋宗園 (1529-1611); Takuan Sōhō 澤庵宗彭 (1573-1645).

³ Tradotto in Appendice 1.



uno dei più importanti testi sul Tè, in cui sostiene l'identità tra la Via dello Zen, da lui lungamente appresa e praticata al Daitokuji, e la Via del Tè. Fu molto attivo nella diffusione e popolarizzazione della pratica del Tè e, al di fuori della famiglia, ebbe seguaci di grande prestigio, che furono poi chiamati i «Quattro re celesti» (四天王) di Sōtan: Fujimura Yōken (1613-99), Sugiki Fusai (1628-1706), Yamada Sōhen (1627-1708) e Kusumi Soan (1636-1728)⁴. Il primo dei quali, in particolare, lasciò una profonda impronta nella storia del Tè giapponese, anche per l'importante trattato sul Tè che ha tramandato, il *Chawa Shigetsushū* 茶話指月集 («Collezione di testi di conversazioni sul Tè che indicano la Via»)⁵, una trascrizione di Kusumi degli insegnamenti orali di Yōken. Inoltre, costruì il *chashitsu* Konnichian 今日庵 che sarebbe diventata la sede della scuola Urasenke.

Kōshin Sōsa⁶, terzo figlio di Rikyū e capostipite della tradizione Omotesenke, andò a servizio del *daimyō* Tokugawa Yorinobu⁷, capostipite della dinastia dei signori di Kii 紀州 e persona molto amante dell'arte del Tè. Tutti i figli di Rikyū furono mandati a servizio come maestri del Tè presso importanti signori del tempo. Lo scopo era quello di diffondere e radicare questa pratica fuori dei confini della capitale, e di fatto nelle località dove operarono i figli di Rikyū si svilupparono importanti scuole del Tè iniziate da *bushi* che da costoro avevano appreso l'arte. Tra esse vanno menzionate le seguenti: la scuola Sansai 三斎流 (fondata da Hosokawa Sansai, 1563-1645), la scuola Uraku 有楽流 (Oda Urakusai, 1547-1621), la scuola Enshū 遠州流 (Kobori Enshū, 1579-1647), la scuola Sōwa 宗和流 (Kanemori Sōwa, 1590-1656), la scuola Sekishū 石州流 (Katagiri Sekishū, 1605-73).

Kōshin, si adoperò molto per preservare e trasmettere la tradizione del padre, che con il passare del tempo rischiava di corrompersi, e per questo mise per scritto gli insegnamenti paterni. Riuscì così a tramandare l'insegnamento della scuola alle successive generazioni. Ereditò dal padre il *chashitsu* Fushin-an che divenne la sede della scuola Omotesenke e simbolo della casata dei Sen.

Sensō Sōshitsu, quarto figlio di Sōtan, è il capostipite della scuola

⁴ O, secondo altri, al posto di quest'ultimo, Miyake Bōyō (1580-1649) o Matsuo Sōji (1579-1658).

⁵ Tradotto in Appendice 1.

⁶ Su Kōshin Sōsa vedi M. PITEKKA, *Sen Koshin Sosa: Writing Tea History*, in ID. (a cura di), *Japanese Tea Culture: Art, History and Practice*, Routledge Curzon, New York 2003.

⁷ Tokugawa Yorinobu 徳川頼宣 (1602-71).

la Urasenke. Dal padre ereditò la proprietà che conteneva il Konnichian, il *chashitsu* che diventò sede della sua scuola. Fu mandato a servire Maeda Toshitsune⁸, il *daimyō* di Kaga⁹, favorendo la diffusione dell'arte del Tè in quella regione. Inoltre, favorì anche lo sviluppo della ceramica *raku* e la fonderia dei bollitori, invitando famosi maestri delle rispettive arti. Diede così impulso anche alla produzione di utensili di alta qualità da usare nelle sedute del Tè.

Ichio Sōshu, secondo figlio di Sen no Sōtan, da adolescente lasciò la casa del fratello maggiore, Sen no Sōsetsu, per andare come figlio adottivo presso il laccatore Kichimonjiya 吉文字屋, nei pressi di Mushakōji, prendendo il nome di Yoshioka Jin'uemon 吉岡甚右衛門. Tuttavia, durante gli ultimi anni di vita del padre, insieme a Kōshin Sōsa tornò in seno alla famiglia d'origine e si diede alla pratica del Tè, fondando, con l'aiuto dei fratelli, la casa da Tè Kankyūan 官休庵, lasciando la scuola di laccatura a Nakamura Sōtetsu¹⁰. Dopo la morte del padre, nel 1666 andò a servizio di Matsudaira Yorishige¹¹, signore di Sanuki 讃岐, nella parte settentrionale dell'isola di Shikoku, come maestro del Tè, ma l'anno seguente si ritirò continuando però a insegnare l'arte del Tè ai discepoli di Sanuki, che divennero poi *iemoto* 家元¹² della scuola Mushakōjisenke.

Il fratello maggiore di Ichio, Sen no Sōshitsu (1592-1652), pur non avendo fondato una propria scuola, fu anch'egli un importante maestro del Tè. Non si sa molto della sua vita ma sicuramente, non andando d'accordo con il padre, lasciò presto la sua casa e visse parecchi anni a Edo disdegnando la successione alla casata paterna. Andò a servizio dei signori del feudo di Kaga, i Maeda 前田, come maestro del Tè, ma ben presto diede le dimissioni. Ebbe rapporti d'amicizia con Hon'ami Kōetsu, grande ceramista, laccatore, calligrafo e pittore, fondatore della scuola di pittura Rinpa 琳派.

Per comprendere appieno l'innovazione apportata da Sen no Rikyū e dai suoi successori, è necessario ripercorrere le prime fasi dello sviluppo della pratica del Tè.

Il primo che diede una svolta alla pratica di bere il tè intesa come una piacevole riunione tra amici in cui, accanto al tè, si bevevano anche liquori, fu Nōami che era al servizio dell'ottavo *shōgun*

⁸ Maeda Toshitsune 前田利常 (1594-1658).

⁹ Oggi province di Ishikawa e Toyama, sul Mar del Giappone.

¹⁰ Nakamura Sōtetsu 中村宗哲 (1617-95).

¹¹ Matsudaira Yorishige 松平頼重 (1622-95).

¹² *Iemoto* («caposcuola»), la persona a capo di una scuola; ruolo assunto per via ereditaria.

Yoshinori (1394-1441). Egli fissò per primo i principî della pratica del *cha no yu* di tipo raffinato introducendo il *daisu kazari*, ossia l'uso di uno scaffale mobile e aperto in cui collocare gli utensili che venivano utilizzati nella pratica del Tè. Si dice che il *daisu* sia d'origine cinese e che fu importato dal continente dal famoso maestro zen Nanpo Jōmyō¹³, discepolo di Rankei, abate del tempio Manjuji prima e poi del Kenchōji, e considerato l'iniziatore della tradizione Zen Rinzai autoctona. Il *daisu* veniva usato nella costruzione detta *shoin*, una stanza con *tatami* sul pavimento, porte scorrevoli e il *tokonoma*, la tipica residenza dei *bushi*. L'influenza cinese nella pratica del Tè di Nōami era presente anche nell'uso delle tazze *tenmoku*¹⁴, anch'esse originarie della Cina. Queste tazze erano di forma allargata nella parte alta e spesso presentavano striature verticali sulla parte esterna. Furono introdotte nel periodo Kamakura dai monaci zen giapponesi che andarono a studiare sul continente e tipicamente venivano usate nel Tè di tipo *daisu* dove erano collocate. Questa forma di pratica del Tè, quindi era elegante, raffinata e riprendeva lo stile cinese.

Nōami, che era uno dei maggiori artisti del suo tempo, oltre al Tè fu pittore di dipinti a inchiostro di china, poeta e artigiano e diede grande impulso alla cultura detta di Higashiyama che fiorì attorno allo *shōgun* Yoshimasa, nel quartiere di Higashiyama, a Kyōto, dove la cultura di *bushi*, di nobili di corte e di monaci zen trovò un irripetibile momento di amalgama che diede vita a una fioritura culturale di altissimo livello. Il simbolo più conosciuto di questa sintesi culturale è il già citato Padiglione d'Argento che rivaleggia per prestigio e raffinatezza architettonica con il Padiglione d'Oro. Le arti che fiorirono in questo ambito furono il teatro classico Nō, il *cha no yu*, l'arte della disposizione dei fiori e dei giardini, l'architettura e la poesia *renga* (o concatenata). Questa raffinata cultura, accanto al Nō, alla pittura e alle altre arti, si rispecchiò nella pratica del Tè dando vita al Tè *daisu* nella costruzione di tipo *shoin*. Nōami, tra l'altro, lasciò un testo che riguarda anche da vicino la disposizione degli oggetti nello *shoin*, il *Kundaikan Sōchūki* 君台観左右帳記 («Trattato che spiega l'osservazione [della disposizione degli oggetti] per il signore feudale»), che divenne un importante riferimento per gli appassionati di oggetti artistici di fattura cinese. Tra l'altro, vi si descrive il modo di disporre gli

¹³ Nanpo Jōmyō 南浦紹明, detto Daiō *kokushi* 大応国師 (1235-1308).

¹⁴ Erano tazze in ceramica nera prodotte nelle fornaci di Jiān.

utensili nelle riunioni in cui si beveva il tè. Lo standard estetico in queste riunioni era dettato proprio dalla presenza di oggetti di valore e dalla loro disposizione.

Lo sviluppo successivo si ebbe a opera di Murata Jukō, di Takeno Jōō e infine di Sen no Rikyū, che portò a perfezione le intuizioni e gli sviluppi dei suoi due predecessori e maestri. Questo filone fu quello che diede vita alla concezione del *wabicha*, o il Tè *wabi*, elevando la pratica del Tè da semplice intrattenimento di ricchi mercanti e aristocratici, a Via spirituale di grande raffinatezza e di elevato senso estetico. Murata, Takeno e Sen, al lato formale della pratica del Tè preferirono il suo contenuto spirituale e artistico, il lato raffinato, semplice, profondo, in una parola *wabi*. Anche la costruzione in cui praticare il Tè con loro divenne sempre più semplice e rustica: allo *shoin*, una stanza della residenza, essi preferirono una costruzione separata, costruita al solo scopo di praticare il *cha no yu*. Era un edificio di piccole dimensioni, fatto di materiale semplice e posto in un giardino: il *chashitsu*. Nel giro di tre generazioni costoro trasformarono una forma di intrattenimento basata sulla piacevolezza e il divertimento in un'austera e severa pratica volta all'elevazione spirituale. Dalla metà circa del XVI secolo, grazie a Murata, Takeno e infine Sen, la concezione estetica del *wabi* si diffuse ampiamente, soprattutto nelle classi mercantili, da cui provenivano i grandi maestri, di Sakai, Hakata, nel Kyūshū, e alla capitale, Kyōto.

Questa drastica svolta fu opera di personaggi appartenenti a ricche famiglie di mercanti di Sakai. Dei tre, il primo e l'ultimo per lungo tempo praticarono in un monastero Zen dove appresero i principî del *sarei*¹⁵, la forma codificata della pratica di bere il Tè che si usava nei monasteri. Sia Murata sia Sen praticarono al Daitokuji, il maggior centro di studio e pratica del Tè. Per questo motivo si può senz'altro affermare che il *wabicha* nacque e si sviluppò a contatto con l'ambiente Zen e da esso trasse ispirazione per diventare una Via per l'elevazione spirituale. La concezione del *wabi*, di essenzialità, profondità, rusticità, raffinatezza ed elevazione erano insiti nella Via dello Zen e nella pratica quotidiana dei monaci.

¹⁵ Normalmente il termine *sarei* 茶礼 era usato nei monasteri Rinzai, mentre in quelli Sōtō si chiamava *gyōcha* 行茶. *Sarei* in senso stretto indica le offerte del tè al Buddha e i riti che entro i monasteri si svolgevano tra i monaci per mezzo del tè. Tuttavia, spesso, in senso lato, indica anche il *cha no yu* in generale. Sicuramente il *sarei* ha avuto una profonda influenza sullo sviluppo della pratica del Tè in ambito laico.

Capitolo quinto

Altri grandi maestri del Tè

Kitamuki Dōchin apprese il Tè da Nōami e fu il primo maestro di Sen no Rikyū quando costui aveva 17 anni, prima di diventare, due anni più tardi, discepolo di Takeno Jōō su consiglio dello stesso Dōchin. Kitamuki, il cui vero nome era Araki 荒木, era un ricco mercante di Sakai e praticava un Tè di tipo *shoin*, quindi una forma elegante destinata soprattutto all'aristocrazia militare. Era persona dal gusto molto raffinato e collezionista di utensili del Tè.

Yamanoue Sōji (1544-90), anch'egli di Sakai, fu discepolo di Sen. È famoso per essere l'autore di un testo molto conosciuto tra i praticanti del *cha no yu*, il *Yamanoue Sōjiki* 山上宗二記 («Il Trattato di Yamanoue Sōji»)¹ in cui l'autore descrive la pratica del Tè del suo maestro Sen e lo stato dell'arte al suo tempo.

Imai Sōkyū (1520-93) era un ricco mercante della regione di Yamato, poi trasferitosi a Sakai dove apprese l'arte del Tè da Takeno e ne sposò la figlia. Assieme a Rikyū e a Tsuda servì presso Oda Nobunaga e poi presso Hideyoshi, mettendo anche a profitto, presso questi potenti personaggi, la propria abilità nel campo dei commerci. Tsuda Sōgyū (?-1591) era anch'egli un ricco mercante di Sakai, della famiglia che gestiva l'azienda Tennōjiya 天王寺屋, una delle imprese commerciali più fiorenti della città. Apprese il Tè dal padre Sōtatsu, rinomato maestro del tempo. Come già per Imai, anche Tsuda servendo come maestro del Tè presso Nobunaga ebbe con lui stretti rapporti commerciali di cui beneficiò la sua azienda. Il testo *Tennōjiya kaiki* 天王寺屋会記 («Memorie delle sedute del Tè del Tennōjiya»), scritto da tre generazioni di maestri del Tè della famiglia Tsuda, Sōtatsu padre, Sōgyū stesso e il figlio Sōbon, è tra i più stimati sull'arte del Tè di quell'epoca. Rikyū, Imai e Tsuda sono passati alla storia con l'appellativo 茶の三大宗匠 («i tre grandi maestri del Tè»).

¹ Alcune parti sono tradotte in Appendice 1.

È famosa la Kitano ō-chanoyu 北野大茶の湯 («Grande *cha no yu* di Kitano») svoltasi nell'ottobre del 1587 per volere di Hideyoshi – nella località di Kitano, a Kyōto – e che sarebbe dovuta durare ben dieci giorni, con la partecipazione di migliaia di persone. I maestri del Tè che servirono erano Sen no Rikyū, Imai e Tsuda, i tre *chadō*² al servizio del *kanpaku*³ Hideyoshi, il quale, in quell'occasione desiderava fare bella mostra della sua preziosissima collezione di utensili, al maggior numero di persone possibile. Centinaia di *chashitsu* provvisori furono costruiti a Kitano e il Tè servito a centinaia di persone. Hideyoshi stesso, si dice, servì per l'intero giorno, per poi improvvisamente ritirarsi nella sua residenza e dichiarare chiuso l'evento, forse a causa della troppa stanchezza fisica o deluso per la poca attenzione che la sua collezione aveva ricevuto⁴.

Abbiamo visto sopra che la cultura del Tè, dapprima sviluppata tra la classe mercantile di Sakai, verso la fine del XVI secolo e a partire dal successivo, si diffuse principalmente tra la classe dei *bushi*. Questa nuova forma del Tè prese il nome di *buke cha* 武家茶, o *daimyō cha*, ossia il «Tè della classe dei guerrieri» o il «Tè dei *daimyō*».

Alcuni storici pongono l'inizio di questo fenomeno quando Oda Nobunaga, nel 1568, correndo in aiuto di Ashikaga Yoshiaki⁵, entrò con le sue truppe a Kyōto, dando al suo protetto il titolo formale di *shōgun* ma di fatto prendendo il potere per sé. Dopo questo evento, Nobunaga diede il via alla cosiddetta «caccia agli oggetti preziosi», durante la quale si impossessò di molti utensili del Tè di grande valore posseduti dai maestri di Sakai, che poi divise tra i suoi generali più meritevoli.

Questi utensili di grande fama divennero presto molto ambiti tra i vassalli di Oda poiché erano una sorta di simbolo del loro elevato status e finirono per essere più ricercati dei territori che normalmente venivano donati a chi si era distinto nelle conquiste in battaglia.

Il *cha no yu* nel periodo degli Stati combattenti 戦国 (1477-1576) ebbe molto seguito tra la classe dei guerrieri i quali, nella tranquilla

² Maestri del Tè al servizio di signori feudali.

³ *Kanpaku* 関白, reggente dell'imperatore.

⁴ Su questo evento vedi G. ELISON, *Hideyoshi, the Bountiful Minister*, in G. ELISON e L.S. BARDWELL (a cura di), *Warlords, Artists, and Commoners*, University of Hawaii Press, Honolulu 1987, pp. 239-41.

⁵ Ashikaga Yoshiaki 足利義昭 (1537-97).

atmosfera del *chasitsu*, potevano momentaneamente dimenticare il tumulto dei campi di battaglia.

Quelli che originariamente erano rozzi guerrieri, con il tempo, e soprattutto dopo la pacificazione sotto i Tokugawa, si allontanarono dai campi di battaglia e diventarono una classe di amministratori, che necessitavano di una certa acculturazione. Essi trovarono nella pratica del Tè un mezzo per sviluppare la loro formazione culturale e per migliorare il loro carattere. Inoltre, il versante morale che il *cha no yu* aveva sviluppato con l'avvento dell'ideologia neoconfuciana, servì loro da modello per una formazione etica. Lo stretto rapporto fra il Tè e lo Zen contribuì ad aumentare il fascino che questa pratica venne ad assumere tra i membri di una classe che da sempre aveva trovato nel severo *zazen* e nei rigidi principi del suo insegnamento un ideale di vita da seguire.

Fra i discepoli di Sen no Rikyū si trovavano molti appartenenti alla classe dei *bushi*, tra cui i cosiddetti «sette saggi di Rikyū» 利休七哲: Gamō Ujisato, Hosokawa Sansai, Makimura Toshisada (1546-93), Seta Masatada (1548? - 1595), Furuta Oribe (1544-1615)⁶, Shibayama Kenmotsu (date sconosciute) e Takayama Ukon (1552-1615), ai quali si devono aggiungere Kobori Enshū, Oda Yūroku, Katagiri Sekishū, che erano dei *daimyō*.

Tra costoro il *cha no yu* andò sempre più acquisendo popolarità e allo stesso tempo assumendo una fisionomia particolare, in sintonia con i loro ideali e i loro valori.

Così, a partire dal periodo Tokugawa, i vari *daimyō* incoraggiarono la pratica del Tè, assumendo, come si è visto, maestri nelle loro residenze che insegnassero la Via del Tè ai membri del clan e ai vassalli. La valenza morale che il Tè assunse in questi ambienti era incoraggiata dai vertici gerarchici in quanto elemento di stabilità sociale e di rafforzamento della fedeltà verso i superiori. Quindi, da una parte era un veicolo di acculturazione e dall'altra un modo per rafforzare gli ideali morali e i vincoli sociali.

Tra questi grandi maestri del Tè, spicca senz'altro Furuta Oribe, un samurai che allo stesso tempo divenne un famoso *chajin*. Il suo stile del Tè fu molto influente sugli sviluppi di quest'arte nei secoli XVI e XVII. Fu adottato nella famiglia di Yoshida Shigesada nel 1598 e avviato alla carriera militare, distinguendosi mentre era al servizio prima di Oda Nobunaga e poi di Toyotomi Hideyoshi. Attraverso quest'ultimo, Oribe conobbe Sen no Rikyū di cui

⁶ Nome originale Furuta Shigenari 古田重然.

divenne discepolo. Negli anni attorno al 1590 Oribe era uno dei discepoli più promettenti di Rikyū al punto che, quando Rikyū si dovette suicidare, lo nominò suo erede nell'arte del Tè.

Dopo la morte del maestro, Oribe restò al servizio di Hideyoshi e poi, alla morte di costui, servì come maestro del Tè presso i Tokugawa che avevano preso il potere, prima alla corte di Ieyasu e poi a quella del figlio, Hidetada. Presso i Tokugawa acquisì grande fama e il suo stile del Tè divenne predominante: di fatto, egli fu il maggior maestro del Tè degli inizi del XVII secolo. Nel 1615, accusato di tradimento, fu costretto, come già il suo maestro, a commettere suicidio. Sembra che, durante le lotte fra i Toyotomi e i Tokugawa nei primi anni del XVII secolo, Oribe fosse implicato in un piano che si proponeva di sterminare la famiglia Tokugawa che si trovava nel castello Nijō, a Kyōto. Il tentativo non ebbe successo e i cospiratori (o forse i presunti tali) furono obbligati a commettere *seppuku*.

Tra i maggiori discepoli di Oribe vi furono Kobori Enshū, del quale si tratterà più avanti, e il già citato Hon'ami Kōetsu, famoso artigiano, laccatore, calligrafo, ceramista.

Oribe è famoso anche per aver promosso un tipo di ceramica detta Oribe *yaki* usata dal maestro nelle sue sedute del Tè. Questa ceramica, semplice e rustica, di forma irregolare con uno spesso strato di smalto e normalmente monocromatica, con tendenze al verde, era prodotta nella località di Mino, oggi nella parte meridionale della provincia di Gifu, nel Giappone centrale. Il Tè di Oribe era più elaborato e complesso di quello di Rikyū, che tendeva alla più essenziale semplicità. Oribe era d'origine samuraica e per questa classe elaborò uno stile del Tè vigoroso ma anche più mondano.

Con Furuta e i suoi successori prese forma uno stile del Tè detto *buke sadō* («Via del Tè dei buke») o *daimyō cha* («Tè dei daimyō») ossia un *cha no yu* che si sviluppò tra la classe militare, i *buke* (*samurai*) e che si svolgeva presso le loro corti e residenze. Dapprima, nel periodo Muromachi, il Tè si era sviluppato all'interno della facoltosa classe mercantile, per poi diffondersi tra la popolazione. Allo stesso tempo, lo stretto legame con il Buddhismo, in particolare con lo Zen, ne aveva favorito la diffusione tra il clero. Tuttavia tra la fine del XVI secolo e l'inizio del successivo, con la fine dei conflitti per il potere e l'affermazione del clan dei Tokugawa, che posero sotto il proprio potere l'intero paese inaugurando un lungo periodo di pace e di stabilità, molti maestri e scuole di Tè andarono a servire come *chadō* i signori feudali (*daimyō*) o

gli *shōgun* stessi a Edo. Costoro li proteggevano e davano loro la possibilità di diffondere la loro arte e, allo stesso tempo, promuovevano tra la classe dei samurai la cultura del Tè. Si è già visto che anche i figli di Rikyū andarono a servizio di signori feudali cercando protezione, e questa tendenza andò sempre più rafforzandosi e divenne pratica comune a partire dai primi anni del Seicento. Talvolta erano i *daimyō* stessi che, appassionandosi per quest'arte, vi si dedicavano. I maestri che diedero impulso a questa tendenza furono, oltre a Furuta, Kobori Enshū, Katagiri Sekishū e Ii Naosuke.

Kobori Enshū⁷ fu allievo di Furuta. Fu al servizio di Toyotomi Hidenaga⁸ – fratello di Hideyoshi e signore di grandi possedimenti nelle regioni di Kii, Izumi e Yamato – e poi dei primi *shōgun* Tokugawa (fu maestro del Tè del terzo *shōgun* Iemitsu), sotto i quali gli furono affidate mansioni direttive e di progettazione architettonica. Ebbe importanti responsabilità nella costruzione di alcuni famosi castelli, come quelli di Sunpu, Fushimi, Ōsaka e Nijō, a Kyōto, e anche di alcuni famosi giardini (tra cui uno nel Daitokuji), della residenza di Katsura, e del famoso tempio zen Nanzenji. Kobori, infatti, fu personaggio di grande cultura e sensibilità che diede un grande contributo a varie arti, come la poesia, l'architettura, l'apprezzamento della ceramica e la progettazione di giardini.

Più tardi, quando nel 1604 ereditò dal padre il feudo di Ōmi (oggi provincia di Shiga), divenne *daimyō* egli stesso. Gli fu quindi assegnato il feudo di Tōtōmi (oggi provincia di Shizuoka), da cui prese il nome Enshū – che è una diversa lettura di Tōtōmi.

Kobori apprese lo stile di Furuta ma elaborò uno stile personale che si confaceva allo spirito della nuova era della *pax* Tokugawa: si liberò degli estremismi tipici del maestro ed elaborò un *cha no yu* caratterizzato da grazia e armonia, detto *kirei sabi*, cioè un *sabi* elegante e raffinato che fondeva uno stile classico ispirato agli ideali di corte del passato ed espressi per esempio nella poesia *waka* del periodo Heian, con gli ideali dell'élite militare del suo tempo. Questo stile si formalizzò nella scuola di cui egli è il capostipite e che viene chiamata Enshū sadō 遠州茶道, che si basa sui già citati principî di *wa*, *kei*, *sei*, *jaku*, oltre che sul concetto di coltivazione di se stessi, secondo i principî confuciani che al tempo erano la base ideologica e morale del nuovo regime. Tuttavia, vi è di più: mentre i primi due, armonia e rispetto, sono principî prettamente

⁷ Kobori Enshū 小堀 政一 (nome originale Kobori Masakazu, 1579-1647).

⁸ Toyotomi Hidenaga 豊臣秀長 (1540-91).

derivati dal Confucianesimo, il terzo, purezza, è senz'altro d'origine Shintō, dove la purezza e la non contaminazione sono fondamentali. L'ultimo principio, invece, la quiete, è tipicamente buddhista. *Jaku* nel Buddhismo indica anche l'estinzione e il *nirvāṇa*. La quiete, nel Tè, è l'elemento principale, anche rispetto agli altri, poiché è la qualità vera del *wabi* che comporta un atteggiamento di distacco, di ritiro e di calma mentale, cioè lo stato mentale proprio del *cha no yu*. I quattro principî sono quindi un condensato del pensiero e della spiritualità giapponese – orientale, direi – e la cultura del Tè, che li fa propri, è, in questo senso, la quintessenza di quella cultura e la sua applicazione pratica nella vita e nell'arte.

Per illustrare l'ideale del Tè di Enshū, si veda il seguente brano tratto da *Kobori Enshū kakisute no bun* 小堀遠州書捨文 («Testi di Kobori Enshū scritti e gettati via»):

In quella che chiamiamo la Via del Tè, non esiste una Via particolare. Ci si comporti fedelmente verso il proprio signore ed, esercitando la pietà filiale verso i genitori, ci si applichi senza negligenze ai doveri verso la casata, e si mantengano costanti i rapporti con gli amici dei tempi passati.

In primavera vi è foschia, in estate vi è il cuculo che mostra la sua presenza tra le verdi foglie, in autunno vi è il cielo serale che ispira tristezza, in inverno vi è la neve del primo mattino. Tutti questi sono il «sapore» del *cha no yu*.

Riguardo agli utensili, non si devono rincorrere solo quelli particolarmente ricercati. Non c'è poi questa grande differenza tra quelli famosi [e antichi] e quelli di nuova fattura. Sebbene [ora] possano essere antichi, a quel tempo erano nuovi, e sono diventati famosi solo perché in quella casata sono stati tramandati a lungo. Non è detto che essendo antichi non possano essere di forma mediocre, e neppure che essendo nuovi non possano avere una forma bella. Non si invidi chi ha un gran numero di utensili, e non si dispregi il fatto di averne pochi, anche avendo un solo *set* completo di utensili, si dia loro importanza e li si trasmetta di generazione in generazione ai discendenti.

Anche per quanto riguarda il cibo che viene servito, quello che è importante è che sia offerto con sentimento. Anche quando si offre un pasto squisito, se non è dato con sentimento da parte dell'ospitante, pur trattandosi di prelibatezze come il pesce *ayu*⁹ pescato in un fiume dalla forte corrente impetuosa, o di una carpa pescata nel fondale di un fiume, non avrebbero gusto.

Non si smetta mai di avere rugiada su una siepe vegetale, o di curare il sentiero montano tra le canne, di mantenere il rumore del bollore che sembra il suono del vento tra i pini anche se non viene mai un ospite¹⁰.

Tra i maestri che lasciarono una profonda influenza sull'arte del Tè del periodo Edo vi è sicuramente Katagiri Sekishū, signore del feudo di Iwami 石見 (oggi provincia di Shimane), detto an-

⁹ Pesce d'acqua dolce di circa venti centimetri di lunghezza, molto apprezzato nella cucina giapponese.

¹⁰ TANAKA SENDŌ, *Cha no yu meigenshū*, Kadōkawa Sophia bunko, Tōkyō 2010, p. 115.

che Sekishū 石州, da cui prese il nome. Fu un importante *chajin* dell'inizio del periodo Edo e la scuola da lui fondata, la Sekishū, ebbe grande successo tra i *bushi* fino alle soglie dell'era moderna. Di fatto, si può dire che questa scuola sia diventata la principale del periodo, sebbene suddivisa in molte correnti. Sekishū riprese la concezione del *wabi* del periodo precedente e gli diede una nuova vitalità. Fu allievo di Kuwayama Sōsen¹¹ a sua volta discepolo di Dōan (1546-1607), figlio naturale di Rikyū. Dal 1665 fu chiamato come *chadō* alla corte di Ietsuna, quarto shōgun Tokugawa, al quale fece dono del suo scritto *Sekishū sanbyakukajō* 石州三百ヶ条 («I Trecento punti importanti di Sekishū»), in cui riassume i punti principali della sua arte del Tè, e che di fatto è una sorta di enciclopedia del *cha no yu* poiché ne descrive tutti gli elementi principali: la pratica, gli utensili, il giardino, il *tokonoma*, e il *chashitsu*.

Nello stesso filone del *daimyō cha* si colloca anche Matsudaira Fumai¹², signore del feudo di Matsue (oggi provincia di Shimane). Nel 1769 successe al padre introducendo innovazioni tecnologiche nel campo delle coltivazioni e riforme politiche e amministrative che riuscirono a migliorare la situazione di grande crisi che aveva ereditato. Oltre che amministratore, fu anche famoso *chajin*. Apprese l'arte da Isa Kōtaku (1684-1745) che aveva l'incarico di gestire le scuole di Tè del governo Tokugawa ed era discepolo del maestro zen Ikei Sōetsu¹³, abate di Daitokuji, e diretto discepolo di Katagiri Sekishū¹⁴. Fumai considerava la pratica del Tè funzionale all'amministrazione del feudo, poiché poneva chi la praticava nella giusta disposizione interiore e serviva alla formazione del carattere della persona. Fu anche critico verso l'eccessiva opulenza del *cha no yu* praticata al suo tempo e richiamò a ideali di maggior semplicità e spiritualità. Fu il fondatore della corrente Fumai della scuola Sekiryū detta Sekishū-ryū Fumai-ha 石州流不昧派.

Ecco un brano che illustra il suo ideale del Tè:

Il *cha no yu* dovrebbe essere come la rugiada mattutina che si forma sulle foglie delle pianticelle di riso, come il fiore di *nadeshiko*¹⁵ che fiorisce in un terreno incolto. Se si sperimenta questo sapore, allora si giunge a comprendere cosa sia il *suki*.

¹¹ Nome originale Kuwayama Sadaharu 桑山貞晴 (1560-1632).

¹² Nome originale Matsudaira Harusato 松平 治郷 (1751-1818).

¹³ Ikei Sōetsu 怡溪宗悦 (1644-1714).

¹⁴ Sia Isa sia Ikei fondarono correnti proprie all'interno della scuola Sekishū.

¹⁵ Tipico fiore campestre del Giappone con fiori color rosa o porporino; nome scientifico *Dianthus superbus*.

Oltre a ciò, le parole che affermano che si deve pensare agli sbagli dell'ospite come sbagli dell'ospitante, e agli sbagli dell'ospitante come sbagli dell'ospite, hanno un senso che va assaporato. Ci si sforzi di mettersi nei reciproci ruoli: l'ospitante si ponga nel ruolo di ospite, e l'ospitato in quello dell'ospitante. Il *chajin* che si attiene strettamente alle regole prestabilite, che è costretto da questioni etiche e che non ha libertà, verrà deriso come colui che pratica un Tè campagnolo. Non è che si debba inaugurare un proprio stile. [Piuttosto] si facciano propri tutti gli stili e ci si renda conto che non ha senso fondare un proprio stile personale¹⁶.

Ii Naosuke (1815-60), della seconda metà del periodo Edo, signore del feudo di Hikone 彦根 (oggi provincia di Shiga) e *tairō*¹⁷ dello shogunato tra il 1858 e il 1860, fu il personaggio che gestì l'apertura del Giappone all'Occidente e firmò il Trattato di amicizia e commercio tra il Giappone e gli Stati Uniti nel luglio del 1858, che prevedeva l'apertura di alcuni porti – tra cui quello di Kanagawa – al commercio con gli americani, e garantiva il diritto di extraterritorialità agli stranieri. Questo Trattato, detto «di Harris», da Townsend Harris (1804-78), primo console americano in Giappone, di fatto aprì l'impero al mondo esterno dopo oltre duecentocinquanta anni di esclusione. Ii Naosuke guidò lo shogunato in un momento particolarmente difficile della sua storia, poco prima della sua caduta e della Restaurazione imperiale. Naosuke fu assassinato il 24 marzo 1860 da un gruppo di estremisti conservatori contrari alla politica di apertura del paese.

Oltre a essere un personaggio politico di primo livello, fu anche famoso come maestro del Tè, praticato fin da giovane secondo lo stile della scuola Sekishū. Naosuke lasciò anche alcuni testi sul Tè come *Cha no yu ichie shū* 茶湯一会集 («Trattato dell'incontro unico del *cha no yu*», 1857) in cui tratta del suo ideale del Tè condensato nella frase *ichigo ichie* («incontro unico in tutta la vita»), che considerava la seduta del Tè tra varie persone come un'occasione unica e irripetibile in cui dare il massimo di sé e della propria arte. Altre sue opere sono *Hai no sho* 炭の書 («Il libro della cenere»), che tratta della tecnica del *cha no yu*, e *Kanya chawa* 閑夜茶話 («Discorsi sul Tè durante il tempo libero serale»), che ripercorre le principali fasi dello sviluppo dell'arte del Tè. Nei suoi testi, Naosuke esprime una visione del Tè come l'occasione per contemplare e sviluppare un atteggiamento mentale di profondità, che egli chiama *dokuza kannen* 独座観念 («ideale della riflessione

¹⁶ KAWANAMI AKIRA, *Keisō to Kū* («Forma e apparenza»), Shunpūsha, Tōkyō 2003, p. 396.

¹⁷ Presidente del consiglio degli anziani, una delle cariche più alte nel governo shogunale.

solitaria»). Ii dice nei suoi testi che quando il *chakai* è terminato e gli ospiti hanno lasciato il *chashitsu* per tornare alle proprie occupazioni, l'ospitante, invece di dedicarsi al riordino degli utensili e alla pulizia, si siede solitario ripercorrendo le fasi della seduta di quel giorno, riassaporandone l'atmosfera. Così facendo prepara di nuovo il Tè per se stesso e lo assapora in solitudine.

Sia l'ospite sia l'ospitante hanno in cuore il desiderio di indugiare ancora un po' di tempo, ma quando finiscono i saluti di commiato, gli ospiti escono sul *roji*, il giardino. Allora, senza parlare a voce alta, si esce silenziosamente voltandosi a guardare indietro, e l'ospitante, fino a quando gli ospiti sono in vista, li osservi allontanarsi. Se allora si chiudono in fretta i battenti del cancello si perde la parte migliore dell'intrattenimento della giornata. Anche dopo che gli ospiti che se ne vanno siano scomparsi alla vista, non ci si metta subito a riordinare. Si stia nella tranquillità tornando al posto in cui è svolta la seduta entrando dal *nijiriguchi*, «ci si siede di fronte al focolare e avendo ancora voglia di parlare [con gli ospiti] ci si chieda dove siano in questo momento» e pensando così si rifletta sull'incontro odierno irripetibile che è ormai terminato, e non sarà mai più ripetuto allo stesso modo, oppure ci si prepari una tazza di tè. Questo è l'insegnamento più profondo di una seduta del Tè. In quei momenti, in uno stato di leggera tristezza in solitudine non vi è altro che il bollitore cui rivolgere la parola e non vi è altra possibile situazione per comprendere se stessi¹⁸.

Nel *Nanpōroku*, per riassumere le caratteristiche di alcuni importanti maestri del Tè, si tramanda una poesia che recita:

<i>Ori rikutsu</i>	Oribe è polemico
<i>Kirei kippa wa</i>	Enshū ha una bellezza raffinata
<i>Tōtōmi</i>	e tagliente come una lama.
<i>Ohime Sōwa ni</i>	Sōwa è come una principessa
<i>Samushi Sōtan</i>	Sōtan è freddo

Cioè, Oribe ha un modo di praticare il Tè che mette in discussione ogni cosa. Il Tè di Enshū è di raffinata bellezza, ma anche tagliente come una lama. Quello di Sōwa (Kanemori Sōwa) è leggiadro come una principessa, mentre quello di Sōtan è freddo e solitario, cioè ispirato al *wabi*.

¹⁸ KUMAKURA ISAO, *Ii Naosuke no cha no yu* («Il *cha no yu* di Ii Naosuke»), Kokushokan Kōkai, Tōkyō 2007, p. 31.

Capitolo sesto

Il Tè e la cultura giapponese

Il Tè nasce e si sviluppa come una delle più pregnanti espressioni della cultura giapponese che si era venuta consolidando nel periodo Muromachi, a maturazione di quegli ideali estetici che già dal periodo Kamakura si erano affermati con l'avvento della classe dei *bushi* al potere e il declino dell'aristocrazia: è la sintesi delle tendenze artistiche e religiose che in quel periodo si vennero formando.

La raffinata e delicata sensibilità artistica della corte di Kyōto, che trova nel famoso romanzo delle gesta del principe Genji il vertice insuperato, con i suoi ideali estetici fondati sul *mono no aware* 物のあはれ («la sensibilità per quanto ci circonda»), lasciano il posto attorno all'inizio del XIII secolo, a una cultura più maschile, severa e meno mondana portata dalla nuova classe al potere. I *bushi*, formati sui campi di battaglia, nelle incessanti lotte cruente, narrano gesta eroiche di fedeltà e di tradimenti, di sacrifici di sé, di grandi ideali e di miserie umane, in uno scenario che rimanda incessantemente al pessimismo e all'impermanenza delle cose di questo mondo, dove «la mattina si nasce e la sera si muore». Il Buddismo nuovamente portato in quegli anni dalla Cina, insegna la caducità del mondo e spinge a lasciarlo per rifugiarsi nella quiete della solitudine, nell'introspezione di sé e nella ricerca spirituale che porta all'illuminazione.

Il godimento estetico della corte di Kyōto, in cui il Principe Splendente conduce una vita dedicata alla ricerca e all'apprezzamento del bello, tra avventure amorose e intrighi di palazzo, sono sostituiti dall'acuta percezione della fragilità umana e dal desiderio di trovare certezze. L'impermanenza, che era apprezzata per la sua malinconica bellezza, tante volte descritta con la caduta dei fiori a primavera, ora viene percepita come fondamento del dramma umano irrisolvibile, ineluttabile, fonte di dolore.

Man mano la cultura si interiorizza tendendo sempre più verso la ricerca spirituale e l'arte stessa diventa motivo di perseguimento

di ciò che sta oltre l'apparenza del bello. La «sensibilità per quanto ci circonda» del *mono no aware* non si limita più all'intensa partecipazione alle emozioni che suscitano le cose della natura e del mondo: esse sono ora percepite come veicolo di presa di coscienza della caducità e motivo di abbandono degli attaccamenti in vista del perfezionamento di sé.

Poesia del *Kokin Wakashū* (905):

Rassegnarmi dovrei
alla caduta
del fiore di susino;
ma, ahimé, mi turba il suo profumo
che resta sulle mie maniche¹.

Poesia del *Shin Kokin Wakashū* (1205):

Se consideriamo questo mondo
tutto, come anche
il mio stesso essere,
è vano.
E allora dove devo volgermi?².

In questo ambiente culturale, che maturò fra il XIII e il XVI secolo, si formarono concezioni estetiche che diedero impulso e linfa vitale ad alcune tra le grandi forme artistiche tradizionali del Giappone, tra cui anche il *cha no yu*, e che presero i nomi di *wabi*, *sabi* e *yūgen*. Di particolare importanza nella cultura del Tè è il primo, che diede origine al *wabicha*, il Tè improntato alla concezione del *wabi*.

Wabi è una concezione estetica di grande eleganza e profondità, basata sulla semplicità ed essenzialità priva di elementi appariscenti e ridondanti, che propone un ideale di bellezza imperfetta, semplice, rustica, da assaporare nella calma e nel silenzio. Tipicamente sono gli oggetti usati nella pratica del Tè: tazze ruvide, scarsamente rifinite, irregolari, coperte dalla patina del tempo e dell'uso e dai colori scuri o neutri.

Il termine *wabi* letteralmente significa «soffrire, essere triste e solitario», intendendo trasformare l'idea di «insufficienza, man-

¹ Sosei 素性 (844? - 910?), uno dei cosiddetti «trentasei poeti immortali»: poesia n. 47 del *Kokin Wakashū*; trad. italiana e cura di Sagiyama Ikuko, *Kokin Waka shū. Raccolta di poesie giapponesi antiche e moderne*, Ariele, Milano 2000, p. 87.

² Saigyō 西行 (1118-90): poesia n. 1470 del *Shin Kokin Wakashū* («Raccolta di poesie antiche e moderne»), trad. italiana di A. Tollini.

canza, povertà, desolazione» in un ideale estetico in cui si passa dall'insoddisfazione per quanto manca o è insufficiente alla capacità di apprezzare ciò che è semplice, austero e povero, in quanto espressione di grande profondità e purezza. In altre parole, l'ideale del *wabi* è quello di apprezzare la vera semplicità ed essenzialità considerando che tali qualità non ottendono i sensi e giungono nel profondo dell'animo umano. Quel che non colpisce i sensi colpisce il cuore, e la sensibilità del cuore è molto più sottile e pregnante di quella dei sensi fisici. Si tratta di una concezione estetica di grande raffinatezza e spiritualità radicata in ambito Zen, dove i principi del *wabi* sono perseguiti nella pratica che porta all'acquietamento della mente. Così i semplici gesti del maestro del Tè, le tazze e gli utensili usati, la costruzione stessa dove il *cha no yu* si svolge, sono tutti improntati a grande semplicità e povertà (spesso però, solo apparente). *Wabi* è la bellezza della povertà: non una povertà misera, sofferente, ma una povertà voluta, ricercata, oggetto di apprezzamento estetico (e spirituale). Rappresenta il distacco dalle cose, l'abbandono dell'attaccamento, supremo ostacolo sulla via dell'illuminazione. In una poesia dello *Heichū monogatari* («Racconto di Heichū»)³ si esprime bene questo stato: «Proprio nel crepuscolo desolato continuo a guardare il cielo vuoto».

Un'altra caratteristica della bellezza del *wabi* è l'imperfezione e l'irregolarità. Ciò che è imperfetto è più attraente del perfetto. Una famosa frase giapponese dice: *Bi wa ranchō ni ari*, 美は乱調にあり, cioè «la bellezza sta nell'imperfetto». Le tazze *raku* sono imperfette: non esattamente rotonde, a volte asimmetriche o anche sbilanciate, con evidenti segni di vetustà e di prolungato uso e sembrano uscite dalle mani di un ceramista frettoloso. Ciò che è perfetto è poco interessante, è noioso, anche banale. Nello *Tsurezuregusa* 徒然草 (1330), si dice: «Un'opera artigianale di alto livello dev'essere fatta con una lama un poco affilata; la lama di Myōkan non è poi così tagliente»⁴. E nel *Nanpōroku*⁵ si afferma: «Nella piccola stanza da Tè, è bene che gli utensili non siano tutti perfetti. Ci sono persone che non sopportano le imperfezioni e io non

³ *Heichū monogatari* 平中物語 (965) di autore sconosciuto. «Desolato» rende la parola *wabishi*, ossia caratterizzato dal *wabi*.

⁴ *Tsurezuregusa* di Kenkō *hōshi* 兼好法師 (circa 1283 - circa 1350), par. 229; trad. italiana e cura di Marcello Muccioli, *Ore d'Ozio*, SE, Milano 1995. Myōkan è un famoso artigiano dell'epoca, scultore di statue.

⁵ *Nanpōroku* (circa 1593) di Nanbō Sōkei, discepolo di Rikyū, che in quest'opera ha raccolto le parole del maestro. Vedi la traduzione parziale in Appendice 1.

posso proprio essere d'accordo con loro. Le ceramiche di recente fabbricazione che hanno fessure non possono essere usate, ma io mi riferisco ai contenitori del tè di fabbricazione cinese, antichi e preziosi, usati per lungo tempo».

Tuttavia, l'imperfezione, così ostentatamente dichiarata fonte di bellezza, va ricollocata nel suo ambito: essa risalta e quindi attrae quando è ricercata e voluta; quando è frutto di studio ed esprime nelle sue forme la passione e le sofferenze del vissuto. Ciò che è vivo e ha una storia, quello che il tempo ha reso consunto, mostra nella sua imperfezione una intensità che non può esserci in quello che è perfetto, completo, nuovo, intatto. Così come un *bonsai* contorto esprime la lotta per la sopravvivenza in un ambiente ostile e mostra la sua forza vitale proprio con la sua forma imperfetta, e proprio per questo è apprezzato, allo stesso modo un oggetto dalle forme imperfette può esprimere il fascino del vissuto. In entrambi i casi, questa imperfezione formale è il massimo raggiungimento dell'artista, oltre e più in alto della perfezione: un punto ideale che si può raggiungere non solo con l'abilità tecnica, ma oltre essa, con l'esperienza della vita vissuta e resa arte. La quale, invece di essere bellezza dell'armonia, diventa bellezza della disarmonia, del movimento, della dinamicità, ma soprattutto della naturalezza delle cose.

La tendenza alla perfezione della forma, in ogni arte, produce – in Giappone – da una parte la tendenza all'imperfezione intenzionale, che può essere considerata il superamento della perfezione, o il massimo della perfezione, e d'altra parte, spinge verso la semplificazione, la riduzione all'essenziale. Ciò si vede chiaramente, oltre che nel *cha no yu*, anche nel Nō, nella pittura monocroma e nella poesia. Nella perfezione si giunge, o meglio, si torna all'essenza delle cose, dopo aver sfrondata tutto quello che è superfluo e distraente.

Diversamente dai giardini rinascimentali all'italiana in cui l'uomo razionalizza nelle forme la natura dominandola, in Giappone i giardini dei *chashitsu* – così come gli altri – riproducono la natura nella sua «disordinata armonia». Sono curati all'estremo, e dietro di essi c'è sicuramente la mano dell'uomo, che però non traspare. L'uomo riproduce la natura secondo le sue regole e l'intervento dell'uomo consiste nel ricreare una natura naturale al massimo della sua perfezione. È una bellezza della perfezione dell'imperfezione. Allo stesso modo una tazza *raku*, irregolare, consunta dall'uso, ha il fascino della perfezione dell'imperfetto: la mano dell'uomo tende

sempre al massimo della perfezione, soprattutto nella sua impresa più difficile, quella di rendere perfetta l'imperfezione. Per esaltare le qualità naturali, o creare degli oggetti che non siano espressione della banale perfezione razionale, è necessaria una grande abilità sostenuta da una raffinata sensibilità estetica. E soprattutto necessario vedere le cose dal loro interno, piuttosto che obiettivamente dall'esterno. La visione dall'esterno è quella dell'uomo razionale che misura, calcola e giudica, mentre quella dall'interno è la visione di colui che si identifica con le cose e la natura, e da dentro le plasma e dà loro la forma che intrinsecamente già hanno.

Infine, l'ultima caratteristica del *wabi* è quella di esprimere una bellezza tranquilla e austera, da assaporare nella calma. La luna notturna, costante tema poetico, è apprezzata non tanto nella notte serena quando brilla in forma perfettamente tonda, bensì quando le nubi in parte la coprono. È una bellezza non appariscente, ma modesta e spesso non considerata. Tutti possono apprezzare un albero in fiore, ma pochi hanno la sensibilità di sentirsi attratti da ciò che ci cade sotto gli occhi ogni giorno e cui facciamo poco caso.

Questo sentimento è di nuovo espresso nello *Tsurezuregusa*, opera che esprime la sensibilità dell'epoca Kamakura e anticipa gli ideali del *cha no yu*: «Davvero dobbiamo apprezzare i fiori nel loro massimo splendore e la luna quando non è velata? Io amo la luna sullo sfondo della pioggia, e trovo di grande fascino non sapere dove vada la primavera brumosa»⁶. È a questa ricercata e quasi ossessiva semplicità, naturalezza, essenzialità senza orpelli che viene dato il nome di *wabi*, o bellezza della povertà. I principî dello Zen, semplicità, essenzialità, naturalezza, spontaneità, intuizione, desiderio di giungere alla profonda origine delle cose, assenza di ornamenti, severità, povertà dei materiali, rifiuto delle strutture logiche e razionali, semplice raffinatezza, furono i principî ispiratori di questa nuova fioritura artistica in tutti i campi in cui si esprime.

Come nota D.T. Suzuki: «Ciò che è comune allo Zen e all'arte del Tè è il costante sforzo che entrambi fanno per semplificare. L'eliminazione di quanto non è necessario è ottenuto dallo Zen nella sua comprensione intuitiva della realtà ultima; e nell'arte del Tè nel modo di vivere impersonificato nel servire il tè nella stanza del Tè. L'arte del Tè è l'estetica della primordiale semplicità»⁷.

⁶ KENKŌ *bōshi*, *Ore d'Ozio* cit., par. 137.

⁷ D.T. SUZUKI, *Zen and Japanese Culture*, Princeton University Press, Princeton 1973, p. 271.

Accanto al *wabi*, altri due ideali estetici caratterizzarono l'arte e la cultura di quel periodo, i già citati *sabi* e *yūgen*. *Sabi*, originariamente, è il sostantivo dell'aggettivo *sabishi* («essere triste, solitario, remoto, tranquillo, povero»). Ha relazione anche con il verbo *sabiru* («arrugginire, invecchiare»). *Sabi* esprime il sentimento di solitaria bellezza di ciò che mostra la patina del tempo, il fascino della rustica semplicità e dell'antico, come negli strumenti del *chanoyu* tramandati di generazione in generazione, il cui prolungato uso li ha resi opachi e consunti. La differenza tra *sabi* e *wabi* sta nel fatto che *sabi* è normalmente usato per gli oggetti concreti mentre *wabi* è una concezione più generale, indica uno stile di vita, un atteggiamento dello spirito.

Yūgen («profondità e mistero») è una concezione estetica che accompagna e completa quella del *wabi*, nella cui semplicità e povertà si trova profondità, mistero e ineffabilità. Il termine *yūgen* viene dalla Cina, dove veniva usato in ambito sia daoista sia buddhista per indicare che la vera natura dei fenomeni, la verità o la quiddità, è inafferrabile, indescrivibile e sottile. In Giappone è stato, invece, utilizzato in ambito letterario e artistico per indicare le stesse qualità riferite però al concetto di bellezza. Si tratta di una sensazione o di un sentimento evocato senza farne diretta menzione, ma tramite simboli, allusioni e sottili e raffinate tecniche retoriche. Lo *yūgen* viene definito da parole come mistero, oscurità, profondità, eleganza, tranquillità ma anche tristezza. Di fatto i due caratteri che lo compongono 幽玄, quasi sinonimi, significano *yū* 幽, «indefinibile, non chiaro, vago» e *gen* 玄 «scuro, oscuro», a indicare ciò che, pur essendo ben presente alla coscienza, non è definibile concretamente, ma è vago e remoto.

Così, il cielo al crepuscolo, senza colori né suoni che pur tuttavia induce alle lacrime, è un'immagine che sintetizza in modo concreto la sensibilità di tipo *yūgen* di evocare stati d'animo sottili, indefinibili ma al tempo stesso concretamente presenti. Nel *Mumyōshō* («Trattato senza nome»)⁸, rispondendo a una domanda, a proposito dello *yūgen*, si dice:

Quando il sentimento profondo è presente senza essere mostrato, quando galleggia in superficie un'immagine di un mondo invisibile, quando per mezzo del triviale si mostra il raffinato, quando simulando il volgare si ricerca una sottile virtù, quando il sentimento non è palese e le parole non basta-

⁸ *Mumyōshō* 無名抄 (1212), trattato poetico di Kamo no Chōmei 鴨長明 (1155 circa - 1216).

no, allora, quando si esprimono i sentimenti in questo modo, si raggiunge la capacità di smuovere il cielo e la terra con sole trentuno sillabe, e si ottiene la via di intenerire dèi e demoni⁹.

Questo trattato che parla dell'arte poetica propone poesie come la seguente:

Quando viene la sera
il vento autunnale dei campi
mi penetra dentro
e allora non posso sopportare il grido
che lanciano i cervi.

La luna velata, la foschia che avvolge tutto dando agli oggetti un'aria di mistero, la pioggia, le nuvole che coprono il cielo, i paesaggi che si vedono appena attraverso la nebbia, i fiori che cadono, sono i temi ricorrenti che descrivono una bellezza dimessa, non appariscente, nascosta, piuttosto malinconica e crepuscolare che induce alla tristezza e al rimpianto. Si veda, nella letteratura italiana il seguente brano di Renato Fucini che descrive un simile stato d'animo, a dimostrazione che lo *yūgen* non è una caratteristica solo giapponese, ma dell'essere umano a ogni latitudine.

... mestissima scena d'un tramonto in padule. (...) ma siccome ero stanco, prima di tornare indietro, mi fermai un poco per riposarmi.

Seduto sull'argine erboso d'un canale, lascio correre l'occhio smarrito su quella immensa superficie d'acqua stagnante e di lunghe cannèggiole, e fantasticando davanti a quel malinconico quadro, richiamavo alla mente i più minuti ricordi della mia giovinezza, e per un misterioso fenomeno psicologico, anco le più liete memorie prendevano in me in quel momento l'aspetto di tristissime cose. E mi sentivo stringere il cuore, e quasi avrei pianto senza saperne il perché¹⁰.

Nello *Shōtetsu monogatari* («Racconto di Shōtetsu»), il monaco zen Shōtetsu dice dello *yūgen*: «Quello che chiamiamo *yūgen* è qualcosa nel cuore che non si riesce a esprimere con le parole. La luna leggermente velata tra le nuvole, o le colline autunnali che diventano rosse coperte di foschia sono considerate *yūgen*. Ma quando si chiede cosa esattamente sia *yūgen* in queste cose, ci riesce difficile indicarlo»¹¹.

⁹ In *Nihon koten bungaku taikei* («Compendio della letteratura classica giapponese»), vol. 65, *Karonsbū; Nōgaku ronshū* («Testi di critica poetica e testi del teatro Nō»), Iwanami, Tōkyō 1970, pp. 87-88.

¹⁰ R. FUCINI, *Le Veglie di Neri*, Newton Compton, Roma 1993, p. 15.

¹¹ G.N. HUME, *Japanese Aesthetics and Culture: A Reader*, State University of New York Press, New York 1995, p. 261.

Questa concezione estetica era già presente nella letteratura giapponese nei secoli precedenti, ma solo nei periodi Kamakura prima e Muromachi poi prese forma una concreta tendenza che pervadeva tutte le arti. Si potrebbe addirittura pensare che lo *yūgen* sia una caratteristica intrinseca dell'animo e della sensibilità giapponese, e che solo nel periodo medievale i giapponesi, spinti da motivi socio-politici, ne presero piena coscienza facendone il riferimento culturale fondamentale.

Nel *Sarashina nikki* («Diario di Sarashina [una dama di corte dell'XI secolo]») si trova:

Era una notte buia e senza stelle. La pioggia sottile che cadeva intermitte sulle foglie degli alberi produceva un piacevole ticchettio.

‘Contrariamente a quanto si possa immaginare, una notte come questa è molto bella e suggestiva! Quando invece splende la luna, senza neanche un'ombra, c'è un chiarore inopportuno e imbarazzante’, disse il gentiluomo che incominciò poi a parlare della primavera e dell'autunno: ‘Tra i paesaggi che la natura ci mostra nell'avvicinarsi delle stagioni, la nebbia primaverile ha un fascino particolare. Quando il cielo è leggermente offuscato e la luce della luna non è molto luminosa, ma sembra diffondersi in lontananza, è davvero incantevole il suono del *biwa* pizzicato leggermente nell'accordo *fukō*. D'autunno, invece, la luna splende fulgida e pur essendo il cielo tutto ricoperto di foschia, sembra quasi di poterla toccare con le mani¹².

Nella rarefatta atmosfera del *cha no yu*, nella bellezza degli sfumati paesaggi a inchiostro di china, nell'austera calma delle rappresentazioni del teatro Nō, i seguaci della Via trovavano la loro ispirazione spirituale, vedevano la proiezione di una mente che si distaccava dal turbinio del mondo.

Tuttavia, lo stesso concetto di *yūgen* viene a volte declinato in modi diversi a seconda dell'arte o della Via. Per esempio, nel caso del teatro Nō, la concezione estetica dello *yūgen* è intesa piuttosto come comportamento e modo di esprimersi nobile, elevato, posato e gentile. In una sola parola, potremmo dire che corrisponde a raffinato. Di fatto, l'attore che compare sulla scena del teatro deve avere un aspetto e un comportamento armonioso che ispira rispetto. Questo è descritto in modo chiaro da Zeami Motokiyo¹³, il più grande attore, autore di testi e teorico del teatro Nō, nel ca-

¹² *Sarashina nikki* 更科日記, trad. italiana di Carolina Negri, *Le memorie della dama di Sarashina / Sarashina nikki*, Marsilio, Venezia 2005, pp. 96-97.

¹³ *Kakyō* 花鏡 (1424); la traduzione si basa sull'edizione curata da T. Ijichi, A. Omote e R. Kuriyama, *Nihon Koten Bungaku Zenshū* («Raccolta delle opere della letteratura classica giapponese»), vol. 51, Shōgakkan, Tōkyō 1989, pp. 299-342. È presente, comunque, una versione italiana (basata sulla trad. francese a cura di Sieffert René): *Zeami. Il Segreto del Teatro Nō*, Adephi, Milano 1966, pp. 143-83. Zeami Motokiyo 世阿弥元清 (1363-1443).

pitolo «Entrare nella dimensione dello *yūgen*» del trattato del Nō *Kakyō* («Lo specchio del fiore»):

La qualità estetica dello *yūgen* è considerata la massima espressione in tutte le Vie e in tutte le cose. Soprattutto in quest'arte [del Nō] la qualità estetica dello *yūgen* è considerata quella principale. In primo luogo, in generale, riguardo alla qualità estetica dello *yūgen*, sebbene essa sia evidente e venga apprezzata dagli spettatori, gli attori che lo possiedono sono scarsi. Ciò perché non conoscono il vero sapore dello *yūgen*. Perciò sono scarsi gli attori che entrano in questa dimensione.

Dunque, qual è la dimensione dello *yūgen*? Per prima cosa, considerando l'aspetto di questo mondo e osservando le qualità delle varie persone, possiamo dire che lo *yūgen* risiede nelle elevate qualità delle persone della classe nobile, e nel ricevere spontaneamente rispetto dalle persone. Questo si può dire che sia lo *yūgen*, e stando così le cose l'essenza dello *yūgen* allora è rappresentata da quanto è bello, gentile e armonioso. Il portamento che mostra posatezza è lo *yūgen* interiore. Inoltre [la persona dello *yūgen*] è di parole gentili, e apprende con impegno il linguaggio delle persone elevate e nobili, e anche per cose di poco conto usa sempre parole cortesi, questo è lo *yūgen* della lingua.

L'esecuzione del *cha no yu*, ossia l'arte della preparazione del tè da parte del maestro del Tè con pochi e semplici movimenti lenti, precisi e calibrati, è una sequenza di atti armoniosi che esprimono, allo stesso tempo, eleganza, bellezza e profondità spirituale. Nella breve ma intensa sequenza di movimenti si concentra tutta la pregnanza di quest'arte: potremmo dire che il resto è un contorno che aiuta a rafforzare e intensificare il momento culminante della preparazione della bevanda. Mettere la polvere di *maccha* nella tazza, versare sopra l'acqua bollente, frullare per sciogliere la polvere e creare la schiuma, infine, servire la bevanda agli ospiti¹⁴.

Questa è prettamente *performing art*, incentrata sui movimenti di un «attore» (nel senso di chi agisce). Per questo, ha tratti che l'accomunano con un'altra arte che condivide gli stessi ideali, il teatro Nō. Anche qui l'attore si muove con gesti lenti, misurati in un ambiente ridotto alla massima essenzialità per esprimere lo spirito del *wabi*. Lo *shite* (attore del Nō) e il *chajin* hanno la stessa disposizione interiore, gli stessi ideali, lo stesso obiettivo. Il primo lo fa narrando una storia, il secondo preparando una bevanda. Non abbiamo descrizioni riguardo alla gestualità e alla tecnica esecutiva del *chajin*, che la apprende dal suo maestro in gran parte per

¹⁴ Esiste anche una variante, sebbene meno nota e praticata, che usa l'infuso al posto della polvere di tè. Questa versione è detta *senchadō* 煎茶道 («Via del sencha»), dove *sencha* sta per infusione di tè. Questa variante fu introdotta in Giappone nel XVIII secolo dal monaco buddhista Ingen 隠元 (1592-1673) della scuola Zen Ōbaku. È una versione più vicina allo stile cinese ed è generalmente limitata agli ambienti di tale scuola.

imitazione. Abbiamo invece veri e propri trattati che riguardano il modo di formare un attore del Nō. In particolare, sono famosi e insuperati, per la loro pregnanza, quello di Zeami, per il Nō, e quello di Sen no Rikyū per il *cha no yu*: sono i massimi esponenti delle loro rispettive arti; entrambi posero al centro della rispettiva arte i concetti di *yūgen* e di *wabi*. Zeami è autore di molti libri che descrivono il teatro, la formazione degli attori, come raggiungere la perfezione dell'esecuzione, e anche di testi drammatici che ancora oggi vengono rappresentati. Fra essi, *Kakyō* raccoglie riflessioni sulla sua lunga esperienza di attore come di formatore di attori. Alcune affermazioni presenti in questo testo aiutano a comprendere meglio l'esecuzione anche del *chajin*: «Gli spettatori spesso fanno commenti sulla concentrazione che unisce tutte le arti, in questo modo: 'L'assenza di azione è interessante'. Questa è la maturata abilità segreta dell'attore».

In questa frase si pone l'accento su «concentrazione» e «assenza di azione», due concetti che ricorrono molto spesso nel testo in quanto particolarmente importanti per una esecuzione di alto livello. «Concentrazione», letteralmente «un solo e unico cuore/mente», quindi uno stato d'animo di non dispersione delle emozioni e dell'attenzione, va coniugata con un altro concetto fondamentale di cui parla poco più avanti, la «tensione», cioè una forte e stabile base emozionale mai rilassata. La performance deve quindi basarsi sulla raggiunta solidità spirituale ed emozionale e la capacità di occuparsi interamente di quello che si sta facendo dedicandovi tutte le energie e tutta l'attenzione senza dispersioni. Porre tutto se stesso nell'azione che si sta eseguendo è la condizione primaria per raggiungere la perfezione.

L'altro elemento che viene presentato, meno prevedibile dei precedenti, è l'«assenza dell'azione», cioè letteralmente il «momento in cui non si fa nulla». L'attore che ha maturato una lunga esperienza e ha raggiunto un alto grado di abilità esprime il massimo della sua arte nel momento in cui non agisce. È il «vuoto» (*śūnyatā*) del Buddhismo tradotto nell'azione teatrale, o nell'azione del *chajin*. L'azione è sempre il preambolo del momento culminante, quello in cui nulla succede, e il tempo è sospeso. L'intervallo tra due azioni, il minimo spazio che le collega, ma che pur sempre è neutro. Come l'intervallo tra inspirazione e espirazione, un momento che a un tempo non è più e non è ancora, pur essendo entrambi.

Zeami, poco oltre nello stesso testo spiega: «Ciò che si chiama 'assenza dell'azione' è la pausa [tra due azioni]. Quando ci si

chiede perché questa 'assenza di azione' sia interessante [possiamo rispondere che] questo succede perché [l'attore] mantiene la tensione della sua concentrazione senza mai perderla».

Questo passo ci fa comprendere che è proprio nel momento di «assenza dell'azione» che la massima concentrazione e tensione si rivelano, poiché esse non si diluiscono nel fluire degli atti ma si mostrano completamente nude e reali al pubblico. In quei momenti l'attore non è più coperto dall'agire ma si mostra per quello che realmente è. E il pubblico, d'altra parte non è più distratto dall'azione. Il momento dell'«assenza di azione» è cruciale: nessuno può più sfuggire a se stesso. È allora che «Abbandonando il proprio io, con la maturata abilità di trascendere il proprio essere interiore, i due momenti che precedono e seguono l'assenza dell'azione si collegano. Questo è quello che si dice 'la sensibilità che unisce la concentrazione di tutte le arti'».

Qui Zeami giunge all'essenza del segreto della sua arte: l'«abbandono del proprio io» e la «trascendenza del proprio essere interiore». È quello che, nel Buddhismo Zen, Dōgen¹⁵ chiama «lasciar cadere il proprio corpo/mente» (*shinjin datsuraku* 心身脱落). D'altra parte, nel *Nanpōroku* Rikyū afferma che «Il *cha no yu* del *kozashiki* per prima cosa è tale per cui per mezzo dell'insegnamento del Buddhismo si pratica e si raggiunge l'illuminazione. È un modo di pensare profano quello secondo cui [il *cha no yu*] consisterebbe nel provare piacere alla vista di una bella costruzione e gustare cibi e bevande prelibate».

Il Nō e il Tè hanno un fine ultimo comune, quello di portare a raggiungere l'illuminazione buddhista. Sono quindi due «arti» che, ancor prima di essere piacevoli alla vista e procurare diletto, hanno uno scopo spirituale. L'arte, in entrambi i casi, così come in molti altri ancora, ha un valore spirituale forte: «Questo può essere detto precisamente con altre parole dicendo che 'l'arte della Via' e la 'Via dell'arte' sono Vie che conducono allo Spirito attraverso l'arte, e Vie che conducono all'arte attraverso lo Spirito. È un mio modo personale di esprimermi su questo argomento in modo più generale dicendo 'la Via verso lo Spirito attraverso la Forma' e 'la Via verso la Forma attraverso lo Spirito'»¹⁶.

L'arte è il mezzo che conduce al perfezionamento di sé, cioè

¹⁵ Dōgen Kigen 道元希玄 (1200-53).

¹⁶ KURASAWA YUKIHIRO, *The Art of Emptiness: An Artistic Real Where 'Emptiness is Ultimately Appearance'*, in «Chanoyu Quarterly - Tea and the Arts of Japan», n. 73 (1993), p. 11.

alla riscoperta del proprio sé nell'ottica buddhista, cioè del non-sé. Non a caso Zeami nel suo testo usa una parola tipica dello Zen, *mushin* 無心, qui tradotto con «abbandono dell'io», in mancanza di termini più specifici. *Mushin* significa, «assenza di cuore/mente», quindi l'abbandono dei propri sentimenti ed emozioni e allo stesso tempo l'abbandono delle perturbazioni mentali. Insomma, l'abbandono della nostra parte più intima. Mentre in Occidente, nelle *performing arts*, l'insistenza è sulla capacità di mostrare e trasmettere sentimenti ed emozioni, qui, invece, l'attore deve abbandonare entrambi, anzi, di più, deve abbandonare se stesso giungendo a uno stadio interiore di «vuoto». Si concretizza così l'ideale massimo del Buddhismo: *shiki soku ze kū, kū soku ze shiki* 色即是空, 空即是色 («i fenomeni sono il vuoto, il vuoto è i fenomeni»). In altre parole, ciò che appare non ha sostanza e ha la natura del vuoto. D'altra parte da questo vuoto nascono tutte le forme che appaiono ai nostri sensi. Così una performance artistica prende forma nel vuoto e dal vuoto, nel senso che dietro di essa non c'è nulla, e il suo fine è nulla. È, diremmo, «pura azione» senza cause e senza scopo: il suo essere è essere solo per essere nel momento in cui è, allo stesso modo di come chi siede in *shikantaza* nello Zen, siede senza un motivo e senza uno scopo, ma siede per sedersi nel tempo in cui è seduto. Nulla di più, nulla di meno, ma nella pratica artistica questo produce una performance di grande effetto spirituale e di suprema bellezza e purezza. L'azione è completamente incontaminata e si trasmette riverberando profondamente nell'animo del pubblico, allo stesso modo di come un fiore sboccia, senza alcuna causa, senza alcuno scopo, ma solo sboccia, dal vuoto e nel vuoto.

La natura dei fenomeni, delle azioni, degli atti su un palcoscenico è il vuoto, o «assenza dell'azione» di cui parla Zeami, e questo è il punto culminante della performance. A sua volta le azioni e i gesti che nascono dal vuoto sono l'abilità massima dell'attore e la sua più matura espressione. L'azione tende al vuoto, all'assenza, e dal vuoto e dall'assenza nasce l'azione. Questo vuoto e assenza sono sempre al centro dell'azione del grande attore, ed egli li raggiunge attraverso una costante concentrazione e tensione interna. D'altra parte anche la pratica buddhista, per esempio lo *zazen*, non è forse una pratica di concentrazione, attenzione costante e tensione interiore? E, anche qui, la meta non è forse giungere all'abbandono di se stessi e al vuoto? Nel momento dell'«assenza dell'azione», quindi del vuoto, vi è solo concentrazione e tensio-

ne. Non tensione muscolare né psichica ma intensa attenzione che è massima nel momento della sospensione dell'azione.

Perciò, «Giorno e notte [l'attore] in tutte le azioni quotidiane dev'essere risoluto a non dimenticare mai questa disposizione d'animo [la concentrazione e la tensione interna]. Se si comporta in questo modo senza mai trascurarla, l'abilità del suo Nō aumenterà. Questo è uno dei massimi insegnamenti segreti».

Per Zeami, quando l'attore raggiunge la massima abilità, esprime il «misterioso». Il quale è un'«apparenza priva di forma» e si realizza nel momento in cui si raggiunge «il grado di 'non-sé, non-stile'». Così si esprime di nuovo in *Kakyō*:

Il termine *myō* 妙 si legge anche *tabenari*. *Tabenari* è un'apparenza priva di forma. [Infatti,] è nell'assenza di forma che si trova il «meraviglioso». (...) Dunque, non ci sono parole per definirlo, ma se un attore possedesse questo «meraviglioso» sarebbe il più elevato. (...) Allora, se esaminiamo con molta attenzione questo punto, nel «meraviglioso», se si porta l'abilità all'estremo, giungendo alla maturità delle capacità, e si entra con facilità nella dimensione della massima abilità di espressione artistica, e in modo completamente indipendente dalla performance che si sta portando avanti, la forma dello stile raggiunge il grado di «non-sé, non-stile», allora si sarà molto prossimi al «meraviglioso». Dunque, la massima abilità di espressione artistica dello stile *yūgen* dovrebbe essere prossimo a questo «meraviglioso».

Ciò vale anche per il maestro del Tè, il cui comportamento e gestualità rispecchiano lo stato interiore, cioè il suo atteggiamento mentale ed emozionale. Il «meraviglioso» risiede anche, nel suo caso, nel giungere alla massima abilità di espressione artistica che si basa nel «superamento dello stile», poiché il culmine risiede nella libertà che nasce dal «non-sé», dove tutto è abbandonato e l'azione si esprime libera e assoluta. In quella condizione vi è il «non-stile», raggiunto quando, appreso e fatto proprio lo stile con lunghi anni di pratica, le regole possono finalmente essere messe da parte, e il *chajin* può esprimere, nell'arte del Tè, l'arte del vuoto, dell'assenza, del non-sé.

Il superamento di sé è anche il superamento dell'arte. Infatti, proprio quando l'arte cessa di essere arte, allora, come dice Zeami: «nell'assenza di forma si trova il 'meraviglioso'». L'arte in quanto «forma» per il grande artista diventa un limite insopportabile: perseguire l'arte è un ostacolo. Liberato dall'egoismo del sé, l'artista accede alla dimensione senza limiti dove si può esprimere liberamente, senza dover perseguire alcunché. Il suo essere stesso, muoversi, fare, agire sono di per sé arte, ma un'arte non-arte, cioè la perfezione della non «artificialità», quindi della spontanea

creatività. Allora il suo sé, che è un non-sé, lascia cadere le regole della creazione artistica e può spingersi in una dimensione in cui la non-arte, nel senso di ciò che non è «fatto ad arte», si esprime.

Nel seguire una Via, dopo lunga pratica e apprendistato, si giunge a un punto in cui, per attingere al vertice, ci si deve liberare dell'oggetto che si agogna, sia esso una pratica artistica o una religiosa. Chi persegue la perfezione nell'arte del Nō, o del *cha no yu*, a un certo punto deve approdare alla non-arte del non-Nō e del non-*cha no yu*. In altre parole, deve liberarsi dell'oggetto che persegue perché, alla fine, diventa un limite. Quindi, pratica l'arte della non-arte. L'oggetto della Via che si persegue all'inizio del percorso è puramente un «abile mezzo» per intraprendere il cammino, ma lungo la strada la prospettiva cambia, così come la persona stessa cambia e allora il rapporto tra l'artista e la sua arte si modifica. La vera arte inizia laddove cessa l'arte.

La negazione della meta suprema in ogni Via è comune nella cultura del Giappone, perciò il maestro zen Seisetsu Shūcho¹⁷ dice:

Il mio Tè è non-Tè, che non significa non-Tè in opposizione al Tè. Cosa si intende, allora, con non-Tè?

Quando una persona entra nella magnifica dimensione del non-Tè, allora realizzerà che il non-Tè non è altro che la Grande Via stessa.

In questa Via, non vi sono fortificazioni costruite contro nascita e morte, ignoranza e illuminazione, giusto e sbagliato, asserzione e negazione. Giungere a uno stato di non-fortificazione¹⁸ è la Via del non-Tè. Così con le cose che riguardano la bellezza, nulla può essere più bello della virtù del non-Tè.

Ecco una storia. Un monaco andò da Joshu, che gli chiese: «Sei mai stato qui?» Il monaco rispose: «No, maestro». Joshu disse: «Prendi una tazza di tè». Un altro monaco venne, e il maestro di nuovo chiese: «Sei mai stato qui?» Il monaco rispose: «Sì, maestro». Il maestro disse: «Prendi una tazza di tè».

La stessa «tazza di tè» è offerta a entrambi i monaci senza distinzione riguardo alle precedenti visite a Joshu.

Perché questo? Quando il significato di una storia come questa è compreso in profondità, si entra nel santuario interno di Joshu e si apprezzerà il gusto amaro del tè mitigato con il sale della dolcezza. Bene, sento una campanella suonare da qualche parte¹⁹.

Nella dimensione dello Zen, parallelamente, Dōgen dice: «Il venerabile Śākyamuni spiega che: 'Tutti gli esseri senzienti senza eccezione sono la natura-di-buddha (仏性)' e Daii spiega: 'Tutti

¹⁷ Seisetsu Shūcho 誠拙周樗 (1746-1820), maestro zen Rinzaï, poeta e abate dell'Engakuji di Kamakura e poi dello Shōkokuji di Kyōto.

¹⁸ Nell'originale inglese «no-fortification». Va inteso non-irrigidimento, non autodifesa e non-autoprotezione; in definitiva, non-egoismo e abbandono del sé.

¹⁹ Citato in SUZUKI, *Zen and Japanese Culture* cit., pp. 309-10.

gli esseri senzienti sono non natura-di-buddha (無仏性)'. Le parole 'avere'/'essere' e 'essere privo' / 'non essere' sono completamente differenti e quindi [è naturale] avere dubbi sulla correttezza o meno di queste affermazioni. Però, nella Via del Buddha solo 'Tutti gli esseri senzienti sono non natura-di-buddha' è corretto»²⁰. Quindi la vera natura-di-buddha è non natura-di-buddha, allo stesso modo di come il vero Tè è il non-Tè. Solo superando le definizioni, le etichette, i nomi, le distinzioni si può accedere alla dimensione autentica. Infatti, «essere qualcosa» è identificare un oggetto con qualcos'altro e quindi riconoscere l'esistenza di due oggetti, mentre «essere non-qualcosa» è negare la dualità.

Come nel *wabi* si respinge l'artificialità e si tende alla naturalezza e alla semplificazione, così nello Zen ci si impegna in un percorso che conduce alla spoliatura delle sovrastrutture e alla ricerca del proprio sé originario e autentico. È molto marcata nella cultura e nell'arte del Giappone la tendenza alla semplificazione, e di conseguenza anche a sviluppare una pulsione verso il perfezionismo. Cercare l'essenziale nelle cose comporta di vederle nella loro nuda essenzialità, quindi nella loro perfezione originaria, e la perfezione si raggiunge con la ricerca dell'essenziale. Ecco, quindi, la pittura monocroma a inchiostro di china dove in pochi tratti si esprime l'essenza di un paesaggio, o la poesia *waka* e *haiku* che in poche sillabe cercano di cogliere con semplicità l'anima delle cose. Così anche l'azione sul palcoscenico del teatro Nō, di cui si è appena detto. Nulla succede, nulla è accessorio, tutta l'attenzione è sul non-fare dell'attore. Nel *wabicha* non è affatto diverso: la preparazione della bevanda è tutta compresa nell'estrema essenzializzazione dei gesti. Anche in questo caso, nulla di superfluo è ammesso e l'attenzione è tutta sui dettagli, in modo quasi maniacale, per giungere alla perfezione assoluta dove nulla conta se non il singolo gesto e il singolo attimo. Per esprimere la perfezione si deve cercare l'essenziale, e per trovare l'essenziale si deve semplificare e porre la massima attenzione sui dettagli.

²⁰ Dal capitolo *Bussbō* dello *Shōbōgenzō* del maestro zen Dōgen.

Capitolo settimo

Il Tè e lo Zen

Dalla fine del xv secolo alla fine del successivo, da Murata a Sen, attraverso i maggiori maestri e i loro discendenti, il *cha no yu*, da piacevole passatempo di nobili e di ricchi mercanti, man mano assunse caratteristiche del tutto diverse e particolari trasformandosi in un'arte di grande raffinatezza basata sui principî estetici del *wabi*. Il *wabicha* trasse ispirazione dallo Zen e dal suo terreno culturale che in quel momento stava vivendo una stagione di grande fioritura espressa anche nella cosiddetta «cultura del *gozan*»¹. Nel xv secolo, le arti e la sensibilità estetica, che avevano raggiunto vette eccelse, si rifletterono anche sui principî ispiratori del Tè e spogliarono questa pratica da tutti gli elementi mondani favorendo piuttosto un approccio spirituale. Il *cha no yu* assunse quindi l'aspetto di una Via tesa al raggiungimento della perfezione spirituale, in cui la preparazione della bevanda e tutto quello che a essa era di contorno presero l'aspetto di una pratica dal sapore buddhista.

Nel periodo Muromachi, le varie forme dell'arte e il loro perseguimento assunsero una connotazione prettamente spirituale ed ebbero la tendenza a essere considerate come Vie che conducono alla realizzazione della perfezione. Questa «spiritualizzazione dell'arte» ebbe come ispiratore il Buddhismo Zen, che in quel periodo raggiunse la sua massima fioritura ed esercitò una grande influenza culturale e artistica. Il rinnovamento buddhista nato in periodo Kamakura si completò nel periodo successivo portando a maturazione quei frutti che aveva seminato, ricollocando, attraverso il desiderio di salvezza, la spiritualità al centro della pratica religiosa. La ricerca delle profondità spirituali, la spinta oltre la dimensione umana, il desiderio di superare la fragilità dell'impermanenza favorirono e stimolarono il perseguimento di una dimensione

¹ Vedi A. TOLLINI, *Lo Zen. Storia, scuole, testi*, Einaudi, Torino 2012, pp. 213 e sgg.

piú alta nelle forme artistiche, che furono viste e praticate in vista non del puro godimento estetico ma come percorsi che portavano oltre la miseria dell'esistenza umana. In quanto piacere e apprezzamento del bello, l'arte riportava continuamente alla dimensione dell'esistenza e alla sua fragilità, mentre nelle sue forme piú elevate aveva la capacità di condurre in una sfera ideale e idealizzata.

Per questo motivo, al tempo dei grandi maestri del Tè, molte arti presero a essere definite Vie, aggiungendo il suffisso *dō* o *michi* (道), a indicare che quella tale forma artistica era considerata e praticata per la sua capacità di condurre a raggiungimenti spirituali. Così si incominciò a parlare di *kadō* 歌道 («Via della poesia»), *Nō no michi* 能の道 («Via del Nō»), e naturalmente *sadō* 茶道 («Via del Tè»), e così via.

Come si è visto sopra, nella prima fase, quella formativa dove prevalsero i maestri di Sakai, tutti i maggiori *chajin* del tempo praticarono lo Zen e da esso trassero ispirazione per formulare una forma di Tè detta *wabicha*, ossia improntata ai principî del *wabi*, che era l'ideale corrente nella pratica della Via buddhista di quella scuola. Il *wabicha*, infatti, ripropone in altra forma gli stessi ideali dello Zen che portarono alla convinzione che la Via del Tè e la Via dello Zen fossero una stessa e unica Via. Le due Vie continuarono a influenzarsi reciprocamente fondendosi e mirando a una stessa meta, che era spirituale. Murata studiò Zen sotto il grande maestro Ikkyū Sōjun; Takeno e Rikyū praticarono Zen nel tempio Nanshūji sotto il maestro Dairin Sōtō del Daitokuji e sotto il maestro Shōrei Sōkin², fondatore nel 1566 del Jukōin 聚光院, anch'esso facente parte del Daitokuji e una delle espressioni artistiche piú raffinate della metà del XVI secolo³.

Dopo che Eisai ebbe portato il tè in Giappone, la bevanda si diffuse sia nei templi sia in ambienti laici, e qui veniva sorvegliato per motivi salutistici o per intrattenimento. Nei templi, invece, pur entrato come medicinale e stimolante per l'attenzione, con il tempo divenne una forma di pratica regolata da severe disposizioni di tipo cerimoniale.

Già nello *Eihei shingi* 永平 清規 («Regolamenti di Eihei», prima metà del XIII secolo) di Dōgen, le regole del monastero Eihei-

² Shōrei Sōkin 笑嶺宗訢 (1505-83).

³ Tra l'altro, contiene delle splendide pitture di Kano Eitoku (1543-90), uno dei maggiori artisti giapponesi del suo tempo.

ji, si parla del tè e della pratica di berlo in modo rituale. Inoltre, nella sua maggiore opera, lo *Shōbōgenzō* («Tesoro dell'occhio della vera legge»)⁴, Dōgen usa spesso l'espressione *sahan* 茶飯 («tè e riso bollito»), anche nelle versioni *nichijō sahan* 日常茶飯 («tè e riso bollito quotidiano») e *kajō sahan* 家常茶飯 («tè e riso bollito della vita di ogni giorno») per indicare la quotidianità, la normalità della vita di tutti i giorni, insomma, l'ovvietà. Così nella seguente frase: «Non abbiate aspettative riguardo alla grande illuminazione, la grande illuminazione è cosa di tutti i giorni» (letteralmente «è tè e riso bollito»)⁵. *Sahan* letteralmente significa «tè e riso bollito», e indicava il pasto quotidiano dei monaci nel monastero: di qui il significato della quotidianità. Anche l'espressione zen *kissa kippan* 喫茶喫飯 (letteralmente «bere il tè, mangiare il riso») significa la stessa cosa, cioè la quotidianità.

Da questa espressione, il maestro Keizan Jōkin⁶ ne sviluppò un'altra, *hōsakissa hōhankippan* 逢茶喫茶 逢飯喫飯, che letteralmente significa «quando ci viene offerto il tè si beva il tè, e quando ci viene offerto il riso si mangi il riso». Questa frase sembra un'ovvietà ma nasconde un senso molto profondo: quello di accettare la realtà così com'è, senza discriminazioni, e questa è la Via che conduce all'illuminazione.

È interessante notare che già nella prima parte del XIII secolo il tè era una bevanda molto comune negli ambienti di pratica dello Zen, al punto da considerarlo abituale. Il tè nei templi zen veniva bevuto sia come bevanda quotidiana sia in forma rituale durante certe cerimonie. Quello che veniva offerto al Buddha era detto *kucha* 供茶 ed era parte di un preciso rituale ancora oggi praticato.

Da questa ritualità e dalla concezione della bevanda del tè, non intesa come intrattenimento né come medicinale ma piuttosto come forma di elevazione spirituale, o, meglio ancora, come veicolo per chi ricerca e percorre la Via, si sviluppò una forma ritualizzata e interiorizzata di pratica del Tè. Ciò avvenne in un periodo in cui l'influenza dello Zen era all'apice, e la cultura dei monasteri di tale scuola era al centro della vita culturale e artistica, ma anche politica, del tempo. In questo modo si andò formando la concezione del *zencha ichimi* («lo Zen e il Tè hanno lo stesso sapore»), per intendere che lo Zen e il Tè sono Vie che conducono alla stes-

⁴ Lo *Shōbōgenzō* 正法眼藏 è la maggiore opera del maestro zen Dōgen.

⁵ Dal capitolo *Gyōji* 行持 («La pratica assidua»), parte prima dello *Shōbōgenzō*.

⁶ Keizan Jōkin 瑩山紹瑾 (1268-1325).

sa meta, l'illuminazione. La pratica del Tè formalizzata nel *cha no yu* era considerata un modo di praticare lo Zen, accanto alle altre pratiche, che potevano essere sia statiche (come lo *zazen*) ma anche dinamiche (come la recitazione dei *sūtra*), e altre attività previste nella vita del tempio.

Il parallelismo tra la Via dello Zen e la Via del Tè si trova nella stessa disposizione spirituale: rifuggire dalla tumultuosa società mondana per rifugiarsi in un ambito di quiete lontano dal frastuono, dove trascorrere un periodo di tempo in cui lo spirito (*kokoro* 心) possa trovare quiete e profondità. Rinunciare ai desideri, alle passioni, e preferire uno stile di vita *wabi* – in cui prevale l'assaporamento di ciò che è rustico, semplice, non appariscente, ossia *kanjaku kotan* 閑寂枯淡, dove *kanjaku* sta per «tranquillità e solitudine», e *kotan* per «inaridito e spento» – cioè una condizione di volontaria rinuncia nei confronti delle attrazioni del mondo, per preferire la ricerca della profondità al proprio interno. Questa visione si è evoluta nel tempo da una concezione estetica, che proponeva la ricerca della bellezza nella semplicità e nel non appariscente, in una vera e propria Via spirituale, che si concretizzò nella Via del Tè. Una scelta di distacco e di isolamento che si trova anche nella pratica della Via buddhista, che insegna lo spegnimento dei desideri e dell'attaccamento alle cose del mondo e che propone, in sua vece, la ricerca nella propria interiorità. In termini buddhisti, il percorso verso la liberazione passa attraverso il riconoscimento dell'illusorietà di un io sostanziale e stabile: il proprio io si diluisce nella miriade dei fenomeni della realtà che ci circondano. Così, isolarsi e lasciare spegnere le proprie pulsioni e passioni è un modo per lasciar cadere il proprio io illusorio. Anche nella pratica del Tè, attraverso la concezione del *wabi*, il proprio io viene lasciato spegnersi per giungere a una visione più ampia che travalica l'orizzonte limitato del proprio sé. Il tratto che unisce la Via dello Zen e la Via del Tè consiste nella visione illusoria del proprio io e nella ricerca del suo abbandono in vista di una prospettiva spirituale, ma anche estetica, più pregnante e profonda. L'assorbimento dell'ospite che prepara il Tè per gli ospiti, con i suoi gesti armoniosi e misurati, con la sua attenzione totalmente volta alla gestualità, non è affatto dissimile dal più statico assorbimento di chi sta seduto in *zazen*. Per entrambi il proprio io si diluisce fino a perdere i contorni nella preparazione o nello stare seduti. Così, se per Dōgen l'ideale dello *zazen* è *shikantaza* («il semplice stare seduti senza nient'altro»), cioè senza aspettative,

senza pensieri, senza alcunché, per il maestro del Tè la preparazione del Tè è «pura forma vuota» in cui nulla interferisce, sia pure il desiderio di un'abile esecuzione o di essere apprezzato dagli ospiti. Il fatto che vi siano degli ospiti, oppure si sia soli, non cambia nulla: il Tè è preparato comunque nel migliore dei modi possibile. Non per altri e neppure per sé, ma per il semplice fatto di essere preparato, così come sedersi non è per altri e neppure per sé ma per il semplice fatto di sedersi, e nulla più. L'atteggiamento è lo stesso, la sostanza è la stessa, perciò si dice: *chazen ichimi* («il Tè e lo Zen hanno lo stesso sapore»).

Gli ideali di pace mentale, di distacco dal mondo, di semplicità e di povertà, erano gli stessi che *wabi* e *yūgen* dividevano con la Via che conduce all'illuminazione secondo gli insegnamenti del Dharma.

Anche il Tè è *performing art* in cui tutto ruota attorno a un centro vuoto (privo di un sé): versare l'acqua calda sulle foglioline del tè. Possiamo ben dire che il Tè è vuoto: nessun contenuto, solo forma, solo dettagli, i quali sono portati all'estremo della perfezione. Nulla di più semplice: la banalità estetizzata attraverso un processo di rigida formalizzazione. Il vuoto del Tè si coniuga con il vuoto del sé: la performance artistica del vuoto e del nulla esteriormente si riflette sul vuoto e sul nulla interiore. Da cui scaturisce il sé incontaminato, il vero sé, quello dell'illuminazione.

In questa dimensione ogni cosa, anche la più semplice e banale, è di per se stessa manifestazione dell'intera realtà, e di conseguenza dell'illuminazione che tutto pervade.

La più insignificante delle cose è come tale completa espressione della realtà tutta, come insegna la dottrina della scuola Kegon che rappresenta i fenomeni della realtà tutti interrelati tra di loro in una rete – la rete di Indra⁷ – infinita. Ogni singolo e minimo fenomeno è collegato a tutti gli altri riflettendosi in essi e, al tempo stesso, tutti si riflettono in ogni singolo fenomeno, in una relazione reciproca in cui, pur mantenendo la propria individualità tutto si fonde. La pratica del Tè, nata in ambiente Zen e sviluppata appieno nel periodo Muromachi, è tipica espressione del «gusto Zen» dell'arte⁸. Vi troviamo la ricerca insistente, quasi esasperata, della

⁷ Nell'Induismo Indra è il signore della folgore e del temporale, delle piogge e della magia.

⁸ OKAKURA KAKUZŌ (Tenshin), *Lo Zen e la cerimonia del tè*, Feltrinelli, Milano 1995, pp. 31 e 46.

forma perfetta, ossia di una forma estetizzata senza un contenuto, la tensione verso un archetipo ideale irraggiungibile ma continuamente perseguito. Ogni gesto e ogni oggetto utilizzato sono rappresentazioni della realtà, della perfezione, dell'illuminazione, la dimensione dove tutto è pura forma, nel senso che «pura forma» equivale a «puro contenuto».

Pur non essendo in se stessa una pratica religiosa, la pratica del Tè ha però una forte connotazione rituale⁹ e ha come obiettivo la tranquillizzazione della mente, oltre che un valore estetico. In questo senso ha tratti in comune con una pratica, invece, tipicamente religiosa, come lo *zazen*. Come dice Okakura Kakuzō:

Da noi [presso i giapponesi] il tè, più che l'idealizzazione di una forma del bere, è divenuto una religione dell'arte del vivere. La bevanda è diventata un pretesto per praticare il culto della purezza e della raffinatezza, una sacra funzione durante la quale ospite e invitato si uniscono per vivere un momento di massima beatitudine terrena. Nel desolato deserto dell'esistenza, la stanza del tè era un'oasi in cui i viaggiatori affaticati potevano incontrarsi per abbeverarsi alla comune sorgente del piacere estetico¹⁰.

Certamente, il *cha no yu* è perfetta espressione di *performing art* che unisce al valore puramente estetico anche una forte valenza spirituale, se non addirittura religiosa. L'arte del *wabi* ha questa doppia valenza: estetica da una parte, spirituale dall'altra. Il frutto dell'esperienza spirituale viene applicato alla Via dell'arte dove si ritrovano in modo evidente tutti i principi che ispirano il percorso spirituale. Quindi, illuminazione e supremo apprezzamento estetico sono due aspetti complementari e inscindibili. Attraverso l'arte si può giungere alla maturazione spirituale e perfino all'illuminazione, e percorrendo la Via dello Zen si può meglio apprezzare l'arte che ne emana e raffinare la propria sensibilità estetica. La via dello Zen e la Via di varie arti, in quanto «Vie», giunsero a formare una stessa Via, intesa come un percorso di coltivazione e perfezionamento di se stessi e di elevazione spirituale.

Ciò che unisce il *sadō*, inteso come «Via del Tè» allo Zen e in genere alle Vie del Buddhismo, è il concetto stesso di «Via», *mi-chi* o *dō* (道), a seconda che venga letto come parola separata e indipendente, o come parte di un'altra parola¹¹.

La «Via» in Oriente, in parole semplici, consiste nella ricer-

⁹ Forse per questo spesso viene chiamata «cerimonia del Tè».

¹⁰ OKAKURA KAKUZŌ, *Lo Zen e la cerimonia del tè* cit., pp. 27-28.

¹¹ In Cina 道 è letto *dào*: è il *Dào* del famoso trattato daoista *Dàodējīng*.

ca del perfezionamento. Il quale può essere duplice: riguardare la forma esteriore oppure l'interno dell'uomo. Questi due perfezionamenti, però, sono in qualche modo legati tra di loro.

Intanto la ricerca del perfezionamento esteriore riguarda la capacità, soprattutto tecnica, di dare forma perfetta all'opera che si esegue. Nel caso del *cha no yu*, riguarda la capacità di dare una «forma perfetta» all'esecuzione. La precisione dei gesti, l'essenzialità di essi, l'ambiente severo e semplice, l'atmosfera rarefatta e quieta rendono ogni aspetto del *chaji* un elemento di perfezione.

L'altro aspetto è quello interiore: un percorso di perfezionamento di sé che nasce nell'ambito prettamente del Buddhismo, e specificamente dello Zen, dove il praticante, con la guida di un maestro spirituale, si dedica per lungo tempo al proprio perfezionamento spirituale. «Via» quindi è un percorso che vuole condurre all'abbandono delle passioni terrene, delle illusioni, per giungere alla comprensione della vera natura, propria e della realtà. Una volta giunti in questa dimensione si è liberi dalle costrizioni e dagli attaccamenti che da noi stessi ci eravamo follemente creati.

In questo senso va intesa la Via: come un percorso di perfezionamento di sé, non tanto nel senso di acquisire nuove capacità e abilità, ma di smantellare la sovrastruttura che ci costringe (letteralmente) e di comprendere che essa non serve ed è illusione.

Che cos'ha a che fare la Via con l'arte? In Giappone, e in Oriente, molto. Infatti, molto spesso le «grandi arti» finiscono per assumere le connotazioni della Via. Detto in parole semplici, la pratica di un'arte va a coincidere, se fatta in modo appropriato, con la pratica del perfezionamento di sé.

La pratica dell'arte è una ricerca della bellezza, della perfezione delle cose, degli oggetti, della natura, ma può diventare anche, allo stesso tempo, la ricerca della perfezione interiore. In poche parole, la ricerca della perfezione esteriore conduce al raggiungimento della perfezione interiore. Tra esteriorità e interiorità vi è sempre un rapporto diretto. La pratica di un'arte, se praticata correttamente e con passione, diventa nella vita quotidiana un modo di vivere ispirato a quest'arte, alla ricerca della perfezione.

L'arte diventa una Via quando la sua pratica non si ferma alla sola produzione del prodotto materiale, ma quando questo percorso di ricerca della perfezione si accompagna al risvolto interiore. Insomma, quando l'arte ci cambia e cambia la nostra vita. Allora diventa una Via.

Quando, con il risveglio religioso del periodo Kamakura, il

Buddhismo si diffuse tra la popolazione, e alcuni grandi riformatori religiosi diedero un impulso e una vitalità nuova alle istanze spirituali che si andavano affermando nella società, si assistette a uno slancio verso una dimensione sovramondana che non si limitava alla sfera della religione dove si perseguiva la Via del Buddha, ma che trovava sbocchi anche in altri insospettati ambienti, come quello dell'arte: per esempio, nella poesia. Nel campo delle *performing arts*, Zeami (circa 1363 - circa 1443) nel *Fūshi kaden* 風姿花伝 («La trasmissione del fiore dell'interpretazione») parla di Via dell'arte del Nō e pone lo *yūgen* come ideale estetico dell'arte teatrale¹².

E man mano le Vie si andarono moltiplicando diventando uno degli aspetti più caratteristici della cultura giapponese, soprattutto del periodo medievale. La Via, in qualsiasi forma e ambiente si manifestasse, prendeva sempre spunto dalla Via buddhista della coltivazione di se stessi, che era considerata la Via per eccellenza. Perseguire una pratica di autocoltivazione significava per prima cosa rafforzare e raffinare la propria sensibilità verso la dimensione non materiale, e in secondo luogo esplorare il proprio mondo interiore; in altre parole conoscere se stessi attraverso pratiche statiche o performative. Il mondo dell'arte si prestava in modo ottimale per questo scopo poiché la pratica di un'arte materiale conduceva a una dimensione non materiale e spirituale: il raffinamento della sensibilità estetica portava a una dimensione rarefatta attraverso un percorso pratico e impegnativo. La pratica del Tè, o del teatro Nō, o, più staticamente, la produzione poetica usavano strumenti materiali (nella poesia, oltre l'ispirazione poetica e la capacità di formulazione retorica, anche la calligrafia) per impegnarsi in un percorso che portava a una dimensione astratta. Il mondo materiale, per esempio la preparazione del tè, se vissuto con un atteggiamento spirituale, era la porta di accesso che portava alle profondità dell'animo umano. Ciò che importava non era tanto l'oggetto cui dedicarsi – che c'è di più banale e ordinario della preparazione del tè? – ma lo spirito con cui avvicinarsi e intendere tale pratica. Ciò che conta è il significato che si dà alle proprie azioni, le quali possono essere al tempo stesso banali o portare alle supreme sfere dell'elevazione spirituale, a seconda del senso che ognuno di noi, praticandole, dà loro. Non è la cosa in sé ma è sempre l'uomo che

¹² «Soltanto chi usa parole non volgari e ha un aspetto *yūgen* può essere considerato una persona che trasmette correttamente [quest'arte]».

dà il valore che sa dare alle cose, potendo fare, per esempio, di una tazza semplice e irregolare, che sembra uscita dalla bottega di un artigiano frettoloso, uno strumento che conduce all'illuminazione. Colui che «sa vedere» o «sa dare senso alle cose» è libero di muoversi nella dimensione materiale rendendola spirituale. Questa è la libertà dell'uomo che percorre la Via. Dare senso e significato alle cose quotidiane della nostra esistenza è il segreto della Via: preparare un tè, comporre una poesia (considerato nel Giappone antico una pratica comune), creare una composizione floreale, produrre delle ceramiche e così via, nelle intenzioni di un uomo che ha sensibilità e profondità d'animo, un uomo del *suki*, diventano strumenti di una Via.

È questo uno dei grandi contributi del pensiero – in senso lato – che alcuni grandi personaggi giapponesi dell'epoca ci ha lasciato, cioè, l'intuizione che la quotidianità può diventare strumento di coltivazione e perfezionamento di sé, e il *cha no yu*, tra le altre arti, insegna tale percorso. In questo caso, raffinare continuamente le azioni da parte di chi esegue la pratica del Tè comporta, per analogia, un raffinare lo spirito attraverso l'estetizzazione degli atti concreti. Una frase condensa in poche parole questo processo: *Kokoro wa katachi wo motome, katachi wa kokoro wo susumeru* 心は形を求め、形は心を進める («Il cuore ricerca la forma esteriore corretta, e la forma esteriore corretta corregge il cuore»), e crea un collegamento diretto tra esteriorità e interiorità, in un reciproco autoinfluenzamento. Un comportamento corretto conduce a un perfezionamento interiore e, d'altra parte, un atteggiamento corretto ed elevato interiore si concretizza esteriormente in un comportamento di pari livello. Ciò che siamo dentro di noi si manifesta all'esterno, e quello che esteriormente facciamo, o meglio, il modo in cui lo facciamo, si riflette dentro di noi e ci cambia. Esterno e interno non sono due mondi separati: questa è la grande intuizione che si deve ad artisti e praticanti dello Zen d'epoca Kamakura e Muromachi: la loro eredità ha formato un nucleo consistente della cultura giapponese attraverso i secoli.

I maestri del Tè dell'epoca vissero la loro vita in modo estetico, anzi, fecero della loro vita un'espressione d'arte, nei loro comportamenti quotidiani e nella pratica del Tè, in una estetizzazione suprema esteriore e interiore, senza fratture.

Il collegamento tra la pratica del Tè, la sua estetizzazione e lo Zen fu la concezione del *wabi*, punto di contatto tra l'arte e la via dello spirito: l'arte, che conduce a una concezione estetica della

vita e a un raffinamento del gusto, può essere di più, ancor più profonda se la consideriamo l'ideale della vita.

Il *wabi*, e la sua «semplicità ed essenzialità priva di elementi appariscenti e ridondanti, proponendo un ideale di bellezza imperfetta, semplice, rustica, da assaporare nella calma e nel silenzio», si congiunge all'ideale del praticante dello Zen che vuole cercare la Via dell'illuminazione nell'abbandono dell'io e di tutto ciò di cui l'io normalmente si circonda: apparenza, desiderio, importanza, attaccamento, godimento materiale. Il *wabi*, con la sua estetizzazione del qui e ora, dello spogliamento, della rinuncia, della naturalezza, dell'incontaminazione, è la sponda estetica e concettuale dell'abbandono dell'io, quindi di un io cui nulla più è attaccato, d'un io che finisce di essere un polo d'attrazione. La rinuncia è, nel *wabi*, la capacità di spogliarsi delle sovrastrutture per percepire la profondità delle cose nella loro nuda semplicità. La perfezione di un semplice gesto nella preparazione del Tè, un utensile privo di decorazione che mostra il logoramento dell'uso prolungato, una tazza dalle forme (apparentemente) rozze e imperfette, un semplice fiore nel *tokonoma* che ricorda la stagione, inserito in un contenitore di bambù intagliato a mano, e così via, sono la massima espressione dello spirito liberato dagli attaccamenti e ritornato alla naturale semplicità.

D'altra parte, questo atteggiamento estetico è anche la capacità di percepire se stessi allo stesso modo: l'attenzione ai gesti nella preparazione del Tè è espressione esteriore della calma semplicità e spogliazione interiore. Quando tutto è lasciato cadere dentro di sé, allora il proprio mondo esteriore si manifesta negli atti e nel comportamento come silenzioso percorso sulla Via del perfezionamento. La rinuncia interiore diventa rinuncia esteriore nella prassi della vita quotidiana, e lo spirito della rinuncia nella preparazione del Tè diventa percorso sulla Via dell'abbandono dell'io e verso l'illuminazione dello Zen. La rinuncia a se stessi è la forma suprema di pratica dello Zen: così il sedersi in *shikantaza* (quando ci si dimentica di se stessi) è altra forma della precisa e attenta gestualità della preparazione del Tè, in cui si lascia cadere tutto quanto riguarda il proprio io.

Dimenticare il proprio sé riguarda anche l'uso dell'attenzione che va distolta dalla propria persona e rivolta verso l'esterno, su un oggetto concreto o un'azione, oppure diffusa e non focalizzata su nulla. L'attenzione, cioè il fuoco dell'attenzione e dell'interesse, va deviato dal sé, e questo è l'importante, altrimenti invece

di dimenticare si finisce solo per rafforzare la propria interiorità. Mentre durante lo *zazen* l'attenzione è diffusa e sfuocata nella presenza del momento, oppure, per chi non riesce, sulla conta dei numeri da uno a dieci detta *sūsoku* 数息, come «abile mezzo», nella pratica dinamica e, possibilmente, nella vita quotidiana l'attenzione va rivolta su quello che si sta facendo. In questo modo, concentrandosi profondamente sull'attività in corso, si «dimentica se stessi». Questa «tecnica» è di fatto molto potente e viene applicata in molte Vie spirituali, sebbene per ognuna declinata diversamente. Così nella Via del Tè, la concentrazione sull'attività della preparazione della bevanda, sui singoli gesti e sugli oggetti usati è una pratica volta alla dimenticanza di sé. Lo stato di assorbimento nell'azione (o nell'attenzione statica diffusa) è detto nel Buddhismo *samadhi* (in giapponese *zanmai* 三昧), una parola sanscrita che nell'Induismo, Buddhismo, yoga e altre religioni nate in India sta a indicare uno stato di intensa concentrazione e assorbimento. Quindi uno stato mentale di non dualismo, in cui tutto il proprio essere, la propria coscienza diventano una sola cosa con l'oggetto dell'attenzione. In questo stato cade la dualità tra sé e il mondo esterno (nell'attenzione diffusa), o tra sé e l'oggetto dell'attenzione (nell'attenzione concentrata), e in entrambi i casi viene meno la costante egocentricità dello stato ordinario.

Nello *Zencharoku* si dice:

La pratica di ricercare il proprio vero sé attraverso il Tè non è altro che stare completamente concentrati su una sola cosa [che si sta facendo] e avere il *samadhi* nell'usare gli utensili. Per esempio, quando si usa il *chashaku* si concentri tutta l'attenzione solo su quel *chashaku* senza pensare a null'altro neppure un po'. Sia quando si usa sia anche dopo aver finito di usarlo, allo stesso modo di prima si ponga la mente intensamente su di esso. Questo non solo per il *chashaku* ma per tutti gli utensili si faccia come descritto sopra. Inoltre, anche dopo aver posato l'utensile, e anche non avendolo più in mano, la mente non si distacchi neppure un po' da esso. Poi, quando si intende usare un altro utensile, la mente si rivolga a esso con lo stesso atteggiamento. La preparazione eseguita senza rilassare lo spirito in alcun modo si chiama *keitsuzuketate*. Il Tè è la pratica del *samadhi*, e raggiungere la comprensione¹³ è una questione che dipende dalla determinazione di chi pratica [il Tè] e non necessariamente richiede molto tempo. Dipende dalla profondità o meno della concentrazione su un singolo pensiero, cioè se ci si focalizza completamente su una cosa, e si mantiene questa determinazione, impegnandosi nella pratica del *samadhi* del Tè.

¹³ Cioè, l'illuminazione.

Fra i detti Zen ricorrenti nel Tè vi è il seguente: *ichigyō zanmai* 一行三昧 («samadhi di un solo evento»). Questo vuol significare che ogni azione, ogni evento, se fatto con la massima attenzione e concentrazione su quello che si sta facendo, può trasformarsi nella pratica del *samadhi*, così anche la preparazione di una bevanda comune, se vissuta con grande intensità, lo può diventare. Volendo riassumere, potremmo dire con Rikyū che l'acqua che si versa nel bollitore è presa dal pozzo della mente che è senza fondo.

L'essenza del *wabi* è la rinuncia consapevole. Nella Via del Tè, a tutto quello che può creare una sensazione di piacere superfluo, materiale, edonistico. In questa rinuncia, in questa spogliazione, si trova la profondità. Nel togliere si guadagna in profondità; lasciando andare quello che è superfluo e che offusca e annebbia la vista si dà risalto a quello che è essenziale e davvero importante. Nella semplicità, l'essenziale risalta maggiormente e acquista valore. Allo stesso tempo, l'uomo che persegue questa Via tolti gli ingombri va più speditamente verso le mete dello spirito. Il *wabi* più ancora che essere una concezione estetica è esso stesso una Via in sintonia con quella dello Zen. E d'altra parte vivere una tale Via è, oltre che un'esperienza spirituale, anche un'esperienza estetica poiché, al vertice, conquista spirituale ed emozione estetica coincidono. L'esperienza dei grandi maestri del Tè giapponesi è quella della manifestazione concreta e pragmatica della raggiunta maturità spirituale attraverso una performance, il *cha no yu*, di tipo estetico. Nella preparazione del Tè, è il *kokoro* che si manifesta e determina il tipo di esecuzione. Se il *kokoro* è puro, la performance sarà pura, altrimenti si mostreranno le contaminazioni. La pratica del Tè rende il *kokoro* puro e il *kokoro* puro si mostra nella pratica esecutiva pura. La pratica in vista del perfezionamento e il perfezionamento che si mostra nella pratica sono una sola e stessa cosa, allo stesso modo di come la pratica della Via e la Via stessa sono una sola e stessa cosa, o, nelle parole del grande maestro Dōgen, *shushō ichinyō* 修証一如 («pratica e illuminazione sono una sola e stessa cosa»). In altre parole, nella pratica vi è illuminazione e nell'illuminazione vi è la pratica. Nella preparazione del Tè vi è la spogliazione di sé e nella spogliazione di sé si realizza la perfetta esecuzione della preparazione del Tè.

Alla base di ogni Via che sia tale, vi è la «purificazione del *kokoro*», che nei testi giapponesi viene detta *kokoro wo sumasu* 心を澄ます. Il carattere 澄 della parola *sumasu* («purificare»), lette-



ralmente significa «lasciare che lo sporco dell'acqua si depositi sul fondo e che la parte pura venga a galla», e difatti è composto dal radicale di «acqua» 氵 piú 登 che significa «salire, venire a galla»: quindi l'acqua pura che sale in superficie. Metaforicamente si riferisce al cuore/mente (*kokoro*) dell'uomo in cui lo sporco (attaccamenti, desideri, contaminazioni) sono lasciati cadere per lasciare posto alla purezza dell'incontaminazione: la mente pura, priva del pensiero discriminante, e di tutti gli attaccamenti che la deturpano. Un *kokoro* libero, vuoto, che non corre dietro alle cose, che non si fa condizionare dai fenomeni, insomma la mente dell'illuminato che, come dice il maestro zen cinese Jōshū Jōshin¹⁴, «è come il cielo, una vasta e grande vacuità». Come il cielo vasto e sereno dopo che le nubi si sono dissolte. Il suo opposto, il *kokoro* della persona ordinaria, è *zenshin* 染心, preda di *bonnō* 煩惱, di tutto ciò che ci tiene legati e ci fa soffrire: le passioni umane. *Zenshin* è letteralmente il *kokoro* colorato o macchiato (染), quindi contaminato.

Nel testo *Hagakure*, che insegna la Via del *bushi*, si dice:

Il principio fondamentale del *cha no yu* è che esso serve a purificare i sei sensi¹⁵: vedendo con gli occhi un *kakemono*¹⁶ o una composizione floreale, sentendo con l'olfatto un profumo, ascoltando con le orecchie un suono puro, assaporando con la bocca il tè, mantenendo una postura corretta con mani e gambe, quando i cinque sensi si purificano, anche la mente in modo naturale si purifica. In definitiva [il *chashitsu*] è il luogo della purificazione. Io non allontano il cuore dal *cha no yu* per tutto il tempo della giornata, non lo uso per consolarmi e uso gli utensili nel modo piú appropriato. Nella poesia «un solo carattere del susino», si dice: «Davanti a un villaggio semisepolto nella neve, l'altra sera si sono schiusi in fiore molti rami [di susino]», ma questo «molti rami» è poi stato corretto in «un ramo»¹⁷. Questo singolo ramo è proprio il *wabi suki*¹⁸.

Anche il poeta di poesie concatenate Shinkei¹⁹ afferma: «I versi di coloro i cui cuori sono ornati, sebbene siano raffinati nello stile e della dizione, suonano soltanto falsi a chi ha un cuore ve-

¹⁴ Jōshū Jōshin 趙州從諗 (in cinese Zhàozhōu Zòngshēn, 778-897).

¹⁵ In Asia orientale i sensi sono considerati sei: i nostri cinque piú la mente.

¹⁶ Pitture su supporti verticali avvolgibili.

¹⁷ La storia di questo avvenimento poetico racconta che il poeta cinese Qíjī 齊己 scrisse la poesia riportata sopra, ma un altro poeta, Zhènggǔ 鄭谷, ascoltandola, disse che «molti rami» sarebbe dovuto essere corretto in «un ramo» perché, altrimenti, si sarebbe persa l'immagine della repentinà della fioritura in una sola notte.

¹⁸ Da *Hagakure* 葉隠 (1716), trattato sul *bushidō*, o codice dei samurai. Citato anche in YAMAMOTO TSUNETOMO, *Hagakure. The Book of the Samurai*, trad. inglese di William Scott Wilson, Kodansha International Ltd., Tōkyō 1979, pp. 84-85. Il brano riportato è attribuito a Nakano Kazuma 中野数馬, «samurai di Saga del periodo Edo».

¹⁹ Shinkei 心敬 (1406-75).



ro. Questo perché la mente che si manifesta in tali versi manca di chiarezza»²⁰. Detto con un'espressione zen, *munen musō* 無念無想, la mente (e il cuore) sia libero dai pensieri, dalle preoccupazioni, dagli attaccamenti: *munen* letteralmente significa «senza pensiero», 無 è *mu*, «senza» privativo, e 念 *nen* è il pensiero che persiste ed è presente continuamente alla mente: il carattere infatti è composto da 今 *ima*, che significa «ora, adesso, presente», su *kokoro* 心 («il cuore/mente»). Quindi, un pensiero che è presente alla mente e ci assilla o preoccupa, comunque non ci lascia liberi. Inoltre, 想 *sō* è anche pensiero, ma nel senso della mente che crea delle immagini, o produce dei pensieri. Quindi *munen musō* significa una mente libera da pensieri assillanti e da proiezioni mentali, quindi una mente aperta che riceve gli stimoli esterni e li lascia andare come l'immagine dello specchio (il *kokoro*) su cui momentaneamente si formano delle immagini riflesse che poi spariscono poiché lo specchio non le trattiene. Tale specchio, pur ricevendo un'infinità di immagini, non si corrompe per questo e rimane sempre puro, solo, a volte, è annebbiato, ma la sua natura resta incontaminata poiché le immagini (i pensieri) restano sulla superficie e non intaccano l'essenza dello specchio. Questo è detto *shōju fujū* 正受不受 («ricevere correttamente [gli stimoli esterni] è non ricevere»), ossia pur ricevendo gli stimoli esterni non farli propri, ma lasciare che scivolino via dalla coscienza, senza trattenerli o respingerli. Un'altra bella immagine di questo stato nel linguaggio Zen, tra l'altro fatto proprio anche nel *cha no yu*, si trova nel *Wūdēng huīyuán* 五灯会元, testo cinese del Chán della metà del XIII secolo, in cui è scritto: «la base della montagna non si muove, le nuvole bianche (che passano sulla sua cima) da se stesse se ne vanno»²¹, a significare che la mente resta stabile mentre i pensieri vengono e se ne vanno senza che siano trattenuti.

Nel *cha no yu* questo è reso con l'espressione *kōrojō itten no yuki* 紅炉上一点雪 («sul braciere rovente un fiocco di neve»)²².

Quando un fiocco di neve cade su un braciere rovente, immediatamente si dissolve. Allo stesso modo, al *chajin* impegnato nella preparazione del Tè, quando viene un pensiero lo lascia svanire, proprio come il fiocco a contatto con il fuoco.

²⁰ E. RAMIREZ-CHRISTENSEN (a cura di), *Murmured Conversations. A Treatise on Poetry and Buddhism by the Poet-Monk Shinkei*, Stanford University Press, Stanford (Cal.) 2008, p. 140.

²¹ Nell'originale cinese 青山元不動, 白雲自去來.

²² Da *Hekiganroku* 碧巖錄 («La raccolta della roccia blu»), trattato cinese sul Chán.

Quando si parla, nello Zen così come nelle altre Vie che a esso si ispirano, di «vuoto mentale» non si intende una mente vuota, senza pensieri. Questo non è possibile in una mente umana se non per brevissimi istanti. Piuttosto si intende una «mente che non trattiene», vuota come lo è lo specchio la cui natura fondamentale rimane sempre pura.

Nello Zen, sedersi è lasciare che la mente si purifichi. Quando il torrente fluisce impetuoso porta con sé molte sporcizie che galleggiano sulla superficie, ma quando giunge al lago il flusso si ferma e lo sporco scende naturalmente sul fondo. Allo stesso modo, la mente agitata porta con sé le contaminazioni, ma fermandosi le lascia cadere: per questo nello *zazen* ci si pone in uno stato di quiete fisica e mentale e di silenzio fisico e mentale. Questo si dice *mo-kuza chōshin* 默座澄心 («sedersi in silenzio e lasciare che il *kokoro* si purifichi»).

Riguardo alla Via del Tè, Yamanoue Sōji, nei «Dieci Punti Importanti»²³, dice: «Si deve avere nel proprio cuore apprezzamento per la purezza»: anche qui la purezza del *kokoro* è fondamentale, come lo è in ogni Via.

La pratica della Via, sia essa dello Zen o di una Via di tipo artistico come il *cha no yu*, ha l'obiettivo della «purificazione del cuore/mente», attraverso una pratica statica come lo *zazen* o una pratica dinamica come la preparazione della bevanda. La trasformazione del cuore/mente, il *kokoro*, che potremmo chiamare la disposizione interiore che comprende sia la mente sia il cuore, cioè la sfera sentimentale e psicologica, è l'obiettivo della Via: liberarlo dalle sue costrizioni che sono causa della sofferenza e del turbamento. Il *kokoro* pacificato, libero, equanime, non più preda degli attaccamenti, si trova nella pratica costante e dedicata dell'abbandono del proprio sé, nella rinuncia al proprio egoismo, nella pratica del lasciar cadere. Che può essere lo *shikantaza*, dove lo star semplicemente seduti, lasciati cadere tutti i pensieri e gli attaccamenti, è la messa in atto concreta dell'abbandono di sé, o può essere la pratica di una Via dinamica come il Tè in cui la performance giunge alla perfezione quando l'esecutore agisce con la spontaneità naturale in cui non si percepisce più la presenza di un sé contaminato. In entrambi i casi, l'azione è di naturale spontaneità, ma è difficile per l'uomo ordinario per il quale l'ombra del sé lo segue sempre e

²³ Tradotto in Appendice 1.

ovunque. Lasciar cadere quest'ombra è frutto di lunga pratica e impegno: sia nella preparazione del Tè sia solo per sedersi in *shikantaza*. In ogni caso, l'uomo senza quest'ombra è un uomo dal cuore/mente puro.

Nel *Maigetsushō* («Trattato di ogni mese»)²⁴, il famoso trattato poetico di Fujiwara no Teika, si dice: «[Piuttosto,] purificando profondamente il proprio cuore, e portando la coscienza a un alto livello di concentrazione su questo stile [lo stile *ushin* 有心], allora qualche volta si riesce a comporre [vera] poesia». E per comporre vera poesia «è buona regola prima purificare il cuore». Quando il cuore si annebbia o nel cuore non c'è chiarezza, allora la poesia non sgorga limpida. Illuminazione e ispirazione poetica nascono entrambi da un cuore non offuscato, un cuore purificato, in cui trovano il loro momento di sintesi e motivano il *kadō butsudō ichinyōkan* 歌道仏道一如觀 («visione dell'uguaglianza tra Via della poesia e Via buddhista»).

L'espressione «purificazione del cuore» si trova già nel *Genji monogatari*²⁵, sia nel senso generale di lasciar cadere le passioni momentanee che travolgono, sia in quello di raggiungimento spirituale in seguito a una pratica buddhista. Tuttavia, è nel periodo Kamakura che si sviluppa la considerazione critica sul rapporto tra letteratura e Buddismo, ossia se la pratica letteraria sia o meno compatibile con il perseguimento della Via insegnata dal Buddha. L'impegno nelle lettere era considerato tradizionalmente legato all'ambiente di corte e certamente il filone dei *nikki* («diari») e dei *monogatari* («racconti»), nonché della poesia *waka*, erano percepiti come generi con uno sfondo prettamente mondano e assai lontano dall'austerità dei temi buddhisti. Quindi, il dibattito verteva sulla possibilità che la letteratura, e in particolare la poesia *waka*, potesse essere compatibile con la ricerca spirituale e non essere solamente *kyōgen kigo* 狂言綺語 («espressioni inconsuete e parole artificiose»), come veniva definita secondo un'espressione presa a prestito dal grande poeta cinese Bó Jūyí²⁶, che l'aveva coniata. La poesia *waka* era il soggetto più difficile da riportare entro un ambito di non incompatibilità con il Buddismo. Tuttavia questa frattura apparentemente insanabile tra il mondo delle lettere e quello dello

²⁴ *Maigetsushō* 毎月抄 (1219); trad. italiana e cura di Aldo Tollini, *La concezione poetica di Fujiwara no Teika*, Libreria Editrice Cafoscarina, Venezia 2006.

²⁵ MURASAKI SHIKIBU, *La storia di Genji* cit.

²⁶ Bó Jūyí 白居易 (772-846).

spirito non poteva risolversi semplicemente a vantaggio dell'una o dell'altra parte, con la conseguente rinuncia a una delle due. Tra i primi, Fujiwara no Shunzei²⁷ sostenne che l'attività poetica non era incompatibile con la Via buddhista e che, anzi, l'atto stesso del poetare poteva essere considerato come una pratica religiosa. Altri uomini di lettere ed esteti del gusto seguirono questo orientamento che divenne predominante nei circoli degli intellettuali del tempo. Ciò che permise una lettura spirituale dell'arte poetica fu il concetto insito nel *suki*, cioè quello secondo cui un appassionato di arte e di oggetti raffinati, una persona che insomma perseguiva l'ideale estetico in modo profondo e di totale coinvolgimento, in maniera quasi ascetica, era assimilabile, o quanto meno avvicinabile a colui che con tutto se stesso perseguiva la Via della ricerca spirituale. In definitiva, dedicare tutto se stesso alla ricerca della raffinatezza e dell'eleganza non era così distante dal dedicare tutto se stesso alla Via buddhista. L'arte, per il *sukisha*, la persona del *suki*, non era la ricerca del piacere momentaneo, né distrazione dagli affanni quotidiani, ma era impegno totale nella ricerca e nel perseguimento di ciò che poteva portare l'essere umano a un più alto grado di realizzazione. Agli occhi del *sukisha*, un oggetto prezioso, una poesia di grande profondità e una elevata performance del Tè erano visti per la loro capacità di elevare lo spirito umano e renderlo puro. La pratica di un'arte, in questa prospettiva, non differiva da una pratica che aveva come obiettivo la purificazione del cuore e della mente.

Kamo no Chōmei, nel capitolo «L'essenza del *suki*», nel testo di edificazione buddhista *Hosshinshū* («Collezione di testi sul Risveglio»), afferma:

L'impegno [nella Via buddhista] è una pratica che si basa sui risultati e sullo sforzo continuato e quindi non si può dire che [il *suki*] sia una cosa negativa. In particolare, quello che chiamiamo *suki* consiste nel non amare di intrattenere rapporti con le altre persone, nel non preoccuparsi se la propria persona diviene poco considerata, nel provare sensibilità allo sbocciare e al cadere dei fiori, nell'apprezzare il sorgere e il calare della luna, nel purificare sempre il *kokoro*, e nel non farsi contaminare dalle impurità del mondo. Così facendo, in modo naturale, si prende coscienza del principio dell'impermanenza, e si perde l'attaccamento per la fama. Questa è la porta che conduce alla liberazione dalle passioni²⁸.

La concezione del *wabi* che ha influenzato così profondamente la cultura del Tè, si era formata nel periodo Kamakura negli ambienti

²⁷ Fujiwara no Shunzei 藤原俊成 (1114-1204).

²⁸ *Hosshinshū* 発心集 (1215), capp. VI-IX.

della poesia, prima con la poesia *waka* 和歌, la forma tradizionale consistente in 31 sillabe con versi distribuiti secondo la sequenza di 5-7-5-7-7 sillabe, poi nella forma della poesia *renga* 連歌 («poesia concatenata»)²⁹, che divenne popolare nel periodo Muromachi. Il *wabi* non è quindi un concetto introdotto dal *cha no yu*, ma preso dalla tradizione poetica precedente in cui si era sviluppato.

È interessante notare che la poesia concatenata *renga* veniva praticata in gruppo, poiché i vari poeti che si riunivano contribuivano alla composizione in sequenza. Quindi si trattava di riunioni poetiche³⁰ in cui spesso, oltre alla poesia, veniva servito il tè, o ci si intratteneva con incensi e composizioni floreali. Quindi varie arti erano praticate contemporaneamente, in uno stesso ambito sociale e culturale. In queste riunioni poetiche si svilupparono i concetti di *wabi* e di *yūgen*, che divennero i principî estetici perseguiti non solo nella poesia ma anche nelle altre forme artistiche presenti. Con il tempo, queste attività marginali alla poesia presero forma autonoma, e sorbire il tè, man mano, prese la forma del *cha no yu*, mantenendo e sviluppando autonomamente gli stessi ideali estetici.

Dalla fine del periodo Heian in poi, si svilupparono i concetti di *furyū* 風流 e di *suki* 数寄, che indicavano inizialmente l'amore e la predisposizione per la raffinatezza e l'eleganza in genere. Poi, con il tempo, assunsero una connotazione del tutto particolare e iniziarono a riferirsi alla pratica delle arti, la poesia *waka*, ma anche la musica e le arti figurative e dello spettacolo perseguite con grande dedizione da parte dei *sukimono* (o *sukisha*), cioè di coloro che dedicavano la propria esistenza al raggiungimento di un ideale estetico. Il suo perseguimento divenne, nel periodo Kamakura, intriso di spiritualità buddhista, sempre più prossimo a quello di una Via spirituale, e la dedizione completa all'arte comportava atteggiamenti che richiamavano quelli dell'ascesi ispirata dalla religione.

All'inizio del periodo Kamakura (quindi verso la fine del XII secolo) Fujiwara no Shunzei, poeta di grande fama, introdusse il concetto estetico di *yūgen*, che letteralmente significa «profondo e misterioso» nella sua poesia, e di cui ho già trattato sopra.

²⁹ Poesia *renga*, anch'essa basata sulla stessa scansione ma prodotta in sequenza da vari poeti che producevano la prima parte (5-7-5) o la seconda (7-7) relazionandosi al tema precedente fino a creare una concatenazione poetica di varie decine di versi.

³⁰ Anche la poesia *waka*, fin dai secoli precedenti, era praticata in gruppo nei cosiddetti *utaawase* 歌合わせ, molto in voga fino dal periodo Heian, in cui vari poeti riuniti contribuivano con un componimento su un tema stabilito.

Dalla concezione dello *yūgen*, soprattutto praticato nell'ambito dei *monosuki* 物数寄³¹, con il tempo i poeti svilupparono quella del *wabi*, che prese dal primo il concetto di «solitario, indefinito, profondo» per svilupparlo e farlo diventare, oltre che un concetto estetico, un ideale di vita basato su *kanjaku* 閑寂 («tranquillità e solitudine»), *kanso* 簡粗 («semplice rusticità») e *kotan* 枯淡 («inaridito e spento»), cioè gli ideali del *wabi*.

Il figlio di Shunzei, Fujiwara no Teika, massima figura di poeta e letterato del suo tempo, elaborò ulteriormente la concezione dello *yūgen* ponendolo al centro della sua concezione poetica. Allo stesso tempo Teika cominciò a usare l'espressione «Via della poesia» o *kadō*, affermando che essa è parallela alla Via insegnata dal Buddha e praticata dai monaci.

Shunzei e i suoi epigoni poterono pensare di superare il contrasto tra poesia e ascesi buddhista considerando la prima una sorta di *michi*, distinta dalla seconda per la forma, non per la sostanza. Questa concezione sembrò prevalere fra i letterati del periodo Kamakura, i quali trovarono in essa una validazione della propria attività.

Anche la poesia, quindi, diventa una forma (o una pratica) per la propria autocoltivazione: soprattutto perché nella poesia è il cuore (inteso come *kokoro* 心) la parte più sensibile e più difficilmente domabile, la sorgente dell'ispirazione poetica. Ed è proprio dal problema del cuore, della sua dolorosa instabilità, della sua capricciosità sconcertante, che le Vie trovano la loro necessità di stabilirsi: tutte le Vie sgorgano dalla purezza del cuore.

Anche Kamo no Chōmei, nell'ultima sua opera, il citato *Hosshin-shū*, di carattere prettamente buddhista, sostiene che la via del *sukimono* non si differenzia da quella del praticante buddhista, e che in definitiva anche il poeta, se seriamente impegnato sulla sua Via, può giungere allo *hosshin*, il risveglio: «Poiché la poesia *waka* è una Via in cui si trova una profonda virtù: se per mezzo di essa purifichiamo il cuore e prendiamo coscienza dell'impermanenza, la sua pratica può diventare motivo di rinascita nella Terra Pura»³².

La nuova spiritualità del periodo investì anche l'aristocrazia che trovò nella poesia la forma letteraria che più le era propria e meglio esprimeva la sua sensibilità, la sua sintesi culturale e la risposta all'emarginazione che stava subendo da parte della classe

³¹ Coloro che si dedicavano all'apprezzamento delle cose raffinate.

³² *Chūsei setsuwa bungaku sen* («Estratti dalla letteratura dei racconti buddhisti del medioevo»), *Setsuwa bungaku kenkyūkai*, Kazama shoin, Tōkyō 1981, pp. 29-30.

dei guerrieri. Alla poesia, l'aristocrazia si aggrappò tenacemente facendo di essa la sua rivincita orgogliosa.

Il *cha no yu* è strettamente legato alla poesia e alla sua Via. Sia Murata Jukō sia Takeno Jōō praticarono la poesia *waka* e *renga* e da essa trassero ispirazione per infondere alla cultura e alla pratica del Tè lo spirito del *wabi*. Takeno apprese l'arte del *renga* da Sanjōnishi Sanetaka³³, cortigiano e letterato di fama, il quale a sua volta aveva appreso l'arte poetica da uno dei più famosi poeti di *renga*, Sōgi³⁴, che aveva anche praticato Zen al Shōkokuji 相国寺 di Kyōto. Sōgi, a sua volta era stato allievo di un altro grande maestro di *renga*, Shinkei³⁵, monaco buddhista della scuola Tendai e autore di *Sasamegoto* («Conversazioni sottovoce»)³⁶, uno dei più importanti trattati sull'arte poetica del periodo medievale e la sua stretta relazione con la Via buddhista che conduce all'illuminazione. Questo testo, da una parte, ci mostra lo stretto rapporto esistente tra l'arte poetica intesa come Via e la Via buddhista, dall'altra descrive la concezione estetica e spirituale che attraversa le maggiori arti e Vie del periodo Muromachi, aiutandoci a comprendere lo spirito dell'epoca.

Shinkei ebbe profonda influenza sulla formazione del *wabichi* poiché le sue concezioni estetiche furono fatte proprie da Murata Jukō, il primo *chajin* che diede una svolta decisiva alla pratica del Tè in quella direzione. Oltre a Shinkei, Murata ebbe rapporti e scambi culturali con personaggi come Saiokuken Sōchō³⁷, discepolo di Sōgi e allievo di Zen di Ikkyū al Daitokuji, e Botanka Shōhaku³⁸, discepolo di Sōgi e di Shinkei e allievo di Zen di Shōjū Ryūtō³⁹ del Kenninji, entrambi poeti di *renga* di grande fama, oltre che con artisti del teatro Nō, tra i quali soprattutto Konparu Zempō, autore anche del *Zempō zatsudan* («Discorsi sparsi di Zempō»)⁴⁰ in cui si cita Jukō e il suo approccio al *cha no yu*, all'arte poetica di Sōgi e ad altre arti come la composizione floreale e la musica dello *shakuhachi*.

³³ Sanjōnishi Sanetaka 三条西実隆 (1455-1537).

³⁴ Sōgi 宗祇 (1421-1502), poeta di *renga* («poesia concatenata») di grande fama.

³⁵ Discepolo di Shōtetsu.

³⁶ *Sasamegoto* ささめごと (1463-64); trad. inglese in RAMIREZ-CHRISTENSEN (a cura di), *Murmured Conversations* cit.

³⁷ Saiokuken Sōchō 柴屋軒宗長 (1448-1532).

³⁸ Botanka Shōhaku 牡丹花肖柏 (1443-1527), apprese l'arte del Tè da Murata.

³⁹ Shōjū Ryūtō 正宗龍統 (1428-98).

⁴⁰ *Zempō zatsudan* 禅鳳雑談, di Konparu Zempō 金春禅鳳 (1454-1532?).

La concezione poetica elaborata da Shinkei e trasmessa a Sōgi e poi a Sanjōnishi, divenne quella predominante nel mondo della poesia concatenata in voga nel periodo Muromachi, e influenzò anche le altre arti, compreso il *cha no yu*. Shinkei elaborò il concetto estetico del *hiesabi* («freddo e inaridito»). Lo stesso concetto che esprime Jukō nella famosa «Lettera del cuore» al suo discepolo citata sopra per intero, in cui dice: «‘Seccato’ significa che possedendo splendidi utensili si è giunti ad apprezzarne il valore, riuscendo a portare a compimento una maturazione nel profondo del cuore e, di conseguenza si giunge al ‘freddo’ e ‘sottile’. Questo è il fascino [del Tè]».

Ecco un esempio di riunione di *renga* cui partecipò Sōgi:

Yama wa kesa
Iku shimoyo ni
Kasumuran

La montagna la mattina.
Per quante notti la brina
ha preceduto la foschia? (Sōchō)

Keburi nodoka ni
Miyuru kariio

Una capanna in cui si vede
quieto salire il fumo. (Shōhaku)

Iyashiki mo
Mi wo osamuru wa
Aritsubeshi
Hito wo oshinabe
Michi zo tadashiki

Anche tra le persone di basso rango
chi ha il cuore retto
vi è.
Degli uomini, sempre
la Via conduce al bene. (Sōgi)

Shinkei nel suo trattato pone il *shinji* 心地 («fondamento del cuore/mente») come prerequisito della buona poesia, o meglio a fondamento della Via della poesia. Chi abbia il *shinji* può andare oltre le rigide regole formali della composizione e spingersi libero nel terreno dell'arte vera. Conia anche il termine *shinji shugyō* 心地修行 («pratica volta al raggiungimento del *shinji*»), che consiste nell'osservare il proprio *kokoro*, nel purificarlo per giungere alla comprensione della vera realtà. Questo percorso è parallelo a quello che nel Buddhismo si chiama *kanjin shugyō* 観心修行 («pratica volta all'osservazione del proprio *kokoro*»).

Dice Shinkei: «Si dice della Via che non importa quanto un praticante abbia talento e sia di spirito acuto, egli non giungerà al vertice se trascura la disciplina mentale che si fonda sul *kanjin shugyō*»⁴¹.

Nel Buddhismo il *kanjin* ha un ruolo importante ed è stato svi-

⁴¹ Da RAMIREZ-CHRISTENSEN (a cura di), *Murmured Conversations* cit., p. 171.



luppato principalmente nella scuola Tendai⁴², prima in Cina, poi in Giappone. Il *Maka shikan* («Grande trattato di Calma e Contemplazione»), scritto da Zhìyǐ⁴³, è un testo fondamentale della scuola Tendai, che insegna *shi* 止 («fermarsi») la meditazione, e *kan* 觀 («vedere»)⁴⁴ la visione corretta della realtà. Quindi *kanjin shugyō* è la pratica di vedere la vera natura del proprio cuore/mente, cioè del proprio essere. Ciò si collega all'altro fondamentale insegnamento di questa scuola che propugna la dottrina dello *hongaku* 本覚 («illuminazione originaria»)⁴⁵, secondo cui l'essere umano è dotato della illuminazione originaria e quindi non serve acquisirla dall'esterno, ma deve solo scoprirla dentro di sé. Quindi la «visione della propria natura» corrisponde alla visione del proprio essere come illuminato. Di conseguenza, il *kanjin*, che è la visione della propria vera natura, significa riconoscere se stesso come persona illuminata.

Inoltre, nella visione di sé, si dice *ichinen sanzen* 一念三千 («in un pensiero, tremila [mondi]») a significare che non vi è separazione tra il mondo fenomenico e il mondo interiore. Questa dottrina detta *shikishin funi* 色心不二 («i fenomeni e la mente sono una stessa cosa»), sostenendo l'identità tra mondo esteriore e interiore, riafferma la dottrina idealista Mahāyāna⁴⁶ secondo cui i fenomeni sono un prodotto del nostro *kokoro*.

Si vede, quindi, come la «purificazione del cuore» posta a fondamento della Via della poesia si ricollega alla concezione buddhista del *kanjin*, la visione del proprio sé, poiché, lasciando cadere le impurità del *kokoro* per mezzo della visione della propria natura originaria, la mente pura e originariamente illuminata viene alla luce. Questo *kokoro*, puro e illuminato, acquietato e trasparente, incontaminato e privo di attaccamenti, è la precondizione per un comportamento estetico/etico di perfezionamento di sé e di attuazione della propria illuminazione attraverso

⁴² Questa scuola pone due capisaldi a suo fondamento detti *kyōkan nimon* 教觀二門: lo studio della dottrina e dei testi *kyōsō mon* 教相門 e la pratica dell'osservazione di se stessi *kanjin mon* 觀心門.

⁴³ *Maka shikan* 摩訶止觀 (594). Chigi (in cinese Zhìyǐ 智顗, 538-97), monaco buddhista fondatore della scuola Tendai.

⁴⁴ Vi sono anche tre tipi di *kan* 觀 («visione»): *kansen* 貫穿 visione che attraversa, *kan-tatsu* 觀達 visione che giunge (all'obiettivo), e *fukan* 不觀 non-visione (o assenza di visione): questa pratica consiste nell'acquietare la mente e il pensiero calmando il respiro al fine di vedere la vera realtà.

⁴⁵ In contrasto al *shigaku* 始覺 («illuminazione acquisita»).

⁴⁶ Sostiene che la realtà e i fenomeni non sono altro che proiezione della nostra mente e quindi sono insostanziali.



so un atto estetico di perfezione artistica. Attraverso la Via del Buddhismo l'arte si congiunge al percorso verso l'illuminazione e a sua volta la pratica dell'illuminazione ha una manifestazione estetica: i due non sono separati ma una stessa e unica Via e, a fondamento di ciò, vi è l'introspezione e la scoperta della propria natura originariamente illuminata. Quando ciò sia realizzato, il mondo esteriore diventa espressione del mondo interiore, quindi la composizione poetica, o la performance del *chajin*, è manifestazione della perfezione della interiorità pura e illuminata. La concezione dell'identità tra arte e Via, tra dimensione estetica ed etica, tra perfezione della performance e perfezionamento di sé, percorre il mondo culturale, artistico e religioso del Giappone dei periodi Kamakura e Muromachi dando luogo a espressioni culturali di elevatissimo valore e diventando una delle grandi eredità di quell'epoca.

Mentre in Occidente si andava sviluppando l'idea che l'arte fosse frutto della libertà dell'individuo, quindi della sua creatività, e che per prendere forma concreta dovesse proiettarsi in una dimensione di originalità, anche senza freni e costrizioni⁴⁷, in Giappone, al contrario direi, l'arte veniva intesa come la capacità di autocontrollo, autolimitazione, interiorizzazione e conoscenza di se stessi e della propria natura originaria; in altre parole, la capacità di spogliarsi con coraggio e determinazione delle sovrastrutture e degli attaccamenti per giungere alla naturale purezza. In Occidente l'arte, con il tempo, si andò configurando essenzialmente come originalità, cioè visione della realtà in quanto proiezione di un mondo interiore complesso, libero e creativo. Nel Giappone medievale l'arte, sebbene vista anche là come proiezione del mondo interiore dell'artista, era una dimensione di abbandono. Da una parte, in Occidente l'arte necessitava di un io enfaticizzato, potente, originale, forte e certo; dall'altra, in Giappone, al contrario, si fondava sull'abbandono dell'io, ossia sulla convizione della sua illusorietà. Qui l'io è a fondamento della cultura – potremmo mai pensare al Cristianesimo senza l'io? – e la realtà è oggettiva, concreta, analizzabile; là l'io è illusione e va lasciato cadere: la realtà e i fenomeni sono una proiezione della nostra interiorità illusoria, quindi insostanziali, illusori, inaffidabili. Da queste due concezioni opposte nacquero forme artistiche molto diverse: potremmo mai pensare a qualcosa di simile alla Via del Tè in Occidente, o, al contrario, a dipinti di

⁴⁷ Si pensi all'equivalenza tra arte e pazzia.

grandi dimensioni che descrivono forme umane molto concrete e realistiche con colori sgargianti nel Giappone medievale?

L'adesione di Shinkei e poi dei maestri del Tè al *hiesabi* («freddo e inaridito») nasce dalla concezione del *cha no yu* come Via di perfezionamento di sé, assimilabile alle Vie buddhiste: «freddo e inaridito», infatti, è prima di tutto il proprio sé. Lasciar cadere il proprio io illusorio è percorrere la strada fredda in cui il proprio essere si sente inaridito, deprivato, svuotato, almeno inizialmente. Poi su questa strada si trova una dimensione più elevata dopo la dissoluzione dell'io, in cui il *kokoro* «è come il cielo, una vasta e grande vacuità», ma per arrivare ad assaporare la mancanza di coinvolgimenti, l'assenza di pulsioni interne, la quiete del cuore/mente, bisogna giungere alla capacità di gioire e trovare soddisfazione nella «povertà del cuore (e della mente)⁴⁸, e nel distacco». La privazione, in un percorso etico e di perfezionamento non è sofferenza né mancanza, ma uno stadio più elevato dello spirito. Il suo conseguimento come forma di vita è segno della raggiunta maturità spirituale che sa abbandonare quello che è superfluo e di scarso valore: «freddo e inaridito» è la rinuncia a quanto finalmente riconosciuto come vano, per ricercare l'essenza, di se stessi e delle cose che ci circondano. È prima di tutto un percorso spirituale ma che, come abbiamo visto sopra, si concretizza non solo nella pratica religiosa ma anche nella pratica delle forme artistiche, viste, quindi, come possibilità dell'essere e come percorsi di vita quotidiana. Vivere artisticamente, o fare della propria vita una forma d'arte, significava, nel Giappone medievale, e diversamente che in Occidente, attingere all'essenza immutabile, alla «natura originaria», alla realtà nella sua forma vera, che è quella dell'illuminazione.

Percorrere la Via del «freddo e inaridito», che è una Via spirituale, porta alla rinuncia di sé, che conduce al «risveglio». Come dice Dōgen nella sua famosissima frase del capitolo *Genjō kōan* dello *Shōbōgenzō*: «Apprendere il Buddhismo è apprendere se stessi; apprendere se stessi è dimenticare se stessi. Dimenticare se stessi è essere risvegliato alla realtà. Risvegliarsi alla realtà è lasciar cadere il proprio corpo/mente e il corpo/mente degli altri».

Chi dimentica se stesso si risveglia alla realtà: questa è l'essenza della Via buddhista, e allo stesso tempo della Via del Tè. Rinun-

⁴⁸ Nel Cristianesimo, «povertà spirituale»: «Beati i poveri in spirito, perché di essi è il regno dei cieli»: Matteo 5,3.

ciare a sé e alle cose, perseguendo il «freddo e inaridito», è concentrarsi sull'essenza, su quello che non distrae ed è importante, affinando la sensibilità estetica che fa vedere la realtà nel profondo. Insomma è liberazione, poiché attraverso l'arte si comprende il mondo, la realtà.

In questo mondo sempre più pieno di distrazioni, di attrazioni, di confusione, trovare un tempo e uno spazio del *wabi*, del «freddo e inaridito», del distacco e dell'isolamento nella semplicità, in cui dimenticare tutto e se stessi, dove purificare il cuore e la mente, diventa un'esigenza sempre più pressante. Nella Via del Tè si dice *shitsu kan nishite chami sugashi* 室閑茶味清 («in una stanza, in tranquillità il sapore del tè è delizioso»).

È sorprendente, agli occhi degli occidentali, come i giapponesi abbiano potuto elaborare l'estetica del *wabi* e del *hiesabi*, basati su concetti negativi, ma si pensi che se per noi la bellezza risiede, secondo la tradizione greco-romana, nella perfezione delle forme, per i giapponesi del medioevo la bellezza era prima di tutto eleganza, raffinatezza, sottile e impalpabile fascino delle cose. Questa eleganza si trova soprattutto nell'astrattezza e nella riduzione all'essenza, quindi nella visione distaccata e priva di coinvolgimento. Il fascino degli utensili usati nel *cha no yu* è quello di essere poco appariscenti, quasi dimessi e apparentemente insignificanti, ma se osservati con attenzione mostrano, nella loro essenzialità, una grande profondità. «La bellezza, dicevano [i grandi artisti dell'epoca Muromachi], cioè la vita delle cose, è sempre più profonda se celata all'interno e non espressa esteriormente (...) non mostrare, ma suggerire, è il segreto dell'infinito»⁴⁹, e in un altro testo, lo stesso autore afferma: «Il teismo è l'arte di celare la bellezza così che la si possa scoprire»⁵⁰.

Nel famoso *Libro d'ombra*, del romanziere giapponese moderno Tanizaki Jun'ichirō⁵¹, si fa l'elogio del buio e dell'ombra. L'autore sostiene che la cultura giapponese tradizionale, ma anche in parte quella moderna, preferisce l'oscurità e la penombra al pieno sole e alla luce. Questo conferma l'idea che nella cultura giapponese la concezione del «bello celato», del suggerire e mai mostrare

⁴⁹ OKAKURA KAKUZŌ, *Ideals of the East: The Spirit of Japanese Art* (1903); trad. it. *Lo spirito dell'arte giapponese*, Luni Editrice, Firenze 2006, p. 95.

⁵⁰ OKAKURA KAKUZŌ, *Lo Zen e la cerimonia del tè* cit., p. 16.

⁵¹ Tanizaki Jun'ichirō 谷崎潤一郎 (1886-1965).

apertamente, del debole, dello sfumato, del ritirato, del freddo, del silenzioso, dello spoglio, fanno parte da secoli della tradizione estetica di questo paese. Essa nacque nel Giappone medievale dai concetti di *yūgen*, *sabi* e *wabi*, ed è sopravvissuta nella società. Tanizaki dice:

... i nostri antenati scoprirono la beltà nel seno stesso dell'ombra e, a poco a poco, impararono a usarla per fini estetici. La spoglia eleganza delle stanze giapponesi è fondata, per intero, sulle infinite gradazioni del buio. (...) Stanze già di per sé poco chiare, noi cerchiamo di renderle ancora più fosche, dilatando lo spazio sotto le gronde, o frapponendo talvolta, fra il buio interno e le naturali chiarità atmosferiche, lo schermo di una veranda. Del sole fulgente che brilla sul nostro giardino non ci raggiunge che uno spento riflesso, filtrato attraverso la carta opalescente dello *shōji*. Questa luce mitigata e indiretta è l'elemento estetico più importante della casa giapponese. Perché quietamente e silenziosamente penetri, lei così debole, ed estenuata, e melanconica, nella nostra casa, rivestiamo i muri con intonaci di colore neutro⁵².

Di fatto, spesso i *chashitsu* erano senza finestre e la luce all'interno scarsissima: la preparazione del Tè, e l'apprezzamento degli oggetti artistici presenti, avveniva dunque in un ambiente piuttosto scuro. Il Tè va apprezzato nella penombra, dove la luce non batte mai sugli oggetti né sull'ospitante che prepara il tè. La scarsa luminosità è un elemento che induce alla quiete e all'interiorità; è, come l'oscurità, un elemento prettamente *yin*, femminile, introverso, passivo. Forse la vista delle famose tazze *raku*, che oggi vengono esposte nei musei in piena luce, andrebbe ricondotta alla penombra dei *chashitsu* per apprezzarne appieno la bellezza. Lo stesso dicasi del modo moderno di eseguire il *cha no yu* in stanze illuminate e in piena luce, non infrequentemente con luce elettrica o al neon! Il gusto del *wabi* va assaporato lontano dall'eclatante rumore e luminosità, nella dimessa e silenziosa atmosfera in cui le ombre muovendosi animano di strane figure le pareti della stanza.

D'altra parte questa «raffinata povertà» del *wabi* e del *hie-sabi*, nel mondo dei *monosuki* e dei *chajin* diventava spesso solo apparente, poiché gli utensili del *cha no yu*, pur apparentemente così dimessi, avevano anche un grande valore in denaro ed erano comprati o scambiati per somme considerevoli. Insomma, dietro a questo ideale estetico vi era anche un florido commercio e un giro di denaro imponente, di cui ci parlano anche con stupore gli occidentali che a quel tempo si trovavano in Giappone e poterono

⁵² TANIZAKI JUNICHIRO, *Libro d'ombra* (1933), Bompiani, Milano 1982, p. 41.

osservare da vicino questo fenomeno culturale⁵³. Naturalmente non sempre era così, soprattutto tra i primi grandi maestri del Tè, il cui sentire era genuino, ma è comprensibile che con la diffusione degli ideali propugnati nella Via del Tè si sviluppasse, attorno a essi e agli oggetti che li incarnavano, anche un ambito di amatori certamente raffinati che si dedicavano all'apprezzamento anche monetario degli oggetti. Molti testi dell'epoca hanno lunghe e dettagliate descrizioni di alcuni utensili più famosi, i loro vari possessori e le occasioni in cui furono usati: passavano di mano in mano ma sempre nelle mani di persone molto facoltose. Alcuni oggetti, come portafiori o cucchiaini di bambú per prendere il tè, oggetti quotidiani e semplici, nati dalle mani di Sen no Rikyū o di altri maestri famosi, sono oggi considerati importanti proprietà culturali. Alcune tazze da tè di tipo *raku* apprezzate o preferite da alcuni grandi maestri erano oggetto di investimento di grandi somme di denaro.

⁵³ Per una descrizione più approfondita, vedi avanti.



Capitolo ottavo

La dimora del Tè: *chashitsu*

Luís Fróis nella sua *História*¹ descrive i palazzi che Hideyoshi, al culmine del potere, si fece costruire; dopo una visita durante la quale lo stesso Hideyoshi aveva guidato alcuni gesuiti, scrive:

... ci mostrò gran parte di essi [i palazzi] che senza dubbio sono talmente superbi e sontuosi e ben fatti che, per essere fatti di legno, sembra che non vi sia nulla che lascia a desiderare, e soprattutto sono così puliti, freschi e ornati che anche se collocati in una qualunque parte dell'Europa sarebbero molto lodati e non potrebbero che causare grande ammirazione, non soltanto perché tutte le stanze e le sale, gli interiori ed exteriori sia in alto che in basso, e perfino la cucina, con i locali che ad essa servono per le preparazioni, è tutto ornato in oro, cosa che senza dubbio è difficile da comprendere se non che comunque questi edifici hanno grande pulizia e frescura. Ma ciò che suscita maggior ammirazione è che tutti questi edifici che sono grandi e spaziosi e che hanno un numero quasi infinito di locali, sono stati tutti portati a termine in sei mesi.

Però, poi, prosegue nel modo seguente:

È tuttavia inferiore questa parte della città e dei suoi edifici di Miyako a quelle nostre d'Europa per tanti altri aspetti. Per prima cosa, nella fortificazione e nel materiale usato per costruire le case poiché le fortezze di Hideyoshi, per quanto in Giappone non si usi l'artiglieria e possano quindi essere relativamente resistenti, tuttavia in confronto alle nostre, queste sono parecchio più deboli, talché con quattro pezzi d'artiglieria in mezza giornata si distruggerebbero tutte. E le case essendo costruite di legno, con le loro pareti di argilla, per quanto ben strutturate con calce e guarnite con ornamenti lavorati, tuttavia sono di materiale fragile e con un piccolo incendio andrebbero tutte distrutte.

I nostri edifici li sorpassano poi nella maestà e nell'architettura perché un conto è vedere i nostri palazzi con i loro tetti, finestre, colonne e portali, e altre cose di varia architettura, che vedere questi del Giappone che sembrano avere tutti una stessa forma e uno stesso stile architettonico.

¹ L. FRÓIS, s.j., *História de Iapam* (1583-97), Biblioteca da Ajuda, Lisbona, ms 49.IV.57, cap. LX: *Dos paços e fabricas de Quabacu, e do em que excedem ou sam infeiorres os edificios de Japao a os nossos de Europa* (traduzione di A. Tollini).



In terzo luogo, i nostri edifici hanno un grande vantaggio sui loro nella ricchezza, perché quando negli edifici principali [giapponesi] si siano usati trenta o anche quaranta mila cruzados², finisce lì, ma i palazzi, e le chiese e i monasteri d'Europa sono di un valore infinito.

In quarto luogo, i nostri edifici in tutte le città nobili hanno un vantaggio, perché presso di noi, non soltanto i grandi signori e cavalieri hanno belle abitazioni, ma anche la maggior parte dei cittadini, e mercanti, cosa che non è a Miyako.

Leggendo queste considerazioni viene alla mente la magnificenza degli edifici europei rinascimentali, quelli che sicuramente Fróis aveva in mente scrivendo queste righe. A parte i grandi palazzi come le residenze di Hideyoshi, il quale, in particolare, aveva la tendenza al lusso e alla grandiosità, certamente l'architettura europea contrastava nettamente con quella contemporanea giapponese, non solo per l'uso dei materiali ma anche per la loro concezione. Le residenze dell'élite militare e aristocratica si basavano sullo stile architettonico *shoin*, di grande raffinatezza ma di scarsa grandiosità. La cultura del Tè che stava prendendo piede, d'altra parte, portava piuttosto verso una concezione architettonica dove la magnificenza, il lusso e la grandiosità erano bandite per preferire uno stile dimesso, appartato e poco appariscente. Tuttavia, questa tendenza si venne sviluppando nel tempo.

Agli albori, attorno all'inizio del xv secolo, il Tè veniva praticato in edifici detti *kaisho* 会所 (letteralmente «luoghi di riunione») dove, già dal periodo Kamakura, l'aristocrazia si riuniva per praticare l'arte poetica³ o altri intrattenimenti, come le riunioni per ammirare la luna autunnale, e simili. Talvolta i *kaisho* erano separati dall'edificio principale e destinati alla sola funzione di luogo di intrattenimento, lontano dagli affari mondani.

Si suppone che inizialmente il tè fosse sorbito in una stanza di ampie dimensioni, detta *zashiki* («salone»), in uno spazio delimitato da paraventi⁴. Nella stanza accanto si preparava il tè da cui veniva portato per essere servito agli ospiti. Poi, con il tempo, ci si spostò prima in apposite stanze poi in costruzioni separate. I luoghi e le costruzioni in cui le riunioni, dette *chakai*, venivano praticate hanno rivestito una notevole importanza nella storia di

² Moneta portoghese del tempo.

³ Le «gare poetiche» erano riunioni in cui vari poeti si riunivano e componevano poesie su un tema dato; una giuria decideva quali fossero le composizioni migliori.

⁴ Da cui anche il termine *kakoi* dato al luogo dove si svolge il *cha no yu*, e che letteralmente significa «luogo racchiuso».

questa arte. Infatti, la cultura del Tè non riguardava solo la performance eseguita dal *chajin*, ma anche tutto quello che era di contorno e che contribuiva in modo determinante a creare l'atmosfera e lo stato d'animo adeguato. Quindi, molta cura veniva data alla scelta dei vari utensili, o agli elementi di abbellimento, come *kakemono* o allestimenti floreali, e naturalmente anche all'ambiente in cui la riunione del Tè si svolgeva. In particolare, la «dimora del Tè» ha subito nel tempo una interessante evoluzione che ha portato alla costruzione di edifici separati immersi nel verde e destinati al solo scopo di questa pratica. Essi vengono chiamati *chashitsu*⁵ (letteralmente «stanze del Tè») e man mano, durante i vari secoli, sono passati da stanze grandi e riccamente decorate a dimore separate dalle case, o dai palazzi, sempre più di dimensioni ridotte e sempre più semplici e spoglie, fino ad assomigliare a vere e proprie «capanne». L'ambiente esterno, il giardino che conduce al *chashitsu*, è anche oggetto di particolare cura e progettazione, e viene indicato con il termine di *roji* 路地 (letteralmente «luogo della rugiada»). Il sentiero è spesso segnato da pietre interrate in modo asimmetrico dette *tobiishi*, alla fine del quale, appoggiato al *chashitsu*, si trova una semplice pancha, detta *koshikake machiai*, appoggiata alla parete esterna – di bambù o altri tipi di legno – presso l'entrata dove gli ospiti sono in attesa di entrare nel *chashitsu*. Lungo il sentiero si trova un *chōzubachi*⁶ («lavabo per le mani») dove gli ospiti possono purificarsi prima di accedere al *cha no yu*. Esso è a livello del terreno disposto in modo naturale tra pietre.

Accanto vi può essere una piccola lanterna di pietra per far luce di sera, e sul lavabo è posto un *yuoke* («mestolo di bambù») per prendere l'acqua e versarla sulle mani e sciacquarsi la bocca. Lungo il sentiero si possono trovare delle lanterne di pietra *tōrō* 燈籠 per far luce all'ospite serale. Di fatto, il *roji* è una sorta di luogo intermedio che separa il mondo ordinario da quello del *cha no yu*, e percorrendolo si lasciano indietro le preoccupazioni quotidiane: ci si avvia verso una dimensione speciale, fuori del tempo e lontano dalla vita comune. La purificazione che avviene nel suo attraversamento ha il senso di lasciar cadere la polvere del mondo in cui si vive.

⁵ Inizialmente, quando si delimitava una parte di una grande stanza con paraventi per il *cha no yu*, si diceva *kakoi*, cioè recinto, altrimenti era anche detta *chanoyu zashiki* 茶湯座敷 («salone per il chanoyu»). Di fatto, il termine *chashitsu* si diffuse nel periodo Edo.

⁶ Detto anche *tsukubai*.

Queste costruzioni adibite al Tè, anche quando sono molto ridotte, hanno almeno due stanze: una relativamente ampia dove si riuniscono gli ospiti e il *chajin* prepara il Tè, e una piccola stanza di servizio, una sorta di cucina detta *mizuya*, dove si preparano i cibi, per esempio i dolci che si prendono prima di sorbire il tè, o anche pasti più impegnativi. Anticamente, nel *mizuya* si preparava anche il tè, che poi veniva portato agli ospiti in attesa nella sala principale.

A volte, si possono avere altre stanze, come i bagni, o spogliatoi, o altre stanze di servizio. Tutte sono *washitsu* 和室 (in «stile giapponese») con i *tatami* sul pavimento.

La stanza maggiore può andare da dimensioni piuttosto ampie, da dieci *tatami* fino a soli quattro *tatami* e mezzo, che è diventato lo standard dai tempi in cui si è sviluppato il *wabicha* in poi. Vi sono anche *chashitsu* con la stanza maggiore di dimensioni inferiori, nel qual caso si chiamano *koma* («piccola stanza»). Nel caso di stanze da quattro *tatami* e mezzo, il mezzo *tatami*, posto al centro, viene usato per il focolare, dietro al quale si trova il *tatami*, la stuoia su cui siede l'ospitante, con gli utensili per la preparazione del tè. Un altro *tatami* è destinato agli ospiti illustri, un altro per gli altri ospiti e l'ultimo è di passaggio.

Sul pavimento è collocato il *ro*⁷ («focolare»), inserito fra i *tatami*⁸, usato normalmente in inverno e richiuso in estate quando si preferisce usare il *furo*, un braciere portatile appoggiato sul pavimento. A proposito dell'uso del *ro* e del *furo*, Sen no Rikyū così si esprime:

Una certa persona interrogò Sōeki riguardo a come distinguere le funzioni del *ro* e del *furo* e del *cha no yu* estivo e invernale per comprenderne il significato vero.

Allora Sōeki disse: «In estate fare in modo di far percepire il fresco, e in inverno il tepore. La carbonella che faccia bollire l'acqua, il tè sia buono al punto giusto. Tutti i segreti stanno in queste parole». Allora la persona che aveva domandato disse, un po' seccata: «Questo che hai detto lo sanno tutti, va da sé». Sōeki rispose: «Se è così, allora ora prova a mettere in pratica le mie parole. Io mi metto dalla parte dell'ospite e faccio la parte del tuo discepolo». In quell'occasione era presente anche il reverendo Shōrei, che disse: «Penso che le parole di Sōeki siano molto giuste. È come quando il maestro zen Chōka disse di non fare il male e di fare il bene»⁹.

⁷ Nelle case tradizionali giapponesi corrisponde all'*irori* (il «focolare»).

⁸ La zona in cui è inserito il braciere si chiama *daimegiri* 台目切.

⁹ Dal *Nanpōroku*, citato in TANAKA SENDŌ, *Cha no yu meigenshū* cit., p. 92.

In un angolo della stanza o su un lato vi è poi il *tokonoma*, delimitato da uno o due pilastri di legno verticali *hashira*, cioè il luogo dove esporre qualche oggetto artistico pregiato o una composizione floreale¹⁰. Il tetto è piuttosto basso, non vi è arredamento se non gli strumenti necessari per la preparazione del tè, e l'entrata, detta *nijiriguchi* (la porta d'entrata cui si accede abbassandosi sulle ginocchia), ha dimensioni molte ridotte, normalmente 65 cm d'altezza e 60 di larghezza. È costruita così per obbligare tutti coloro che accedono, di qualunque classe sociale, ad abbassarsi e, in qualche modo dimenticare o lasciare all'esterno il proprio rango. Vi è un'altra entrata, diciamo di servizio, detta *sadōguchi*, che dà accesso al *mizuya* e viene usata dall'ospite.

Su una parete vi è una finestra, normalmente di tipo *renjimado*, rettangolare o rotonda, che lascia filtrare la luce esterna. Vi sono alcune mensole a muro, asimmetriche (dette *chigaidana*), eventualmente con delle cassette con apertura scorrevole in basso (dette *jibukuro*), appoggiate sul pavimento, per riporre gli oggetti. Da una parte può essere appoggiato un *daisu*, un semplice scaffale in cui si ripongono gli attrezzi per preparare il Tè.

Il tipico *chashitsu*, che si è affermato nel tempo e spesso è riprodotto anche oggi, è costruito con materiali semplici, generalmente legno e bambù, con un *warabuki* («tetto di paglia»).

Il primo a ideare una stanza destinata appositamente per lo svolgimento del Tè fu Murata Jukō, che edificò a Kyōto una piccola costruzione di quattro *tatami* e mezzo, dedicata al Tè dando così inizio a quelli che sarebbero poi diventati i *chashitsu*. A perfezionare e ad affermare nel mondo del Tè il *chashitsu* è stato però Sen no Rikyū, che ne costruì anche di dimensioni estremamente ridotte, per esempio solo due o tre *tatami*, in sintonia con la rustica semplicità del *wabi* da lui perseguito. Anche Furuta Oribe, Kobori Enshū, Oda Urakusai, Kanemori Sōwa e altri maestri della corrente del Tè dei *bushi* al servizio dei *daimyo* costruirono *chashitsu* di tipo *shoin*, in sintonia con lo stile architettonico preferito dalla classe dei guerrieri. Essi proposero anche *chashitsu* di dimensioni molto ridotte, circa tre *tatami*, ma chi portò all'estremo sia la tendenza alla riduzione sia il concetto di *wabicha* è stato il nipote di Rikyū, Sōtan, che ne costruì uno di un solo *tatami*.

¹⁰ Anche un solo fiore, detto *chabana*.

1. *L'architettura shoin.*

Si dice che il prototipo dello stile architettonico *shoin* o *shoin-zukuri* sia la costruzione chiamata Tōgudō 東求堂, fatta costruire dall'ottavo *shōgun* Yoshimasa, grande amante dell'arte e della cultura e mecenate di artisti che fiorirono nell'ambito della cultura di Higashiyama. Il Tōgudō – una costruzione destinata originariamente a ospitare la statua del Buddha Amida – si trova presso il famoso Ginkakuji, nella parte orientale della capitale, un luogo di attività legate alla cultura e all'arte. In questo edificio vi è una stanza di quattro *tatami* e mezzo detta Dōjinsai 同仁齋, l'antenato del *chashitsu* in stile *shoin*. La costruzione risale al 1486 ed è ora conservata come «tesoro nazionale».

La costruzione *shoin* («studio») è lo stile sviluppato dalla classe dei *bushi* a partire dalla seconda metà del xv secolo, e poi diventato quello che ancora oggi è riconosciuto come il tipico stile architettonico giapponese. Dalle dimore dei *bushi* esso si estese non solo al mondo del Tè ma anche ai templi buddhisti e, pur con modifiche, alle abitazioni della gente comune. La sua semplicità ed essenzialità richiamano la concezione del *wabi* e quindi è particolarmente adatto al Tè che si ispira a lui.

Tipicamente sono stanze in cui il pavimento è coperto di stuoie *tatami*, è presente il *tokonoma*, gli scaffali a parete *chigaidana*, un angolo lettura con un semplice leggio proteso verso l'esterno *tsukeshoin*, le pareti scorrevoli *shōji* fatte di una intelaiatura di listelli di legno coperti di carta semitrasparente per far passare la luce, e i divisori interni di legno scorrevoli a volte ricoperti di disegni artistici *fusuma*, oppure fatti di tavole di legno decorate dette *sugido* («porte di *sugi*»)¹¹. Altre finestre sull'esterno sono i *mairaido*, anch'esse scorrevoli, in listelli di legno ricoperti di carta semitrasparente. Infine gli *amado* (letteralmente «porte per proteggere dalla pioggia») sono coperture che si applicano all'esterno in caso di pioggia per proteggere i *shōji*, o per protezione contro intrusioni dall'esterno.

All'esterno, tutto intorno corre una veranda detta *engawa* attraverso la quale si può accedere alle diverse stanze. Le pareti scorrevoli *shōji* permettono di aprire le stanze, soprattutto d'estate per far scorrere l'aria e ammirare la vista sul giardino, trasfor-

¹¹ *Sugi*, albero giapponese della varietà dei cedri.

mando l'abitazione in un luogo senza soluzione di continuità con l'esterno. Le costruzioni *shoin* sono interamente di materiali semplici: legno, bambú, carta, e lo spazio, quasi senza arredamento, è geometricamente razionale e ispirato alla massima semplicità ed essenzialità.

Con il passare del tempo la stanza *shoin* prese ad assumere delle dimensioni ridotte, che poi avrebbero portato alle evoluzioni successive. In particolare, la misura di quattro *tatami* e mezzo, ma anche meno, è divenuto lo standard più comune chiamato *kozashiki*, ossia «piccola stanza». Lo *shoin-zukuri* si è affermato in modo diffuso soprattutto dal periodo Edo in poi, ed è divenuto predominante ovunque, in concomitanza con l'affermarsi della cultura della classe dei *bushi*, sostituendo lo stile architettonico precedente, preferito dall'aristocrazia di corte, detto *shinden-zukuri* usato per i palazzi dei nobili del periodo Heian. Il Tè praticato nello *shoin* prende il nome di *shoin-cha*, ed è caratterizzato dal fatto di aver luogo in una stanza dell'edificio, spesso destinata a quell'unico scopo, e quindi attrezzata con quanto necessario. Inoltre, per lo meno fino al tempo di Rikyū, si utilizzavano *karamono* rari e costosi utensili di fabbricazione cinese per impreziosire l'ambiente e soddisfare il gusto dei *sukimono*, gli intenditori e appassionati di oggetti d'arte. Anche l'uso del *daisu* era diffuso in questo tipo di Tè.

Da Rikyū in poi, ma già talvolta con i suoi predecessori, gli utensili di fabbricazione giapponese vennero rivalutati e largamente utilizzati. Si veda in proposito la citata Lettera di Murata al suo principale discepolo, Furuichi Sumitane, in cui si afferma che «la cosa più importante in questa Via è di eliminare la barriera che divide ciò che è cinese da quanto è giapponese», riferendosi agli utensili da utilizzare nel *cha no yu*, con l'intenzione di rivalutare quelli prodotti in patria.

2. L'architettura *sukiya*.

Un altro tipo di architettura usata per il Tè è detto *sukiya*, o *sukiya-zukuri*, ossia la dimora del *suki*. Di fatto il *sukiya* è una variante dello *shoin* ma meno elaborato, meno imponente e austero, e più rustico, sebbene mantenga fondamentalmente la stessa impostazione. Infatti, la dizione corretta dovrebbe essere «*shoin* in versione *sukiya*». Quindi un luogo in stile *shoin* modificato, nato per essere usato non a scopo abitativo e formale, ma per riunioni

di appassionati e cultori dell'arte, soprattutto per la pratica del Tè. Quindi, rispetto allo stile *shoin* vero e proprio, meno formale, più intimo e familiare. Con il tempo, soprattutto a partire dal periodo Edo, questo stile architettonico si diffuse e fu usato anche per le abitazioni private e le residenze nobiliari: un tipico esempio sono le ville imperiali di Katsura 桂離宮 (prima metà del XVII secolo) e di Shugakuin 修学院離宮 (metà circa del XVII secolo), entrambe nei dintorni di Kyōto, famose sia per l'architettura degli edifici, sia per gli ampi giardini che circondano le costruzioni.

Di fatto, il *sukuya-zukuri* nacque come contaminazione dello *shoin* con il vero e proprio *chashitsu*, ossia il *sōan*, dalla struttura molto meno formale e ridotta. In pratica, possiamo pensarlo come uno stadio intermedio tra il rigido formalismo e la magnificenza dello *shoin*, e la semplice rusticità del *sōan*. Il suo prototipo si fa risalire all'Irotsuke kokonoma *shoin* 色付九間書院, un edificio di diciotto *tatami* ideato da Rikyū per il palazzo Jurakudai 聚楽第, residenza di Hideyoshi.

Le caratteristiche dello stile *sukiya* consistono nell'uso di materiali naturali, e di legno di cedro, pino, bambù e cipresso, spesso usati al naturale, con superfici non piallate e irregolari, e qualche volta anche ricoperti di corteccia. Il tetto è molto spiovente per creare ombra e proteggere dai raggi del sole l'interno. Allo stesso scopo si usano all'esterno delle gronde pronunciate.

3. L'architettura *sōan*.

Una delle fondamentali innovazioni del grande maestro Rikyū fu di progettare costruzioni separate destinate al solo scopo della pratica del Tè. In linea con la sua concezione del Tè di ispirazione *wabi*, queste costruzioni – chiamate *sōan* (letteralmente «capanne del Tè») – sono state concepite come edifici di dimensioni molto ridotte, immersi nel verde, dall'aspetto apparentemente dimesso, e posti in luoghi poco frequentati, spesso in un angolo del giardino o del tempio buddhista. Si svilupparono attorno alla metà del XV secolo come evoluzione delle *kozashiki*, le «piccole stanze» di cui mantenevano le tipiche dimensioni.

Queste «capanne del Tè» si diffusero molto a partire dal periodo Edo e divennero la dimora più comune per il *chakai*, tanto che una loro riproduzione, a volte, poteva trovarsi anche all'interno di alcuni edifici di grandi dimensioni.

Il Tè in queste costruzioni prese il nome di *sōan-cha* e, in sintonia con la costruzione e il luogo, aveva un carattere di quiete, di rifugio dal tumulto del mondo e di luogo di silenzio e raccoglimento.

Questo spirito è espresso nelle parole del grande maestro zen Takuan Sōhō, abate del tempio Daitokuji, che eccelse nella calligrafia, nella pittura, nella poesia e fu anche un grande estimatore del Tè. Il suo tempio, in quegli anni, era il luogo più importante per la pratica del Tè:

Il *cha no yu* ha come fondamento lo spirito di armonia del cielo e della terra e promuove la pace e la tranquillità della società. La gente di questo mondo ne ha fatto soltanto un'occasione per incontrare amici e intrattenersi con essi discutendo, per gustare cibi e bevande, cioè un modo per soddisfare l'appetito. Inoltre, queste persone si sforzano di abbellire il *chasbitsu* con oggetti artistici, disponendovi utensili rari ed essendo orgogliosi della loro bravura nel preparare il Tè, ridicolizzando coloro che invece sono meno abili. Tutto questo, però, non è il vero spirito del *cha no yu*.

Piuttosto, si allestisce una piccola costruzione tra gli alberi e all'ombra dei bambú, disponendo pietre e dell'acqua, piantando alcune piante e alberi, mettendo della carbonella e facendovi pendere sopra un bollitore, disponendo dei fiori, e gli utensili per il tè. Si collochi questa costruzione nella natura, tra fiumi e montagne, torrenti e pietre, si assapori la bellezza del paesaggio nelle quattro stagioni, con la neve, la luna e i fiori, percependo il passare delle stagioni e il rigoglio e il declino di piante e alberi, e ricevendo gli ospiti li si tratti con riguardo.

Ascoltare il mormorio del bollitore che assomiglia al suono del vento tra i pini, dimenticare le preoccupazioni mondane, far scorrere da un mestolo di bambú a poco a poco il grande fiume Isui¹², e così togliere la polvere da dentro il proprio cuore facendone un luogo di eremitaggio dove «tenere in alta considerazione il rispetto e dove esercitare l'armonia», secondo le parole di Confucio, che esprimono bene lo stato d'animo nella pratica del *cha no yu*. Per esempio, anche se si presentano persone importanti e altolocate, siano trattate con semplicità, e senza adulazione. Inoltre, anche quando sono ospiti persone di rango inferiore al nostro, le si trattino con rispetto e senza superficialità. (...) Senza preferire ciò che è bello, con utensili vecchi rinnovare il proprio cuore. Senza trascurare i paesaggi che ci danno le quattro stagioni, senza spirito di competizione, senza bramosia, senza altezzosità, con rispetto e senza indifferenza, con semplicità il vostro *cha no yu* abbia uno spirito sincero¹³.

Tra le prime e più tipiche costruzioni di questo tipo ci sono il Taian 待庵 nel tempio zen di Myōkian 妙喜庵 a Ōyamazaki-chō

¹² Isui 渭水, fiume cinese (Wèi shuǐ) che scorre per oltre ottocento chilometri nella regione dove si trova la città di Xi'an 西安.

¹³ Da TAKUAN SŌHŌ, *Ketsujōshū* 結繩集 («Raccolta della corda annodata»), in *Takuan oshō zenshū* 沢庵和尚全集 («Le opere complete del maestro Takuan»), Takuan oshō zenshū kankōkai, 5 voll., Tōkyō 1928-30.

大山崎町, presso Kyōto. Si narra che fosse costruito su progetto dello stesso Rikyū al seguito del condottiero Hideyoshi, subito dopo la battaglia condotta vittoriosamente in quel luogo nel 1582. È di dimensioni molto ridotte (due *tatami*), quindi è un *koma*, con il focolare (*ro*) posto all'estremità sinistra del *tatami* su cui si posano gli utensili.

La struttura architettonica del *sōan* prende ispirazione dalle dimore contadine del tempo, rivisitate in chiave *shoin*, con pilastri di legno al naturale (senza corteccia), bambù, e pareti di un impasto di terra argillosa detti *tsuchikabe* 土壁 e finestre di tipo *renjimado* a listelli verticali. All'interno, oltre al *tokonoma*, si trova normalmente un pilastro di legno grezzo, che divide la zona destinata all'ospitante (*teishu*) detta *teishuza* da quella per gli ospiti, la *kyakuza*. La veranda che si trovava nelle costruzioni *shoin* viene eliminata e si preferisce prolungare il tetto verso l'esterno in modo da creare ombra sulla parte anteriore. Con l'eliminazione della veranda, l'architettura assume un aspetto molto informale e si differenzia nettamente dalle costruzioni *shoin*. L'entrata è la minuscola porta *nijiriguchi*. L'interno è normalmente molto ridotto, solitamente di tre *tatami*. Questo tipo di *chashitsu* raggiunse il vertice della popolarità negli anni attorno al 1586-87 grazie soprattutto a Rikyū che lo diffuse. Egli rese anche più rustico il *tokonoma*, coprendo la parete di fondo con argilla, dal colore prossimo a quello del legno.

La scelta di un'architettura campagnola e rustica simboleggiava concretamente la nuova concezione che ispirava il *cha no yu*: quella dell'isolamento, del ritiro nella solitudine, del rifiuto del mondo, della ricerca di una dimensione di quiete e raccoglimento. Qui si svolgeva una pratica del Tè, ispirato al più severo *wabi*, con utensili rustici di fabbricazione giapponese, senza alcuno sfarzo, e destinato non al piacere quanto piuttosto al perseguimento di un ideale spirituale. Così, nella seconda metà del XVI secolo, si esprime il missionario portoghese Rodrigues riguardo al *chashitsu*:

Piuttosto, l'effetto desiderato si ottiene con una piccola capanna, con il tetto coperto di paglia e canne, situata presso la casa dove si vive. È costruita con legno per quanto possibile grezzo, come viene dalla foresta, e i vari legni vecchi sono semplicemente legati gli uni agli altri. Si fa questo a imitazione dei vecchi e remoti eremitaggi o celle, consunti dal tempo e costruiti grezzamente e rusticamente con materiali raccolti nei dintorni selvaggi e lasciati nel loro stato naturale. Non vi è alcun intento artistico né di eleganza, ma solo la naturale trascuratezza e vetustà¹⁴.

¹⁴ J.L. ALVAREZ-TALADRIZ (a cura di), *Arte del Cha*, Sophia University, Tōkyō 1954, p. 24.

Di fatto, l'idea della piccola «capanna», normalmente di quattro *tatami* e mezzo, non era affatto nuova nel panorama della cultura e della letteratura giapponese. Già in passato vi era una tradizione di *tonseisha* 遁世者 («ritirati dal mondo»), aristocratici o monaci, ma anche guerrieri che a un certo punto della loro vita provavano l'intenso desiderio di ritirarsi dal mondo e condurre una vita di solitudine dedita alla poesia, o più spesso alle pratiche della Via buddhista. Questa tradizione iniziò già alla fine del periodo Heian e il suo rappresentante più famoso è il poeta vagabondo Saigyō¹⁵, che lasciò la famiglia e la promettente carriera militare per farsi monaco e intraprendere un lungo viaggio per la campagna del paese componendo poesie.

Poco più tardi, all'inizio del periodo Kamakura, il poeta e letterato Kamo no Chōmei, personaggio di corte, lasciò a sua volta la capitale per rifugiarsi sulle montagne dei dintorni per dedicarsi alla riflessione sulla società del suo tempo e per darsi alle pratiche religiose. La sua maggiore opera, *Hōjōki* 方丈記 («Ricordi della capanna», 1212)¹⁶ nel titolo indica appunto lo *hōjō*, cioè una «capanna di quattro *tatami* e mezzo».

Quale sia il rapporto tra le capanne *hōjō* e il *sōan*, che evidentemente si somigliano, è difficile dire, ma si può trovare, credo, un filo conduttore che li unisce nel desiderio, comune sia ai *tonseisha* sia ai *chajin*, di lasciare la società considerata corrotta per seguire una Via spirituale, sia essa artistica sia religiosa, o entrambe allo stesso tempo, e costruirsi un rifugio semplice, rustico e spoglio, direi essenziale, che rifletta l'atteggiamento interiore. Questo sentimento, che può essere inteso come uno slancio religioso o artistico, è basato su quello che più tardi i grandi maestri del Tè, da Murata in poi, elaborarono in modo cosciente e sistematico: il *wabi*. Il quale, quindi, non nasce improvvisamente sul finire del xv secolo, ma fa propria una lunga tradizione che ora viene riaffermata, esplorata più profondamente, e valutata sotto una nuova e più intensa luce. Dal sentimento diffuso di inquietudine spirituale e dalla ricerca di una dimensione più profonda dei letterati del passato, i maestri del *wabicha* trassero l'ispirazione per elaborare una Via estetica che riproponeva in modo più consapevole la Via dello spirito. Anch'essi prediligevano il ritiro e

¹⁵ Saigyō 西行 (1118-90); la sua opera è stata tradotta a cura di Lydia Origlia, *Storia di Saigyō*, Einaudi, Torino 2010.

¹⁶ KAMO NO CHŌMEI, *Ricordi di un eremo*, trad. italiana e cura di Francesca Fraccaro, Marsilio, Venezia 1991.

la distanza dal mondo, per lo meno in teoria, poiché ben presto i maggiori maestri finirono per mettersi al servizio dei potenti signori feudali. Del resto, lo sviluppo del *cha no yu*, come si è visto, è stato reso possibile prima dalla potenza economica dei grandi commercianti di Sakai, poi dalla potenza politica (e quindi anche economica) dei signori feudali che si assunsero il ruolo di mecenati. Ciononostante, il «wabismo» (mi si perdoni il neologismo), così come lo troviamo nelle parole dei maestri esalta gli stessi ideali dei «ritirati dal mondo».

Di seguito un breve elenco di alcuni famosi *chashitsu*:

Bōsen 忘筌 («Rete da pesca della dimenticanza»), progettato da Kobori Enshū, si trova all'interno del tempio Kohō-an 孤蓬庵 nel Daitokuji.

En-an 燕庵 («Capanna delle rondini»), principale *chashitsu* della corrente Yabunouchi; si trova a Kyōto.

Fushin-an 不審庵 («Capanna del dubbio»), principale *chashitsu* della scuola Omotesenke, costruita da Sen no Rikyū.

Hassō no seki 八窓席 («Luogo delle otto finestre»), progettato da Kobori Enshū, fu terminata nel 1628; si trova a Kyōto.

Jo-an 如庵 («Capanna così com'è»), fatto costruire da Urakusai, fratello minore di Oda Nobunaga, ora si trova a Inuyama, provincia di Aichi.

Kanden-an 菅田庵 («Capanna del campo delle canne»), fatta costruire da Matsu-daira Fumai nel 1792, si trova a Matsue, provincia di Shimane.

Kankyū-an 官休庵 («Capanna del riposo dell'ufficiale»), principale *chashitsu* della scuola Mushakōjisenke, fatto costruire dal capostipite della scuola, Ichio Sōshu.

Konnichi-an 今日庵 («Capanna di oggi»), costruito da Sen no Sōtan, è il principale *chashitsu* della scuola Urasenke.

Meimei-an 明々庵 («Capanna fulgente»), come la precedente è opera di Matsu-daira Fumai.

Mokurai-an 默雷庵 («Capanna del tuono silenzioso»), *chashitsu* costruito da Kawakami Fuhaku¹⁷, nei pressi di Edo (oggi Tōkyō), verso la fine del XVIII secolo.

Shōka-dō 松花堂 («Padiglione del pino e dei fiori»), fu costruito nel 1637, presso Kyōto.

Tai-an 待庵 («Capanna dell'attesa»), è l'unico *chashitsu* progettato da Sen no Rikyū, e prototipo del *wabicha*; si trova nei pressi di Kyōto.

¹⁷ Kawakami Fuhaku 川上不自 (1716-1807).

Tōgu-dō 東求堂 («Padiglione volto a Est»), fatto costruire da Ashikaga Yoshimasa nel xv secolo all'interno del tempio Jishōji 慈照寺 nel Ginkakuji.

Zangetsu-tei 残月亭 («Residenza della luna mattutina») della scuola Omotesenke, Kyōto.

Capitolo nono

Il *cha no yu* visto dagli occidentali nel xvi secolo

Esistono molte descrizioni del *cha no yu* da parte di osservatori occidentali, sia antiche che moderne. Esse sono interessanti perché raramente gli stranieri – di fronte a quello che di norma viene chiamato una «cerimonia» che ruota attorno a null'altro che la preparazione di una tazza di tè – possono restare indifferenti. Più spesso, invece, cercano di capire la logica che vi sottende, oppure si lasciano incantare dalla magia della performance, o ancora esternano la propria perplessità, magari invocando la tendenza innata del popolo giapponese alla «cerimonialità».

Un'osservazione interessante è quella di Edward S. Morse (1838-1925), scienziato e zoologo americano, il quale – visitando più volte il Giappone per studio – si appassionò alla sua cultura e scrisse un libro sulle case giapponesi, *Japanese Homes and their Surroundings* (1886). Morse, colpito dalla sua stranezza, dice del *cha no yu*:

A uno spettatore che non conosce nulla, è immaginabile che questa cerimonia appaia una messa in scena stravagante. Molte delle formalità che l'accompagnano sembrano inutili e immotivate; ma dopo aver seguito varie lezioni di cerimonia del tè, mi sono reso conto che quasi sempre era naturale e facile, e che i partecipanti benché a prima vista sembrassero tesi, erano sempre perfettamente a loro agio. Posare con cura gli utensili, adoperarli uno dopo l'altro e preparare il tè, sono tutti gesti naturali e facili, come ho detto. Strofinare delicatamente il vasetto del tè, lavare la tazza e asciugare il bordo con brevi scatti, lasciar sgocciolare il frullino sull'orlo della tazza e sbatterlo con un colpo secco per sciacquarlo, e qualche altro gesto consueto, sono senza dubbio formalità piuttosto bizzarre, ma mi chiedo se l'etichetta che si osserva durante uno dei nostri pranzi ufficiali, dove rigide convenzioni stabiliscono l'uso corretto di ogni posata, non sembri altrettanto stravagante e incomprensibile a un giapponese che la sperimenti per la prima volta¹.

Osservazione acuta che riporta al relativismo culturale in un'epoca in cui la civiltà occidentale vedeva le altre culture come peri-

¹ E.S. MORSE, *La casa giapponese*, trad. di Giovanna Baccini, Rizzoli, Milano 1994, p. 148. Il testo è corredato di molti disegni dell'autore.

feriche alla propria. E poco dopo, di nuovo, Morse continua sul filone del parallelismo culturale:

... si ritrova la semplicità austera, dimessa e disadorna fino a rasentare l'affettazione, che caratterizza la stanza del tè e molti utensili impiegati nella cerimonia, la quale ha impresso una traccia perfino sulle rare decorazioni rustiche e povere che sono ammesse nella stanza (...) Questa semplicità ha esercitato sui giapponesi un'influenza che in effetti è molto simile a quella esercitata dalle dottrine calviniste sui primi Puritani. Ma mentre in Giappone è servita ad attenuare l'esuberanza di un popolo amante dell'arte, e a ricondurre gran parte della sua propensione alla decorazione alla pacatezza della perfezione e della semplicità, nel caso dei Puritani e dei loro diretti discendenti, che non avevano alcun afflato artistico da contenere, i tetri dogmi del calvinismo soffocarono quel po' d'amore per l'arte che avrebbe potuto sbocciare².

Poco prima della metà del xvi secolo, per la precisione nel 1542 o 1543, in seguito a un naufragio, una nave portoghese finì sulle coste di Tanegashima 種子島, un'isola del Giappone meridionale. Quello fu il primo incontro di europei con i giapponesi, e il primo frutto di questo contatto fu un fucile che i portoghesi lasciarono nelle mani dei giapponesi prima di riprendere il mare. Quel fucile, chiamato *tanegashima*, dal nome dell'isola, fu presto riprodotto in molti esemplari e largamente impiegato nelle lotte che a quel tempo impegnavano i vari signori feudali per la supremazia su tutto il paese: fu quello il primo contributo dell'Europa al Giappone.

L'incontro fu certamente fortuito, sebbene da qualche decennio i portoghesi si fossero spinti in Asia orientale, fino alle porte dell'arcipelago, e quindi l'incontro era solo questione di tempo. I portoghesi chiamavano Estado da India quel vasto aggregato di colonie e postazioni commerciali, fondate dagli esploratori portoghesi in cerca di nuovi e proficui mercati, che si estendeva, oltre che nell'India stessa, anche a Malacca, nelle Molucche e a Macao, nella Cina meridionale.

Ai mercanti fecero presto seguito i missionari cattolici: nel 1549 Francisco Jasso Azpilicueta (san Francesco Saverio), un missionario spagnolo, giunse a Kagoshima da Malacca dove era andato per predicare il Vangelo. Ebbe così inizio il cosiddetto «secolo cristiano» del Giappone, che si chiuse negli anni attorno al 1639, quando, dopo la riunificazione del paese, lo *shōgun* Tokugawa decise di chiudere il paese agli stranieri lasciando solo gli olandesi protestanti su Dejima, un isolotto al largo di Nagasaki. Durante quel secolo, molti missionari, quasi esclusivamente gesuiti confratelli di

² MORSE, *La casa giapponese* cit., p. 149.

Saverio, si adoperarono con grande passione e dedizione alla conversione del paese al Cristianesimo, con un certo successo iniziale. L'evangelizzazione andò di pari passo con le cruenti lotte per la presa del potere su tutto il paese da parte dei signori feudali, alcuni dei quali protessero i missionari anche in vista dei profitti che si procuravano grazie alla nave portoghese che da Macao ogni anno trattava affari e commerci sulle coste del Giappone meridionale.

Tuttavia, dagli ultimi anni del XVI secolo e all'inizio del XVII, in concomitanza con l'intensificarsi delle lotte e dei successi, le attività degli europei furono ristrette e infine proibite. I missionari cacciati, i convertiti perseguitati, i pochi gesuiti che coraggiosamente cercarono di continuare l'attività furono messi a morte.

Si chiuse così, in modo fallimentare, il grande tentativo di cristianizzare il Giappone ma, soprattutto, comportò un insuccesso ancora più rovinoso, quello della mancata occasione di comprensione e di scambio culturale tra i giapponesi – che per la prima volta incontravano una cultura tanto lontana – e gli europei, portatori, a quel tempo, della grande cultura del Rinascimento. Dopo i contatti intercorsi durante questo secolo, di cui abbiamo testimonianza delle pregevoli reciproche influenze culturali, resta l'amarezza per non aver approfittato della grande occasione per una più intensa e profonda interazione reciproca.

Comunque, tra le maggiori eredità del periodo da parte occidentale vanno annoverate molte descrizioni del paese, dei suoi abitanti e dei costumi osservati direttamente. I gesuiti, colti e attenti, curiosi e sensibili, si interessarono alla cultura giapponese e, a parte le delicate questioni religiose e le descrizioni delle credenze giapponesi, viste con un approccio intollerante e non obiettivo, fornirono un quadro molto ricco e realistico del paese e della sua gente che, tra l'altro, ebbe grande fortuna in Europa, anche sotto forma di pubblicazioni in varie lingue.

Fra i testi maggiormente utilizzabili per ricavare notizie sulla cultura giapponese del tempo, vi sono certamente le *Lettere Annue* spedite dai missionari alla generale della Compagnia, in Europa, e che descrivono, anno per anno, la situazione, prima quasi esclusivamente circa il progresso e i successi delle conversioni, poi, in modo sempre più ampio, anche con notizie sui fatti sociali e politici e osservazioni sulla vita della popolazione.

Uno tra i più prolifici scrittori fu Luís Fróis (o Fróes, 1532-97), autore, oltre che di numerose *Lettere Annue*, anche della *História de Iapam*, che copre gli anni dal 1549 (l'arrivo di Francesco Save-

rio) al 1593. La *História* contiene anche numerose pagine che descrivono la cultura e i costumi giapponesi, e quindi è una fonte importante su questi argomenti.

Un altro personaggio di grande spicco nell'ambito delle missioni è stato João Rodrigues (1561/62 - 1633), detto *Tçuzu* o *Tçuzzu* («interprete»), anch'egli portoghese, giunto in Giappone nel 1577, quindi a solo 15/16 anni, età in cui l'apprendimento delle lingue è ancora molto facilitato. Infatti, Rodrigues, per la sua grande abilità nella lingua giapponese, era l'interprete ufficiale della missione. È anche autore di pregevoli testi di carattere linguistico, come la *Arte da Lingua de Iapam* e la *Arte Breve da Lingoa Iapoa*, due grammatiche a beneficio dei confratelli che volevano studiare la lingua per poter predicare il Vangelo. Tuttavia, accanto a queste opere linguistiche, ce n'è un'altra di tipo storico, la *História da Igreja do Japão*³, sui successi e sulle difficoltà dell'evangelizzazione, che nell'ultima parte riporta, a mo' di appendice, la trattazione estesa e dettagliata dell'*Arte del Chá*, l'arte del Tè, scritto nei primi anni del Seicento.

Questo testo è particolarmente prezioso perché è la descrizione di un occidentale che poté vedere e sperimentare di persona il *cha no yu*, che visse in Giappone fin da giovane e per un periodo di tempo molto lungo⁴, che conversò con la popolazione senza difficoltà, e le cui descrizioni sono certamente affidabili e precise. È quindi una fonte realmente preziosa per chi studia la cultura del Tè, e di seguito ne citerò alcune parti che mi sembrano particolarmente rilevanti. È interessante vedere come, al di là della rivalità religiosa tra Cristianesimo e Buddhismo, che caratterizzò tutto il periodo detto del Kirishitan⁵, un acuto osservatore occidentale vedeva da contemporaneo lo Zen, il *cha no yu* e i suoi ideali estetici, nel periodo del loro massimo splendore.

Di questo testo esistono varie edizioni:

João Rodrigues Tçuzzu, *História da Igreja do Japão* (1620-33), trascrizione nella stessa lingua portoghese del Códice 49-IV-53, ff. 1-181, Biblioteca do Palácio da Ajuda, Lisboa, a cura di João

³ Trad. giapponese di Doi Tadao, *Nihon Kyōkai Shi*, Iwanami shoten, Tōkyō 1967-70.

⁴ Rodrigues visse in Giappone fino al 1610, quando fu costretto a ritirarsi a Macao, dove restò fino alla sua morte.

⁵ Kirishitan キリシタン (*cristão*: cristiano e cristianesimo in portoghese) è il periodo di circa un secolo (1549-1639) in cui i missionari cristiani europei, soprattutto portoghesi, spagnoli e italiani, tentarono di convertire il Giappone.

- do Amaral Abranches Pinto, Macau 1954; contiene l'*Arte del Chá*, del 1620-21 circa, compilata a Macao.
- José Luis Alvarez-Taladriz (a cura di), *Arte del Cha*, Sophia University, Tōkyō 1954 (trad. spagnola del ms 49-IV-52, ff. 122r-141r, Biblioteca do Palácio da Ajuda, Lisboa).
- Michael Cooper, *This Island of Japon. João Rodrigues's Account of 16th-century Japan*, Kodansha Int. Ltd., Tōkyō - New York 1973 (trad. inglese dell'*Arte del Chá* di Rodrigues, Códice 49-IV-53, Biblioteca do Palácio da Ajuda, Lisboa).

Il manoscritto di Ajuda si trova nella sezione «Jesuítas na Ásia», ed è una trascrizione del XVIII secolo fatta a Macao dei documenti relativi al Giappone e destinata alla Procuratoria delle Missioni d'Oriente di Lisbona⁶. Di fatto, gli studi moderni sul manoscritto di Ajuda e la sua versione a stampa si basano su questa versione, ritenuta attendibile, dell'originale.

In realtà, esistono varie descrizioni del Tè e della diffusione della bevanda, sia da parte di osservatori diretti – come viaggiatori che ebbero l'occasione di mettere piede nel paese – sia fonti indirette basate principalmente sulle relazioni dei missionari, e riportate fedelmente, oppure con varianti personali. Generalmente si tratta di brevi annotazioni che riferiscono del costume giapponese di sorbire la bevanda, o considerazioni sull'origine della pianta del tè e delle sue virtù. Tuttavia, raramente si parla della cultura del Tè e del *cha no yu*, se non con qualche breve accenno.

Ciò è motivato sia dal fatto che raramente occidentali che ebbero contatti occasionali con il Giappone ebbero modo di approfondire questo aspetto, comunque di non facile comprensione. Soltanto i missionari che risiedettero stabilmente e a lungo poterono apprezzare questa espressione culturale, chiamata significativamente «arte del *cha*».

Tra le prime descrizioni vi è quella di Alessandro Valignano (1539-1606), il gesuita italiano, superiore della missione in Asia orientale e architetto della strategia dell'evangelizzazione del

⁶ J. BACELAR E OLIVEIRA, s.j., *Notas sobre o Padre João Rodrigues Tçuzzu e a sua «História da Igreja do Iapão»*, in R. CARNEIRO e A.T. DE MATOS (a cura di), *O Século Cristão do Japão. Actas do Colóquio Internacional Comemorativo dos 450 Anos de Amizade Portugal-Japão (1543-1993)*, Barbosa & Xavier, Lisboa 1994, p. 400. José Bacelar e Oliveira, citando Georg Schurhammer, riferisce di un altro manoscritto nella Biblioteca da Academia de la Historia de Madrid; vedi anche G. SCHURHAMMER, s.j., *P. Johann Rodriguez Tcuzzu als Geschichtschreiber Japans*, s.e., Roma 1932.

Giappone. Tra i suoi numerosi scritti si trova un'interessante descrizione che mette in luce la difficoltà da parte degli occidentali di comprendere il *cha no yu*, e soprattutto il valore dato dai giapponesi ai relativi utensili apparentemente semplici e poco appariscenti, secondo l'ideale del *wabi*. La sua opinione era forse quella prevalente tra i confratelli e mostra in modo evidente la difficoltà di comprensione di una cultura tanto diversa.

E non è meno impressionante vedere ciò che fanno di alcune cose, che sono la principale ricchezza del Giappone, ma che per noi sono cose di poco conto e ridicole, mentre invece essi tengono in ben poco conto i nostri gioielli e pietre preziose. Per questo, si deve sapere che in tutto il Giappone universalmente costuma bere una bevanda fatta con acqua calda con un po' di polvere di un'erba⁷ che chiamano *cha*. Tra di loro essa è tenuta in grande considerazione e tutti i signori hanno nella loro casa un luogo particolare dove preparano questa bevanda e siccome l'acqua calda in Giappone si chiama *yu*, e quest'erba *cha*, hanno chiamato il luogo deputato a questo *chanoyu*⁸, che è la cosa più stimata e venerata che esiste in Giappone, al punto tale che i più importanti signori apprendono a preparare questa bevanda e che talvolta fanno loro stessi per mostrare grande amore e fare grande festa ai loro ospiti. E per la grande stima che hanno di questa *chanoyu* danno grande valore ad alcuni vasetti di cui si servono in questa *chanoyu*, il principale dei quali è una sorta di pentola di ferro colato che essi chiamano *kwansu*⁹ con treppiedi di ferro molto piccoli che servono solo ad appoggiarvi sopra il coperchio di quella pentola per il tempo in cui preparano la suddetta bevanda. Hanno anche un tipo di scodelle fatte di terracotta con cui servono detto *cha*, e alcuni vasi in cui conservano detta erba tutto l'anno, e altri molto piccoli che servono per tenere la detta erba dopo averla frantumata in polvere, che usano per preparare detta bevanda. E tutti questi vasetti quando sono fatti in un certo modo (che solamente i giapponesi conoscono), sono tenuti tra di loro in grande considerazione, che non si può credere in nessun modo, perché a volte per una di quelle pentole, o per uno di quei treppiedi o per una di quelle scodelle o vasi, danno tre, quattro o sei mila ducati, e anche molto di più, sebbene tutti questi, secondo il nostro parere sono cose ridicole e di nessun valore¹⁰.

Questi vasi speciali, che conservano il tè senza fargli perdere la fragranza, in gran parte provenienti dal continente, erano molto pregiati ed erano diventati una vera e propria mania. Al punto che ogni nave proveniente dall'estero che approdava sulle coste

⁷ Si noti che Valignano pensava trattarsi di erba, non di foglioline di un arbusto.

⁸ Valignano confonde *cha no yu* per il nome dell'edificio dove si svolge il Tè. Altrove osserva che quando i missionari andavano a trovare i convertiti giapponesi nelle loro case, celebravano la messa nella stanza del *cha no yu* poiché era la più pulita e accogliente.

⁹ *Kansu* 罐子, tipo di bollitore di bronzo o di ottone.

¹⁰ A. VALIGNANO, *Sumario de las cosas de Japon* (1583); *Adiciones del Sumario de Japon* (1592), 2 voll., a cura di José Luis Alvarez-Taladriz, vol. I, Sophia University, Tōkyō 1954, pp. 43-44.

giapponesi veniva minuziosamente ispezionata alla ricerca di questi vasi che, se trovati, erano immediatamente confiscati e consegnati alle autorità, e queste li davano poi ai signori feudali o al *kanpa-ku* Hideyoshi stesso, grande collezionista. Possedere questi vasi era segno di grande distinzione: di questo abbiamo testimonianza nei *Ragionamenti* di Francesco Carletti (1573-1636), un mercante fiorentino che fece il giro del mondo approdando anche in Giappone, dove rimase dal maggio 1597 al marzo 1598. La sua testimonianza, scevra da complicazioni di carattere religioso, è particolarmente interessante. Nel brano che riporto di seguito, dopo aver mostrato stupore per l'ispezione della sua nave, descrive la mania per detti vasi:

Ma per tornar là donde ci dipartimmo, in questi vasi si paga la proprietà, e virtù ch'hanno di conservare, che mai non si guasta per dieci, o venti anni una certa lor foglia, che chiamano Cià, ovvero The, che viene prodotta da una pianta simile a quella del Bossolo, salvo che ha le foglie tre volte più grandi, e si mantiene verde tutto l'anno; e fa il suo fiore odorifero in forma di rose dommaschine. Delle foglie ne fanno polvere, che poi posta in acqua calda, che di continuo tengono al fuoco per questo effetto, beono quell'acqua più per uso di medicina, che per gusto, essendo di sapore amarognolo, benche lascia poi la bocca buona, ed a chi usa berne fa buonissimo effetto. Giova assai a quelli ch'hanno debolezza di stomaco, e aiuta maravigliosamente alla digestione, e spezialmente è ottima a levare, ed impedire i vapori, che non vadano alla testa, ed in fatti il berne dopo cena leva il sonno. Perciò il suo uso è berla subito dopo aver mangiato, e massime quando uno si sente carico dal vino. L'uso di bere questo Cià infra Giapponesi è tanto, e tale, che non s'entra mai in casa di nessuno, che non sia offerto amichevolmente, e quasi per creanza, costumandosi da loro per onorare gli ospiti amici, siccome s'usa ne' paesi di Fiandra, e di Germania di offerire il Vino. Fra l'altre cose, che dicono di questo Cià, una è, che la sua foglia quanto è più vecchia, tanto è migliore; ma perché si conservi, e si mantenga nel medesimo essere, non trovano mai il modo, se non mettendola ne' soprammentovati vasi, perché ne d'Oro ne d'Argento, ne altro Metallo, non la conservano tale, quale essi desiderano. In verità pare ciò una vana superstizione; ma in effetto essi veggono per esperienza, che detta foglia non si mantiene buona, se non in quei vasi di semplicissima terra, di quella però, che ha questa virtù, che se ne trovano pochi, che meravigliosamente sono conosciuti da questa nazione subito, che li veggono a certi segni, e caratteri di lettere antichissime, e per conseguenza d'antica manifattura. In oggi di questi non se ne trovano, se non di quelli, che sono di già stati da molte centinaia d'anni in qua fabbricati, e sono portati loro dal Regno di Cambogia, da quello di Sian, e di Coccincina, e da tutte l'Isole Filippine, e da altre di questo Mare; i quali a vista giudico che potessero valere tre o quattro quattrini l'uno; e molti Mercanti, ch'hanno avuto fortuna di portare di quella sorta, ch'hanno tal virtù, o superstizione ch'ella sia, si sono arricchiti. Ed è cosa verissima. Ch'il Rè di questo paese insieme con tutti gli altri Principi del Regno, hanno un numero grandissimo di questi vasi, e li tengono in stima, com'un loro principalissimo tesoro sopra

ogn'altra cosa, che di pregio si possa stimare, e per vanagloriosa burbanza fanno a gara a chi ne possiede maggior numero, e se li mostrano l'uno all'altro con loro grandissima contentezza, e soddisfazione¹¹.

Una descrizione di un testimone diretto è quella del missionario gesuita Luís Fróis, che nella sua famosa *História de Iapam* racconta l'esperienza di una riunione del Tè, purtroppo senza alcun commento di tipo estetico.

Fummo condotti attraverso varie sale, poi passammo attraverso una piccola porta, grande soltanto per far passare a fatica una persona¹². Poi attraverso uno stretto corridoio e su per una scala fatta di cedro che dava l'impressione di essere usata per la prima volta, e tutto era costruito con tale abilità che è difficile da descrivere. Quindi, raggiungemmo un cortile, poi un corridoio più ampio che dava su una stanza dove ci servirono un pasto. Era poco più ampio del cortile e mi sembrò davvero notevole.

In una parte della stanza vi era un armadio di quelli che si usano qui, e là un focolare di argilla scura di un bastone di diametro¹³, ed era una cosa strana perché essendo di argilla scura come ambra nera era così lustro che sembrava uno specchio limpidissimo. E sopra di esso un bricco di ferro di forma molto originale posato su un treppiede con un bel ornamento. E la cenere su cui si trovava la brace sembrava di gusci di uova tritati e setacciati finemente. Tutto era in tale ordine e precisione che non so spiegare a parole. E questo non è molto strano poiché [i giapponesi] pongono la stessa attenzione in ogni cosa. Il carbone non è di quelli che comunemente si usano, ma portato da lontano e tagliato con seghe, di modo che acceso in un breve spazio dura molto senza spegnersi e senza fare fumo. La brocca, mi disse un uomo che era venuto là con me, era stata comprata come un grande affare da Sancho¹⁴ per seicento cruzados, ma che valeva di più.

Ci sedemmo su quei pulitissimi cuscini posti sulle stuoie e cominciarono a portarci da mangiare. Non posso lodare il cibo poiché la terra del Giappone è molto sterile, ma il servizio, l'ordine e la pulizia, e anche gli utensili sono tutti da lodare. E considero cosa certa che un banchetto non si potrebbe approntare in modo più pulito e preciso di come si fa in Giappone, poiché sebbene vi fosse un notevole numero di persone che mangiavano, non si udiva neppure una sola parola da parte di coloro che servivano, e tutto si svolse così in ordine, che è cosa meravigliosa.

Terminato di mangiare, messi tutti in ginocchio, rendemmo grazie a Nostro Signore per questo buon costume che hanno i cristiani del Giappone¹⁵.

¹¹ *Ragionamenti di Francesco Carletti Fiorentino sopra le cose da lui vedute ne' suoi viaggi sì dell'Indie Occidentali, e Orientali come d'altri paesi*, nella stamperia di Giuseppe Manni, in Firenze nel Garbo 1701, pp. 13-16.

¹² La cosiddetta *nijiriguchi*.

¹³ Circa novanta centimetri.

¹⁴ Sancho o Diogo, nome di un convertito cristiano.

¹⁵ Si noti che in alcuni casi le stanze del Tè venivano anche usate per cerimonie religiose cristiane. Nello stesso testo si dice, infatti: «E per mostrare al Padre la sua contentezza e felicità, lo intrattenne nella sua camera del *cha no yu*, cosa che i cristiani e i non cristiani apprezzano molto per essere la pulizia di quei luoghi una vera ricreazione e lì si diceva la

Sancho di sua propria mano preparò e ci serví il tè, che è della polvere di cui ho parlato messa in acqua calda, in una tazza. Poi, tra i vari utensili preziosi che si trovavano lí, mi fu mostrato un treppiede di dimensioni di poco più di un palmo, e su cui si mette il coperchio della brocca quando si toglie, e che io presi in mano ed era di ferro, già tanto usurato per la vetustà in molte parti, infatti era stato rotto in due parti e poi ricomposto. Mi dissero che era uno dei pezzi più preziosi che si trovano in Giappone tra i treppiedi e ha grande fama e che costa mille a trenta cruzados, ma che lui la stimava per un prezzo molto più alto. Tutti questi utensili erano riposti in un sacco di damasco e di seta preziosa, e posti in scatole. Mi dissero anche che vi erano anche altri pezzi molto preziosi ma che non ce li mostrava perché non poteva facilmente portarli qui, ma che la prossima volta che tornavamo, ce li avrebbe mostrati.

Non ci si deve stupire del valore di queste cose poiché a Miyaco¹⁶ vi è un signore chiamato Sotai¹⁷ che ha un vasetto di argilla piccolo come un melograno che serve per mettereci dentro la polvere del tè, che si dice valga venticinque o trenta mila cruzados, e questo pezzo si chiama *tsukumogami*. E non credo che sia il prezzo che loro affermano, poiché ogni volta che un principe lo compera paga dieci mila cruzados. E di questi tipi di vasetti da tre, quattro, cinque e otto o dieci mila cruzados ce ne sono molti, e si comprano e vendono comunemente. Però non si trattano pubblicamente perché se fosse così non darebbero nulla per questi pezzi, ma bisogna che chi vuole comprare con molte cerimonie preghi di venderlo¹⁸.

Nello stesso testo si trova anche una descrizione del famoso *chashitsu* d'oro massiccio di Hideyoshi:

Poi ci portò al suo *cha no yu* [leggi *chashitsu*], che è una stanza fatta tutta di lamine di oro massiccio che Hideyoshi comandò che fosse fatta anni addietro per suo grandissimo piacere, per maggiormente mostrare il suo stato elevato. Hideyoshi fece entrare solo il Padre, il capitano e l'interprete, e lí diede loro da bere il tè, che si fa con la polvere di una certa erba molto medicinale e utile per lo stomaco, che si usa in Giappone. E si trattennero per lungo tempo conversando su diversi argomenti con il Padre e con il capitano, senza che parlasse dei Padri. E così congedò tutti lasciando ammirati i non cristiani e i cristiani molto allegri per aver constatato che Hideyoshi aveva intrattenuto il Padre con tanta cortesia¹⁹.

Dello stesso ambiente è la descrizione che ricaviamo da Valignano, ricevuto da Hideyoshi in modo sontuoso il 3 marzo del 1591, qualche mese dopo il rientro (nel 1590) dei quattro giovani ambasciatori giapponesi²⁰ dalla missione in Europa, dove stettero

messa e si incontravano i cristiani»: L. FRÓIS, *História de Iapam*, 5 voll., a cura di José Wicksi, Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa 1976-84, vol. I, p. 265.

¹⁶ La capitale, l'odierna Kyōto.

¹⁷ Matsunaga Hisahide 松永久秀 o Sōdai 霜台 (1510-77).

¹⁸ FRÓIS, *História de Iapam* cit., pp. 40-41.

¹⁹ *Ibid.*, p. 452.

²⁰ Si tratta di Itō Mancio, Chijiwa Miguel, Nakaura Julião e Hara Martino, partiti dal Giappone nel 1582.

otto anni visitando vari paesi europei. Il racconto è del nipote di Alessandro Valignano (o Valignani, in alcuni testi), Ferrante, che descrive – in una dettagliata biografia del famoso zio – il convito offerto dal *kanpaku*:

In tutti poi [e lo scrissero per cosa di maraviglia] i Convitati, e Ministri, una Gravità, e un Silenzio così grande, come se, non si facesse un desinare, ma si celebrasse un Sacrificio. Le cerimonie, che usano nella bevanda del Cìà, da Essi detta Cianiù, che vuol dire, acqua bogliente, con polvere di certa lor herba, di ottime qualità (altro che le nostre Cioccolate, e caffè introdotte fin da Levante, ò ponente oramai divenute, ò per l'eccessiva Copia, ò perché da ogni Artefice facilmente si adulterano, bevanda dozzinale, e comune a ogni fante), come appresso di loro, di somma importanza, sono quasi infinite. E tanto ne' banchetti, quanto fuori di essi, vi concorrono vicendevolmente saluti, inviti, e creanze indicibili nel mescolarla, nell'offerirla, e nel beverla, con riguardo sempre particolare alla dignità de' Personaggi, a cui si porge, e di chi la porge. Nel custodire poi gli Istromenti, che vi s'adoprano, sono superstiziosissimi. E se i Signori, e potentati di questo nostro Mondo, si gloriano in far comparire nelle loro Guardarobbe Imagini fumose; Statue antiche di Eccellenti Maestri: Vasi d'oro, e d'argento: lavori pregiatissimi di ricami, di gioje, e di pietre preziose, come ricchi testimonj d'una splendida Nobiltà della lor Casa: i Signori Giapponesi per Grandi, e potenti, che sieno, anno quelli più d'ogn'altro in sommo pregio, e stimano fare Onor grande a' Forestieri, in condurli all'Officina, dove il beverage del Cìà si condisce. Quivi fanno pomposa mostra del lor Tesoro. Cavano da Sacchetti di damasco, e d'altro ricchissimo drappo, ò vero da Casse riccamente guernite a oro, una caterva di vasellami, tutti Istromenti da condirlo, quanto più vecchi, ruginosi, e affumicati, in tanto maggior conto tenuti. Tra i più preziosi, un Pignatino di metallo, in cui deve bollire, con suo treppiede, che lo sostiene sul fuoco: la Tazza di finissima porcellana, da bere; il Vasetto, in cui si conserva l'erba già ridotta in polvere, e gli altri senza numero, il valor de' quali, dall'antichità dell'opera, e dall'eccellenza dell'Artefice, non già dalla materia, viene stimato. E un Cavalier Giapponese, per una simil Pentola, sborzò ben settecento Ducati, & un altro di que' Potentati, per un treppiede antichissimo (e l'ebbe a buon prezzo) mille, e quattrocento Ducati. E per maggior testimonianza del vero, il nostro P. Alessandro scrisse da colà, che visitando il Rè di Bungo, questi gli mostrò frà suoi Tesori, un Vasetto di terra acconcio per tal effetto (crederei fosse del Campo Damasceno, ò di quella medesima, di che Iddio impastò Adamo) per cui quel Rè vantavasi, di aver dinanzi sborzate molte migliaia di scudi. Interrogati da' nostri Europei, perche in Vasi sì frivoli malamente profondino tanta somma di denaro? Prontamente rispondono, aver Essi in ciò assai più cervello di noi, che avemo in tanta stima i Diamanti, e altre pietre inutili, se non quanto al riflesso della luce, luccicano, dove Essi ragionevolmente stimano quelle cose, dal cui uso il Corpo Umano ne trae utilità, e recreazione, e non una semplice apparenza²¹.

²¹ F. VALIGNANI, *Vita del Padre Alessandro Valignani, della Compagnia di Giesu*, rist. anastatica, edicola Editrice, Chieti 2013, pp. 143-45.

Un'altra interessante descrizione, piuttosto tarda, si trova in un testo in lingua inglese del 1841, in cui si espone la minuziosità ed estrema cura dei dettagli nello svolgimento della seduta del Tè:

Il tè fatto in maniera ordinaria, cioè bollito in un bollitore viene bevuto in tutti i loro pasti, e, veramente, in ogni momento del giorno, da ogni classe. Ma vi è un altro modo di preparare questa bevanda, che, a causa della sua grande spesa, dovuta in parte al numero di utensili impiegati nella preparazione, e che l'etichetta giapponese richiede che siano molto ornamentali e molto costosi, è limitato alle classi superiori, e anche tra essi, si dà solo nelle grandi occasioni.

Il costo di questa bevanda, però, è principalmente dovuto allo splendore delle tazze laccate, la ricchezza dei tovaglioli di seta, e così via, con cui viene servito. Il tè migliore è macinato in polvere, di cui un cucchiaino è messo dentro una tazza, e su cui si versa acqua bollente e poi si mescola con un frullino di bambú intagliato finché si produce una crema. Preparato in questo modo, si dice che sia molto gustoso ma anche molto riscaldante.

Quando un gruppo di persone viene invitato a partecipare al tè così preparato, la stanza in cui gli ospiti vengono ricevuti dev'essere adornata con un dipinto del filosofo e bonzo Darma²², che si considera il suo inventore e santo o *kami* patrono²³. Come adattare le decorazioni della stanza alle diverse occasioni per cui viene usata, è una questione studiata con molta cura da parte dei giapponesi.

In un salotto bello ci dev'essere un *toko*, o una sorta di recesso con scaffali fatti del legno più pregiato e costoso. In questo recesso si deve esporre un solo dipinto, non di più, sotto il quale va posto un vaso con fiori. Non solo questo dipinto dev'essere intonato con la situazione particolare, e quindi costantemente cambiato, ma si richiede che la stessa intonazione sia anche per i fiori. Le varietà, il modo in cui sono messi insieme e il numero e anche le proporzioni tra le foglie verdi e i fiori più colorati devono essere regolati in base al tipo di riunione che si svolge. Le leggi che governano queste variazioni formano un sistema, e un libro che tratta di questa questione complicata è tra quelli che studiano le giovani ragazze a scuola²⁴.

Vi sono molte altre descrizioni ancora, ma tutte si soffermano o sulla «stranezza» della cultura del Tè oppure sulle virtù della bevanda o ancora sui dettagli degli utensili o sull'atmosfera delle riunioni. Tuttavia, nessuna descrizione da parte occidentale pre-

²² Daruma, cioè Bodhidharma.

²³ Supposizione fatta dall'autore ma non corrispondente ai fatti.

²⁴ T. BARROW (a cura di), *Manners and customs of the Japanese in the nineteenth century. From the accounts of Dutch residents in Japan and from the German work of Dr. Philipp Franz von Siebold*, Charles E. Tuttle, Tōkyō 1973, pp. 133-34. Più avanti nello stesso testo (pp. 232 e sgg.) si tratta il modo di coltivazione e di conservazione del tè. Inoltre, vengono riprese le considerazioni sulla cultura giapponese di Philipp Franz Balthasar von Siebold (1796-1866), famoso medico e naturalista tedesco che soggiornò in Giappone, nell'isola di Dejima, dal 1775 al 1830. A Leida (Paesi Bassi) si può ammirare la sua ricca collezione di oggetti che portò dal Giappone.

moderna coglie l'essenza del *cha no yu*, il suo spirito *wabi*, e il suo valore estetico ed etico, quanto Rodrigues, personaggio che ebbe una profonda comprensione della cultura giapponese.

João Rodrigues più di ogni altro occidentale ebbe modo di osservare e partecipare al *cha no yu* nel momento del suo primo e massimo sviluppo. Egli soggiornò in Giappone dal 1577 al 1610, quindi per trentatré anni. Quando giunse in Giappone, Sen no Rikyū aveva 56 anni ed era nel pieno della sua attività creativa, Sen no Shōan 31 anni, Yamanoue e Furuta 33. Quindi, era il momento della sistematizzazione e approfondimento della via intrapresa da Murata e Takeno, quella del *wabicha*; il momento, di fatto, di passaggio dal *cha no yu* del filone Higashiyama praticato dallo *shōgun* Yoshimasa nella seconda metà del xv secolo – caratterizzato da ricchezza e stravaganza degli ambienti e di utensili normalmente di fabbricazione cinese –, alla semplice rusticità del nuovo stile del Tè basato sulla semplicità e il rifiuto dell'ostentazione, di cui Rikyū fu il massimo esponente. Nel suo testo Rodrigues parla del «vecchio stile», cioè quello di Yoshimasa che spesso cita come esempio, e del nuovo, chiamato *suki*, quello nato tra i ricchi mercanti di Sakai, e che era ormai corrente al suo tempo.

Rodrigues è una figura particolarmente interessante poiché è un personaggio nato e formato nell'Europa del Rinascimento, ma giunto in Giappone a un'età in cui possedeva la flessibilità per acquisire una formazione culturale aggiuntiva da assommare alla prima, facendone un amalgama di grande interesse. Possiamo ben dire che fu un europeo «che divenne giapponese» o forse un «giapponese con radici europee», comunque un personaggio a cavallo tra due mondi e due culture, che egli gestì con grande capacità di sintesi e, almeno apparentemente, senza evidenti contraddizioni. Nonostante la sua posizione di missionario cristiano, quindi rappresentante di una cultura profondamente diversa da quella giapponese, e che mai rifiutò o mise in discussione, egli mostrò, come nel caso in questione, una grande capacità di comprensione e di sintesi, una spiccata propensione ad avvicinarsi e a comprendere tutto ciò che il Giappone offriva di raffinato, elevato e artistico, compreso – o forse prima di tutto – il *cha no yu*, per il quale non ebbe che parole, più che di rispetto, di non celato elogio, come vedremo. È curioso notare che perfino nei confronti della scuola buddhista Zen, una tra le più temibili avversarie del Cristianesimo, non foss'altro che per la sua profondità e raffinatezza di pensiero, nella sua *História* di fatto parla con rispetto, se non con approvazione, e l'unica cri-

tica, dovuta e formale è di «hipocresía consumada»²⁵, che comunque resta isolata ed evidentemente di facciata, entro un contesto di non celata stima. Non è facile sapere quale fosse il suo pensiero nei confronti dello Zen, che egli giustamente sostiene essere l'ispiratore della cultura del Tè, ma sicuramente ebbe grande interesse e rispetto per la cultura del *wabi*, e di riflesso per lo Zen, al di là degli aspetti strettamente religiosi. Penso che egli cogliesse le affinità tra la semplicità, la profondità spirituale, l'intransigenza per uno stile di vita rigoroso e coraggioso, il rifiuto dei compromessi e la virile capacità di perseveranza propugnati dallo Zen (e dal *wabicha*) e l'impegno missionario del sacerdote cristiano impegnato in un terreno difficile e infido. La vita del missionario, in Giappone, era condotta come quella di un guerriero impegnato in una guerra santa, in cui la stessa vita, quando vennero le persecuzioni, era costantemente in pericolo, come quella del *bushi* sul campo di battaglia. I sacerdoti impegnati in una «missione» potevano comprendere lo spirito dei *bushi* che ispiravano la loro condotta al rigore e coraggio e al rifiuto del superfluo. Negli *Esercizi Spirituali* di Ignazio di Loyola si dice: «Perciò è necessario renderci indifferenti verso tutte le realtà create (in tutto quello che è lasciato alla scelta del nostro libero arbitrio e non gli è proibito), in modo che non desideriamo da parte nostra la salute piuttosto che la malattia, la ricchezza piuttosto che la povertà, l'onore piuttosto che il disonore, una vita lunga piuttosto che una vita breve, e così per tutto il resto, desiderando e scegliendo soltanto quello che ci può condurre meglio al fine per cui siamo creati» (cap. XXIII). Queste parole rendono bene l'idea della dedizione completa alla causa dell'evangelizzazione, ma potrebbero essere anche dirette a un praticante dello Zen che cerca l'illuminazione, o a un *bushi* al servizio del proprio signore. Come non potevano provare familiarità tra la visione ignaziana del «vincere se stesso» e chi cercava il *satori*, o quanto meno provarne rispetto?

Vi era, credo, una comunanza di atteggiamenti e di visione del mondo che avrebbe potuto, al di là delle pervicaci insistenze sulle questioni dottrinali, condurre a una profonda comprensione reciproca. Allora, pochi europei seppero in qualche momento travalicare il muro dei pregiudizi e dell'orgoglio culturale per giungere a spartire con i giapponesi un *humus* culturale comune; forse Rodrigues fu uno dei pochi e dei maggiori. Pensiamo alla ricchezza

²⁵ ALVAREZ-TALADRIZ (a cura di), *Arte del Cha* cit., p. 40.

della cultura che in quel tempo gli europei si portavano appresso, quella del Rinascimento, certamente diversa, anzi, talvolta decisamente opposta a quella dello *yūgen* e del *wabi* e del *sabi* giapponese. Nonostante le evidenti diversità, due culture – elevate e raffinate, amanti del bello, attente ai dettagli – possono più facilmente riconoscersi e apprezzarsi rispetto al caso di un netto divario culturale. E il primo caso era certamente il caso dell'Europa e del Giappone del XVI secolo.

La raffinata e ostentata semplicità, la rusticità, la sottigliezza, l'insistenza sui valori spirituali e la centralità della natura a scapito dell'individuo che prevalevano in Giappone contrastavano nettamente con i valori rinascimentali basati invece sulla centralità dell'uomo e della sua figura, sulla rappresentazione fattuale della realtà attraverso la prospettiva, la razionalità e scientificità delle rappresentazioni, la loro magnificenza e l'uso intenso del colore.

È difficile trovare maggior contrasto tra la bellezza sublimata dell'imperfezione, del non appariscente, dell'appena accennato e del nascosto, della ricerca della naturalezza come luogo dello spirito, della negazione dell'individualità predominante in Giappone, e la bellezza intesa come perfezione delle forme, geometrica, realista, prorompente, esaltata, antropocentrica dell'Europa. Da una parte l'arte occidentale descrittiva e rappresentativa, dall'altra quella giapponese che sublima e cerca lo spirito.

Sicuramente, Rodrigues nei suoi scritti sul Tè mostra un entusiastico apprezzamento per quest'arte e questa cultura: ripetutamente ha parole di grande ammirazione e di aperta condivisione di sentimenti e di atteggiamenti. Egli può ben dirsi un ponte culturale tra questi due mondi distanti, sebbene la sua apertura e le sue intuizioni restarono un caso piuttosto isolato tra gli occidentali presenti in Giappone all'epoca. Così si esprime, con evidente ammirazione²⁶:

Quest'arte del Tè professa la cortesia, la buona creanza, la modestia e la moderazione nelle azioni esteriori, la calma e la quiete del corpo e dello spirito e l'umiltà esteriore senza altezzosità né arroganza, rifuggendo dall'ostentazione e dalla pompa, dalla mostra esteriore e dalla magnificenza nei rapporti sociali. Piuttosto [privilegia] la sincerità senza doppiezza, come si conviene a un eremita solitario, vestito in modo modesto e decente che tiene tutto in ordine e pulito con semplicità in tutte le cose di cui si serve²⁷.

²⁶ Tutte le citazioni del testo di Rodrigues sono mie traduzioni dal portoghese, da J. RODRIGUES TCUZZU, *História da Igreja do Japão* (1620-33), a cura di João do Amaral Abranches Pinto, Macau 1954.

²⁷ *Ibid.*, p. 473.

E poco piú avanti:

[Chi professa il Tè preferisce] promettere poco e compiere molto, adulare poco e servire molto, non fare ostentazione delle sue abilità o delle sue forze, usando in tutte le occasioni la moderazione, facendo in modo che i propri modi siano anche nelle cose manuali che usano, solidi e concreti e senza infingimenti. Preferiscono sbagliare per difetto piuttosto che per eccesso²⁸.

Per prima cosa, Rodrigues si era reso conto della centralità dell'arte del Tè per la comprensione della cultura giapponese:

Sebbene queste nazioni [Cina e Giappone] hanno posto molto della loro raffinatezza e etichetta in questa bevanda del tè, che è molto famosa, poiché finora è stata poco trattata e poco compresa, la tratterò quanto basta per far capire cosa sia, quali siano le sue virtù e del modo come si serve²⁹.

Di seguito descrive così quest'arte:

È un modo senza grandiosità e magnificenza, ritirato e solitario a imitazione dei solitari che vivono negli eremi e rifiutano i modi mondani e cittadini e ritirati in capanne di paglia si danno alla contemplazione delle cose naturali (...) e in grande quiete e con modestia contemplano nel loro animo le cose che lì dentro vi vedono. (...) E in accordo con questo, tutto quello che in questa cerimonia [del Tè] si usa è rustico e grezzo, senza alcun artificio, ma soltanto naturale, come la natura l'ha creato, in sintonia con l'eremitaggio. Perciò sia la casa, il sentiero che vi porta e tutti gli utensili che si usano sono tutti conformi a questo³⁰.

E ancora:

Quindi quest'arte del *suki* è un tipo di religione solitaria istituita da coloro che in essa eccellevano al fine di incoraggiare i buoni costumi e la moderazione in tutto quello che riguarda le persone che si danno a quest'arte a imitazione dei filosofi solitari della setta dello Zenshū [Jenxos], i quali abitano negli eremi in solitudine dediti alla professione non di filosofare basandosi sui libri, e i discorsi scritti dai maestri, e filosofi famosi come fanno quelli della maggior parte delle altre sette³¹.

Questi filosofi solitari cercano di imitare coloro che professano il *cha no yu*, per cui tutti i praticanti pagani di quest'arte sono della setta Zenshū, o ne vanno a far parte anche se i loro antenati erano di un'altra setta. Sebbene in quest'arte imitino la detta setta Zenshū, non hanno alcuna superstizione, né culto o cerimonia particolare che concerne la religione poiché non hanno preso nulla di ciò da essa, tranne l'imitazione della solitudine eremitica e il ritiro dalla società, oltre alla risoluzione e prontezza d'animo, tutto senza tepidezza né indolenza, o mollezza o effeminatezza. Li imitano anche nella contemplazione delle cose naturali, non tanto al fine di conoscere l'essere, e la

²⁸ *Ibid.*, p. 479.

²⁹ *Ibid.*, p. 438.

³⁰ *Ibid.*, p. 458.

³¹ *Ibid.*, p. 471.

perfezione della causa prima per mezzo delle cause esteriori, ma solo in quelle che essi vedono nella superficie naturale e che inclina l'animo alla solitudine e malinconia e isolamento dalla confusione e dalla società e dalla ostentazione³².

E riguardo al *wabi* dice:

... eliminando completamente l'artificio, lo studio, e la graziosità che alla fine è fonte di tedio, e annoia per non essere naturale. Infatti, se si pongono due alberi della stessa dimensione e specie uno di fronte all'altro, a bella posta e uguali tra di loro – e lo stesso succede per tutto il resto – alla fine non è interessante e causa fastidio, mentre quello che è naturale come per esempio un albero composto di vari rami disordinati così come la natura li ha creati, non annoia mai, perché vi si trova sempre qualcosa di nuovo, come ci indica l'esperienza, cosa che non succede con le cose artificiali, le quali a prima vista ci sembrano molto belle, ma alla lunga, causano noia³³.

... ogni cosa dev'essere proporzionata, e adatta all'ambiente, quindi che non siano cose di lusso e che diano l'impressione di opulenza, ma neppure di ricercata artificialità, ma naturali, che abbiano grazia e, in particolare, una grazia solitaria, malinconica, quindi una grazia particolare. E nel riconoscere nelle cose naturali la grazia e l'eleganza di cui la natura li ha dotati, e che induce alla solitudine, malinconia, consiste una delle principali caratteristiche del *suki*, allo stesso modo di come essi imitano i seguaci della Zenshū, perfino nel modo in cui li imitano nello scrivere i loro caratteri di scrittura³⁴.

E la causa di questo atteggiamento sta nel carattere dei giapponesi, che Rodrigues, per lunga frequentazione, descrive nel modo seguente:

L'umore naturale e la natura dei Giapponesi, in generale, è la malinconia. Mossi da questa inclinazione naturale, essi seguono molto e si diletano di stare ritirati in luoghi solitari e nostalgici, dove si trovano boschi di alberi ombreggiati, con rocce e precipizi, e uccelli solitari, torrenti d'acqua fresca che scorrendo cade da precipizi, e ogni sorta di cosa solitaria che ha in sé alcunché di naturale e di semplice che favorisce lo stesso umore nei loro animi e che produce una certa nostalgia. Quindi essi sono inclini alla vita solitaria ed eremitica lontana dal tumulto della vita sociale³⁵.

Per giungere alla conclusione poco oltre, secondo cui: «su questa inclinazione naturale si basa il principio e l'origine dei conviti del Tè...»³⁶.

Verso la conclusione dell'*Arte del Chá*, Rodrigues ci offre uno spunto molto interessante sulla essenza intima del *cha no yu*, non

³² RODRIGUES TÇUZZU, *História da Igreja do Japão* cit., p. 473.

³³ *Ibid.*, p. 491.

³⁴ *Ibid.*, p. 501.

³⁵ *Ibid.*, p. 460.

³⁶ *Ibid.*, p. 461.

solo come forma d'arte o di intrattenimento piacevole, ma qualcosa di più: una Via di conoscenza:

Da questo esercizio di notare le proporzioni e le relazioni di queste cose tra di loro, e rispetto a tutto il resto, sono giunti i *sukisha* a un alto grado di conoscenza nelle cose che riguardano certe qualità più sottili e occulte che si trovano in esse (...) Non solamente distinguono il vero *sunei*³⁷, che è una qualità molto tipica del *suki*, dallo *iyashii*³⁸, che invece è un difetto. E [distinguono] lo *tsuyoi* dal *katai*³⁹, e *nurui* o *yowai* dal *jinjōna* o *kedakai*⁴⁰. Inoltre distinguono non solamente le qualità naturali molto sottili che hanno le cose artificiali e quelle naturali, e che pochi sono in grado di notare. Ma inoltre, distinguono ciò che è veramente buono da quello difettoso che gli somiglia, il quale difettoso in alcune cose è veramente difettoso, in altre è solamente una macchia per il *suki*, ma non per altre cose. (...) Di modo che nel riconoscere la proporzione e adeguatezza naturale delle cose consiste la principale scienza del *suki*⁴¹.

Inoltre,

Quindi, vi sono tre principi fondamentali nel *suki*, e tutto il resto è incidentale e variabile. Il primo è l'estrema pulizia in ogni cosa e non solamente in quello che si vede esteriormente nei conviti e riunioni del *suki*, ma anche in quello che non si vede. (...)

Il secondo è la solitudine e la povertà rustica, e il distacco dalla moltitudine delle cose superflue di ogni genere. La terza e principale è la conoscenza e la scienza delle proporzioni e la conformità al naturale⁴², e le qualità occulte e sottili che stanno in quelle cose, che hanno le cose naturali e artificiali al fine del *suki*. Questa conoscenza e scienza viene estesa dai veri e acuti conoscitori del *suki*, ad altre cose mondane e artificiali e morali che riguardano l'onestà e convenienza dei costumi e la applicano allo scopo che ha ogni cosa, o allo scopo per cui serve. In primo luogo [e modificandole] nei costumi politici, e anche quelli antichi, che si usavano a corte e che sono stati riconosciuti essere poco consoni, o non essere adatti ai fini per i quali erano preposti. Così è accaduto nei costumi, ma anche nel modo di scrivere le lettere, nei rapporti tra amici e da questo ne sono derivati cambiamenti nella buona educazione delle persone, nella modestia, e umiltà esteriore, le pratiche oneste e serie, l'evitare le molte cose superflue e non necessarie, e l'evitare l'ipocrisia esteriore che diventa solo ostentazione⁴³.

Questo sintetico sunto dei principi del *suki*, e di conseguenza della pratica del Tè, è particolarmente interessante perché mette

³⁷ *Sunei*, «di carattere contorto e ritroso».

³⁸ *Iyashii*, «basso, infimo».

³⁹ *Tsuyoi* è «forte, deciso»; *katai* è «rigido».

⁴⁰ *Nurui* è «tiepido, con poco slancio»; *yowai* è «debole»; *jinjōna* è «senza troppe pretese, modesto»; infine *kedakai* è «pretenzioso, che si dà arie d'importanza».

⁴¹ RODRIGUES TÇUZZU, *História da Igreja do Japão* cit., pp. 502-3.

⁴² Cioè, la conformità a quanto è naturale.

⁴³ RODRIGUES TÇUZZU, *História da Igreja do Japão* cit., p. 504.

in luce alcuni punti che sono poi stati trascurati da autori posteriori, soprattutto occidentali, che non hanno potuto assistere in prima persona al momento più creativo della cultura del Tè. Le parole di Rodrigues ci introducono a un argomento di particolare rilevanza: la conoscenza e la scienza che derivano dalla pratica del *suki* e del Tè. Nel testo originale, Rodrigues afferma esistere un «conhecimento e creença da proporção e conveniência natural» («conoscenza e credenza della proporzione e conformità naturale»), e poco più avanti chiama ciò «este conhecimento e sciencia» («questa conoscenza e scienza»)⁴⁴ che riguarda le capacità di percepire le proporzioni delle cose e la conformità con le forme naturali, che si sviluppa in coloro che a lungo praticano il *suki* e la cultura del Tè. Quindi il Tè non è più solo una forma d'arte apprezzabile per il suo valore estetico nelle sue varie componenti e neppure solo un modo di intrattenimento, per quanto elevato e raffinato. Piuttosto, nella sua essenza più profonda e fondamentale è una Via che sviluppa la conoscenza del mondo fenomenico e della realtà, soprattutto affina la sensibilità nei confronti delle «proporzioni», termine che, credo, vada inteso, nel senso di valore delle cose.

Allo stesso tempo, affina anche la sensibilità verso la «conformità naturale», cioè, l'apprezzamento, o l'amore, per quanto è naturale, o gli è conforme: quindi, privo di artefazione e ostentazione. In altre parole, la costante pratica del *suki* porta a comprendere intimamente le cose e i fenomeni, a saperli valutare in modo sottile, a comprendere la raffinatezza della naturalezza e a saper scegliere gli oggetti che hanno un valore per la loro intrinseca bellezza. In un certo senso, aiuta a sviluppare una sorta di capacità discernitiva, o se vogliamo, sviluppa una sensibilità che permette di riconoscere quello che è elegante e ha valore, da ciò che è pacchiano e artefatto.

Questa sensibilità viene esercitata continuamente da chi pratica il *suki* nei confronti degli utensili del Tè, di quello che viene posto nel *tokonoma* ma anche nei confronti dell'esecuzione del Tè da parte dell'ospite. Si tratta della capacità di percepire il valore e la profondità di *wabi* e *sabi* e di trovarli negli oggetti ma anche nella vita quotidiana, e di saperne apprezzare la bellezza artistica ma anche il suo valore morale⁴⁵. Questa capacità è, dopo tutto,

⁴⁴ RODRIGUES TÇUZZU, *História da Igreja do Japão* cit.

⁴⁵ Josef Franz Schütte a questo proposito dice: «E questo finissimo [estetico] riferi-

l'elemento più importante del Tè poiché conduce a valori che non si fermano ai soli aspetti superficiali, ma ancora una volta vanno nella profondità dell'animo umano modificando il suo apparato di valori morali. Per questo, cioè per il valore estetico che diventa etico, il Tè e il *suki*, sono una Via, nel senso più elevato del termine. Certamente, vi sarà chi si sofferma sugli aspetti esteriori ma, come dice Rodrigues, spettatore diretto del Tè nella sua fase più creativa, il Tè è prima di tutto una Via, *sadō* 茶道, la Via del Tè, intesa come percorso di coltivazione e perfezionamento di se stessi e di elevazione spirituale. Ciò richiama direttamente quanto viene detto nel *Nanpōroku* da parte di Rikyū: «Il *cha no yu* del *kozashiki* per prima cosa è tale per cui per mezzo dell'insegnamento del Buddhismo si pratica e si raggiunge l'illuminazione. È un modo di pensare profano quello secondo cui [il *cha no yu*] consista nel provare piacere alla vista di una bella costruzione e a gustare cibi e bevande prelibate».

Il connubio tra valori estetici e valori morali è un tratto molto importante e caratteristico dell'arte giapponese tradizionale. Per questo, molte delle forme artistiche diventano delle Vie, e vengono praticate allo scopo di ricercare il perfezionamento di se stessi. Così si parla, o, quanto meno nel Giappone medievale si parlava, di Via della poesia *kadō*, Via del Tè, ecc., allo stesso modo di come si parlava di Via del *bushi*, *bushidō* 武士道 («codice dei samurai»). Per quanto attiene al Tè, si pensi a quel che scrive Rodrigues, che il *cha no yu* sviluppa «modestia, e umiltà esteriore, le pratiche oneste e serie, l'evitare le molte cose superflue e non necessarie, e l'evitare l'ipocrisia esteriore che diventa solo ostentazione». È evidente, allora che la pratica del Tè non è solo una pratica con un fine estetico, ma ha dei risvolti morali molto forti. Cercare la bellezza nella «solitudine e la povertà rustica, e il distacco dalla moltitudine delle cose superflue di ogni genere» è già una ricerca spirituale, oltre che estetica. O meglio, forse converrebbe invertire i due fattori: è una ricerca morale che conduce all'apprezzamento di forme artistiche povere e semplici. La capacità di godere della solitudine, della rusticità, della privazione e della povertà non è insita nella natura umana:

mento di tutti gli oggetti e di tutte le azioni a un tutto comune, viene riportato nell'ampio quadro della vita umana e, non per ultimo, nella vita morale che cerca di superarne tutte le debolezze, le asprezze, le sregolatezze, ecc.»: A. VALIGNANO, *Il Cerimoniale per i Missionari del Giappone*, a cura di J.F. Schütte, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma 1946, p. 162, nota.

essa necessita di una spinta morale che fa apprezzare i valori verso cui si tende. Sicuramente la bellezza del Tè e del suo contorno è di grande raffinatezza ed eleganza: una tazza *raku* di mirabile fattura colpisce per il suo fascino qualsiasi spettatore che abbia una qualche sensibilità nei confronti del bello. Tuttavia, diversamente da molte forme artistiche dell'Occidente che amano la sovrabbondanza e l'ostentazione delle forme e del colore, la semplice povertà del *wabi* è una forma di bellezza che richiede impegno nella sua comprensione e apprezzamento, così come richiede impegno e dedizione l'apprendimento della Via del Tè. Questo tipo di bellezza non è data a chiunque, non è immediata, né facilmente accessibile, ma richiede un percorso che deve partire da una ricerca interiore. Solo chi sia riuscito a diventare sensibile ai valori morali citati sopra potrà apprezzare appieno la bellezza del *wabi*. È, quindi, una bellezza che prevede ricerca, impegno, dedizione, pratica continua (l'apprendimento del *cha no yu* richiede lunghi anni), umiltà, amore per quello che si fa, capacità di superare grandi ostacoli, abbandono del proprio egoismo. La bellezza non è quindi una conquista facile, ma giunge, se giunge, come conquista, alla fine di un lungo impegnativo percorso, si trova alla fine di una Via. Chi pensa di poter apprezzare la cultura del Tè senza alcuna preparazione si sbaglia poiché essa non si dà facilmente. Del resto, ciò che si dà facilmente lascia poca traccia nell'animo umano: viene e passa in un lampo. Ciò che conta nella ricerca della bellezza del Tè è l'impegno e la ricerca che conducono il praticante al «conhecimento e sciencia» di cui parla Rodrigues, cioè «della proporzione e della conformità naturale».

È interessante notare che Rodrigues, da occidentale qual è, scrivendo in portoghese usa una terminologia occidentale, e non poteva fare diversamente perché nella sua lingua madre sicuramente mancavano parole per esprimere i concetti giapponesi. Quindi «conoscenza e scienza della proporzioni e della conformità naturale» vanno intesi rapportandoli alla cultura giapponese. Per un uomo del Rinascimento, quest'arte poteva essere descritta secondo i principi fondamentali dell'arte europea del tempo: conoscenza, scienza, proporzioni e conformità naturale. Questo per intendere, in altri termini, l'impegno e la dedizione nello studio che conducono alla conoscenza, intesa come la comprensione del valore dei principi e delle forme naturali rispetto a quelle artefatte, ostentate e innaturali. Infine, l'entusiasmo di un europeo del Cinquecento di fronte all'arte del *wabi* e del *suki*

induce a pensare che laddove vi sia amore per la cultura è possibile l'incontro e la reciproca comprensione, anche se le forme espressive sono profondamente diverse.

Capitolo decimo

Lo svolgimento del *cha no yu*

L'atto centrale del *cha no yu* è, ovviamente, la preparazione del tè che avviene aggiungendo acqua bollente alla polvere del tè verde *maccha* frullato con il *chasen*, una sorta di frullino di bambù, in modo tale che tutta la polvere si scioglia nell'acqua senza lasciare residui. Tradizionalmente esistono due tipi di preparazione del tè: uno detto *koicha*, tè forte, e *usucha*, tè leggero. Entrambi vengono serviti durante il *chaji*, in sequenza.

Il *koicha* è un tè che usa una maggior quantità di polvere a parità di acqua versata nella tazza – circa il triplo –, cosicché la bevanda che ne risulta è più densa, ed è prodotto con foglie di piante più vecchie e preziose. *Usucha* è invece un tè più leggero, più diluito, ha un sapore più astringente e, frullato con il *chasen*, produce una spessa spuma nella parte superiore.

La performance del Tè (o *chaji*) può avere varie forme diverse, a seconda della scuola, del periodo dell'anno, dell'ora della giornata, e di altre considerazioni ancora. Comunque, le molte varietà del *chaji* hanno ciascuna una precisa procedura e regole prestabilite. Queste procedure vengono dette *temae* («metodo/protocollo di preparazione del tè») e vanno da tipi molto formali ad altri meno rigidi e più liberi.

I principali *temae* sono i seguenti:

koicha temae 濃茶点前 e *usucha temae* 薄茶点前 sono rispettivamente le due procedure per la preparazione del tè forte e del tè leggero. Il primo ha una maggiore formalità e normalmente viene servito per primo;

daisu temae 台子点前 prevede l'uso del *daisu*, cioè lo scaffale mobile e aperto in cui vengono collocati gli utensili per la preparazione del tè;

furo temae 風炉点前 e *ro temae* 炉点前 prevedono rispettivamente

l'uso d'un braciere portatile appoggiato sul pavimento (*furo*) e di un focolare inserito fra i *tatami* nel secondo caso. Il primo si usa nella stagione calda, il secondo in quella fredda;
nagaita temae 長板点前 è una versione del *daisu temae*, poiché utilizza un *nagaita* (letteralmente «asse lungo») su cui appoggiare gli utensili;
chabako temae 茶箱点前 usa un contenitore (*chabako*, «scatola per il tè») in cui sono posti gli utensili. È stato sviluppato per la comodità di trasportare il necessario per il *chaji* soprattutto in luoghi esterni. Il bollitore, essendo di grosse dimensioni e pesante, è normalmente escluso;
bakobi temae 運び点前 (letteralmente il «*temae* in cui si portano [gli utensili]»), i quali invece di essere già predisposti nel *chashitsu*, sono portati all'interno dal *chajin*;
bonryaku temae 盆略点前 è una procedura semplificata, secondo cui gli utensili sono portati su un vassoio nel luogo dove si svolgerà la preparazione del tè. È la tipologia meno formale.

A parte il tipo di *temae* che spesso riguarda la collocazione e l'impiego degli utensili, la procedura del *cha no yu* si può svolgere in modi diversi, a seconda che si segua uno stile formale o uno più semplice e abbreviato. Soprattutto nella società moderna, in cui il tempo è diventato prezioso e scarso, si tende a eseguire la preparazione del tè riducendo all'essenziale la performance e tralasciando le fasi preliminari. L'esecuzione formale completa richiede molto tempo, fino a quattro ore in alcuni casi, ma dipende anche dal momento del giorno in cui si svolge, mattina, mezzogiorno o sera.

Le prime informazioni sullo svolgimento del *cha no yu* ai tempi di Rikyū le abbiamo da Rodrigues, nel già citato testo, che lo riporta in dettaglio nel capitolo *Como se convida em particular ao Châ na Casa do Suky* («Come si intrattiene, in particolare al Tè nella casa del *suki*»)¹.

Per prima cosa l'ospitante manda un invito formale scritto ai vari ospiti ai quali chiede di partecipare indicando il giorno e l'ora del convegno e a cui gli ospiti sono tenuti a rispondere. Costoro, il giorno stabilito, giungono all'entrata che è stata da poco aspersa d'acqua per rinfrescare l'ambiente. Qui trovano delle calzature

¹ RODRIGUES TÇUZZU, *História da Igreja do Japão* cit., pp. 493-99.

che cambiano con le proprie prima di inoltrarsi nel *roji*. L'ospitante va loro incontro, apre il cancello d'ingresso, li saluta e dà loro il benvenuto. Poi chiude il cancello e torna al *chashitsu* attraverso un sentiero apposito. Gli ospiti percorrono lentamente il sentiero principale soffermandosi ad ammirare le piante del giardino, fino al lavabo dove si lavano le mani e si sciacquano la bocca per purificazione. In inverno, dell'acqua calda è predisposta allo scopo. Quindi si avvicinano al *chashitsu* ma prima di entrare depositano le spade – che non sono ammesse all'interno – e altri oggetti che non servono. Poi, lasciando fuori i sandali, entrano attraverso la stretta entrata del *nijiriguchi*, in stretto ordine di importanza dei partecipanti. All'interno l'ospitante non è presente e ci sono solo alcuni utensili del Tè. Allora gli ospiti in silenzio iniziano a osservare e ammirare quel che è esposto nel *tokonoma* e i vari attrezzi presenti e la stanza stessa. Fatto ciò, vanno silenziosamente a sedersi al posto assegnato a ciascuno. Quando tutti sono seduti, l'ospitante apre una porta ed entra, ringraziando ciascuno per aver accettato l'invito. Segue uno scambio di convenevoli e una breve conversazione su temi generici, finché l'ospitante si alza e va a prendere la carbonella e la cenere con un apposito contenitore. Toglie il bollitore dal focolare e inizia ad aggiungere carbonella e cenere a quella già presente. Gli ospiti gli si avvicinano per osservare quello che fa poiché i movimenti sono eseguiti secondo una particolare ritualità. La disposizione è fatta con un criterio estetico, oltre che pratico. Il tipo di carbonella usato è tale che prende subito fuoco e non emette scintille. Quindi, l'ospitante mette nuovamente sul focolare il bollitore e vi aggiunge acqua. Spesso alla cenere viene aggiunta una essenza profumata che con il calore si sprigiona e profuma la stanza.

A questo punto, gli utensili sono portati nella stanza e viene annunciato agli ospiti che è ora di servire il pasto. A questo punto l'ospitante va a prendere i tavolinetti bassi e li mette in ordine di importanza di fronte agli ospiti. Questo pasto si chiama *kaiseki* e consiste in un brodo vegetale e uno o due piattini di verdure o prodotti di soia, riso e altro. La quantità è limitata, quindi il pasto viene consumato completamente. Durante il pasto l'ospitante si ritira nella stanza accanto e lascia gli ospiti a mangiare da soli in completo silenzio. Verso la fine del pasto l'ospitante porta a ciascun invitato del sake, che gli ospiti normalmente rifiutano. Alla fine porta a ciascuno dell'acqua calda. Infine, porta via i tavolini e porta della frutta su piattini come dessert e nuovamente si ritira



nella stanza accanto. Gli ospiti, finito di mangiare, raccolgono i piattini e li mettono in ordine vicino alla porta accanto alla stanza di servizio, quindi escono in giardino e vanno a lavarsi le mani e la bocca². L'ospite entra nella stanza, chiude la porta di accesso al giardino, pulisce il pavimento di *tatami*, cambia i fiori nel *tokonoma*, quindi apre la porta per far capire che gli ospiti possono rientrare e si ritira di nuovo.

Ora gli ospiti rientrano e di nuovo vanno ad ammirare i nuovi fiori e gli utensili. Quindi, in silenzio, tornano a sedersi ai loro posti. L'ospitante entra nella stanza e chiede se desiderano del tè. Alla risposta affermativa prende gli strumenti necessari, estrae dal sacchetto di stoffa pregiata il vasetto detto *chaire*, solitamente di grande pregio, che contiene la polvere del tè, pulisce le tazze, quindi mette la polvere nelle tazze per mezzo del *chashaku*, altro oggetto molto pregiato. Così facendo, in segno di umiltà dice: «E meglio che prendiate questo tè leggero poiché è di scarsa qualità», ma gli ospiti gli chiedono allora di farlo un po' più forte, poiché sanno bene che si tratta di alta qualità. Poi con lo *hishaku*, un mestolo di bambù, versa lentamente l'acqua bollente dal bollitore nelle tazze, quindi frulla con il *chasen* finché tutta la polvere si è sciolta. Infine, pone la tazza di fronte all'ospite. Gli ospiti fanno molti complimenti riguardo a chi debba per primo ricevere la tazza. L'ospite più anziano o di maggior importanza prende un sorso, poi passa la tazza al vicino, finché tutti hanno bevuto un sorso dalla stessa tazza.

Qui termina il resoconto di João Rodrigues.

Oggi il *chaji* viene svolto in varie forme, alcune estese che ripropongono il modello antico, altre abbreviate o semplificate.

Esistono varie sedute del Tè, tra cui quella della mattina, del mezzogiorno e della sera, oltre che quelle per occasioni particolari. Tra le varie tipologie, il *chaji* del mezzogiorno è la forma più ortodossa.

Nella forma completa si svolge nel modo seguente³:

Invito: nei giorni precedenti si invia agli ospiti un invito formale in cui si descrive l'evento, il giorno, l'ora e il luogo.

² Questo intervallo è chiamato *nakadachi*.

³ Descrizione basata sulla forma di *chaji* della scuola Urasenke e della Omotesenke.



Risposta all'invito: colui che riceve l'invito è tenuto a rispondere in modo sollecito. Il giorno precedente alla riunione, un rappresentante dell'ospite visita l'ospitante, ringrazia per l'invito e si informa circa i partecipanti.

Preparazione della riunione: l'ospitante prepara e pulisce il *roji* e il *chashitsu* e prepara gli utensili che userà.

Il giorno della riunione: il giorno della riunione gli ospiti si riuniscono nella *yoritsuki*, una stanza apposita dove l'attendente dell'ospitante, detto *hantō*, porta loro un tè leggero. Qui gli ospiti si rilassano e attendono l'ospitante che, dopo essere andato loro incontro, li guida al *soto roji*, ovvero il *roji* esterno, la parte del giardino più lontana dal *chashitsu*, dopo aver calzato particolari sandali, detti *zōri*. Qui si siedono in una piccola struttura apposita su un cuscino di forma rotonda. Viene loro portato un *tabakobon*, ossia un *set* per fumare con la sottile e corta pipa tradizionale detta *kiseru* mentre attendono.

Ricevimento degli ospiti: l'ospitante, dopo avere cambiato l'acqua del lavabo, apre il cancello d'entrata e gli ospiti che lo vedono arrivare si alzano insieme e oltrepassano il cancelletto in ordine di precedenza per importanza o anzianità, e in silenzio salutano l'ospitante con un inchino. Poi l'ospitante lascia gli ospiti e torna al *chashitsu*. Gli ospiti si recano al lavabo dove si lavano le mani e si sciacquano la bocca per la purificazione. Poi vanno al *chashitsu* dove, per prima cosa, osservano e ammirano quanto esposto nel *tokonoma*, poi il focolare e il bollitore, infine lo scaffale. Quindi, in ordine di importanza, gli ospiti prendono posto sedendosi sul *tatami* del pavimento. Quando tutti sono seduti, l'ultimo ospite chiude la porta d'entrata facendo rumore in modo che l'ospitante, nella stanza accanto, capisca che sono pronti.

La prima carbonella: allora l'ospitante entra nella stanza e saluta gli ospiti e si dedica alla carbonella del focolare. Questa azione, la sistemazione del focolare, è detta *sumi temae* («disposizione della carbonella»). Questa parte del *chaji* si chiama *shozumi* («prima carbonella»). Si dispongono i bastoncini di carbonella nel focolare aggiungendo anche un po' d'essenza profumata che si spanderà nella stanza.

Il pasto kaiseki: poi, l'ospitante serve un leggero pasto detto *kaiseki*; di solito comprende un brodo, verdure e carne o pesce. Può essere servito anche del sake.

Il dolce: terminato il pasto del *kaiseki*, viene offerto un dolce det-

to *omogashi* («dolce principale»), che gli ospiti prendono da un vassoio e pongono su un tovagliolo di carta.

Con questo termina la prima parte del *chaji* di mezzogiorno, detto *shoza* («prima seduta»). Ora gli ospiti lasciano la stanza ed escono all'aperto sedendosi sulle panche all'esterno della costruzione. Questa pausa è detta *nakadachi*.

Intervallo: gli ospiti escono nell'*uchi roji* o giardino interno, quello attorno al *chashitsu*, si siedono sulle panchine e attendono mentre all'interno l'ospitante pulisce la stanza, apre le finestre, cambia il *kakemono* del *tokonoma* e i fiori. Controlla la disposizione della carbonella del focolare e lo stato di ebollizione del bollitore. Prepara il contenitore per versare l'acqua nel bollitore *mizusashi* e il contenitore della polvere di tè *chaire* e quanto serve per preparare il *koicha*. Quando tutto è pronto, suona un piccolo gong per chiamare gli ospiti.

Si serve il koicha: gli ospiti rientrano e quando tutti hanno preso posto l'attendente toglie le stuoie che coprono dall'esterno le finestre e l'interno si illumina. Quindi, l'ospitante prepara il *koicha*: questo è il momento più importante della riunione del Tè. In questa occasione l'ospitante veste un *kimono* di colore nero con su stampato il *mon* 紋⁴.

Si serve usucha. Termina la riunione: preparato il *koicha*, e dopo aver osservato e ammirato il contenitore della polvere del tè, il *chashaku* e il *shifuku*, l'ospitante sistema la carbonella del focolare e invita gli ospiti a prendere lo *usucha*.

Con questo termina la riunione del Tè, e gli ospiti escono dalla stanza accompagnati dall'ospitante che li saluta prendendo congedo. Il giorno seguente, un rappresentante degli ospiti va a ringraziare l'ospitante.

Come si vede, sostanzialmente, dai tempi di Sen no Rikyū a oggi lo svolgimento del *chaji* è stato mantenuto pressoché invariato quando ci si attiene alla stretta formalità e alla tradizione.

Vi sono però forme abbreviate molto comuni, o occasioni particolari in cui la sequenza tradizionale viene ampiamente modificata per essere in sintonia con la stagione o per una ricorrenza.

⁴ *Mon*, lo stemma della casata.

Abbiamo un esempio dal testo del maestro Sasaki Sanmi, il quale spiega come si svolge una riunione notturna, detta *yobanashi chaji*.

Yobanashi o *ya-kai* si tengono occasionalmente da dicembre a marzo. Tuttavia, ora che non ci sono problemi con l'illuminazione e con il controllo degli insetti, non è necessario attenersi a questa regola.

Gli ospiti sono introdotti nel *roji* verso le quattro del pomeriggio. La stanza d'attesa dev'essere particolarmente riscaldata e, se un *ro* è disponibile, un bollitore tiepido vi è messo sopra. *Shōga-zake* [sake con dello zenzero] o *tamago-zake* [sake con un uovo] possono essere preferiti al *kumidashi-yu* [semplice acqua calda]. Per Capodanno, si può servire del *kiji-zake* [sake con della carne di fagiano].

Candelieri portatili. Torce nel *roji*. Una panchina riscaldata.

Quando l'ospitante esce a salutare gli ospiti, vi è uno scambio di candelieri portatili. Alla prima entrata nella stanza del Tè si fa trovare un dipinto nell'alcova. Un bollitore sta facendo bollire l'acqua vivacemente. Prima viene servito *zen-cha* [tè portato dalla stanza di servizio]. Questo si chiama anche *sui-cha* e un paio di ospiti bevono dalla stessa tazza. Non si presume che essi richiedano l'onore di osservare e apprezzare la tazza.

Dopo questo, la prima sistemazione della carbonella. *Kaiseiki*.

Poi dopo l'offerta di un dolce segue il *nakadachi*, quando gli ospiti aspettano fuori, seduti su una panchina nel *roji*, prima di rientrare nella stanza da Tè una seconda volta.

Essi rientrano nella stanza e nell'alcova possono non esserci dei fiori; niente del tutto, eccetto che può esserci occasionalmente un *sekishō* [tipo di giunco] in un vaso, o un *bonseki* [paesaggio in miniatura fatto con sabbia e pietre disposte su un vassoio]. Fiori bianchi, però, sono permessi: fiori bianchi di susino, camelie bianche e altri fiori. Al posto dei fiori, talvolta, una maschera del Nō o una statua buddhista sta appesa al *naka-kugi* [il chiodo infisso al centro dell'alcova].

Koicha e *usucha* vengono serviti in successione. Invece di una seconda stesura di carbonella, segue il *tomezumi*, cioè altra carbonella [*sumi*, *zumī*] viene aggiunta per trattenere [*tome*] gli ospiti che stanno per andarsene. Questo è anche chiamato *nagori no sumi* [carbonella dell'indugio]. Siccome la notte è lunga, l'ospitante vuole che gli ospiti si rilassino e si trattengano ancora un po'. Tuttavia, gli ospiti non dovrebbero farsi indurre a rimanere dalla gentilezza dell'ospitante e dovrebbero andarsene al momento opportuno⁵.

⁵ SASAKI SANMI 佐々木三昧 (1893-1969), *Sadō Saijiki* 茶道歳事記; trad. inglese *Chado, the Way of Tea. A Japanese Tea master's Almanac*, Tuttle, Tōkyō 2002, pp. 6-8.

Capitolo undicesimo

L'evoluzione delle forme e del significato del *cha no yu*

Con la morte di Rikyū nel 1591 e la fine delle lotte per il potere, che portarono all'affermazione del clan dei Tokugawa pochi anni dopo e il conseguente cambiamento sociale di grande portata, anche la cultura del Tè e il suo ruolo nella società subirono profonde e importanti trasformazioni.

Dopo la vittoriosa battaglia di Sekigahara nel 1600, che portò alla supremazia Tokugawa Ieyasu, questi sconfisse definitivamente il figlio di Hideyoshi, Hideyori, con l'assalto e la distruzione della roccaforte dei fedeli del *kanpaku* durante l'inverno del 1624. Dopo di allora i Tokugawa divennero, fino alla metà del XIX secolo, i padroni incontrastati del paese inaugurando un lungo periodo di pace.

L'era epica delle lotte tra i grandi condottieri, la stagione di grandi tumulti, ma ricca di spirito innovativo e originale, era terminata e lasciava il posto a una società pacifica, rigidamente strutturata e controllata, dove lo spirito prevalente era quello della sottomissione, del moralismo confuciano, del rigido formalismo e dell'uniformità.

Il cambiamento dei valori sociali e morali, e l'insistenza della nuova ideologia ufficiale del Neoconfucianesimo su valori quali la sottomissione, il rispetto e l'adempimento del ruolo sociale di ciascun membro della società, svuotarono in gran parte la cultura del Tè dello slancio creativo che l'aveva caratterizzata nel periodo Momoyama e conferirono alla pratica del *cha no yu* un nuovo ruolo.

Il Tè, nato e sviluppato in ambienti borghesi e che aveva trovato con Rikyū la massima espressione creativa nel *wabicha*, divenne (già con i suoi immediati successori) il *daimyō cha*, ossia il Tè patrocinato dai signori locali, praticato negli ambienti dei *bushi* e modellato sulla loro cultura. Già il principale discepolo di Rikyū, Oribe, servì alla corte dei Tokugawa, prima presso Ieyasu e poi al servizio del figlio, Hidetada.

Ai tempi di Nobunaga e di Hideyoshi, il *cha no yu* era inteso sia come una forma di rifugio dalle fatiche della guerra, una sorta di «spazio privilegiato» dove si poteva godere la bellezza estetica di quest'arte e l'atmosfera di pace, sia come un luogo dove stringere alleanze o rinsaldare i vincoli di amicizia o di vassallaggio¹. Il *cha no yu* era un momento informale, lontano dalle strutture ordinarie, dove la comunicazione sociale era meno rigida e si potevano intrattenere rapporti sia verticali sia orizzontali in modo più libero.

D'altra parte, nello stesso periodo, prima con Nobunaga, poi e ancor più con Hideyoshi, il collezionismo di utensili di pregio del Tè era diventato un modo per mostrare lo status sociale, attraverso la capacità di dissipare ingenti quantità di denaro, o per mostrare il potere di accaparrarsi i migliori pezzi da collezione, anche attraverso la violenta requisizione, o in forme più pacifiche di ricezione di doni dai vassalli in segno di sottomissione². In altre parole, la capacità di intervenire da protagonisti nel mondo del Tè era considerato un modo per mostrare la potenza raggiunta in campo politico e militare. Ma, anche se qualcuno – lo stesso Hideyoshi – s'impegnò nello studio e nella pratica del Tè e si sforzò di mostrare la propria abilità in quest'arte, la propria potenza fu manifestata soprattutto in altri modi: da una parte con l'acquisizione di pezzi pregiati e dall'altra con l'organizzazione di sedute e incontri con maestri famosi e diventandone i protettori, ma altresì con eventi di grandi dimensioni – come la mega-riunione voluta da Nobunaga nel 1578 nel *chashitsu* che aveva fatto costruire nel suo castello di Azuchi, o come quella voluta da Hideyoshi nel 1587 a Kitano.

In entrambi i casi, si trattava non tanto (o non solo) di interesse per gli aspetti estetici o spirituali del Tè, quanto per la volontà di imporsi su un mondo che alla politica e al potere tendeva a sottrarsi. Nella società Momoyama la cultura del Tè si era largamente diffusa tra le varie classi della popolazione raggiungendo un livello di popolarità e di rispetto forse senza precedenti tra le arti; tuttavia questo mondo era dominato da ideali di egualitarismo, di

¹ Si pensi, per esempio, alle sedute organizzate da Hideyoshi per l'imperatore Ogamachi nel 1585, e che ebbero un significato prettamente politico. La capacità di invitare, o convocare, personaggi di alto rango o vassalli recalcitranti aveva un significato tipicamente politico.

² È famosa la cosiddetta *meibutsugari* 名物狩 («requisizione di pezzi famosi») condotta da Nobunaga nel 1570.

libertà – non a caso il Tè era nato a Sakai, la città simbolo dell'indipendenza che per lungo tempo era riuscita a reggersi da sé – e di rifiuto della lotta per il potere. Insomma era una dimensione in netto contrasto con quanto stava avvenendo nella società del periodo, e i suoi ideali erano sicuramente sospetti se non pericolosi agli occhi di chi si stava gettando anima e corpo nell'impresa di dominare il paese con la forza. Costoro potevano scarsamente tollerare ideali e pratiche largamente diffusi che però potevano minare il loro potere. Il modo più diretto e meno impegnativo di intervenire e imporre il proprio controllo era quello di venir riconosciuti come coloro che ne organizzano le attività, ne detengono gli strumenti e controllano i grandi maestri. Non essendo in grado di controllare il Tè dall'interno, diventandone riferimenti culturali e arbitri del gusto, essi lo fecero dall'esterno, per mezzo del loro potere economico, politico e anche militare, campi in cui si trovavano a loro agio.

D'altra parte, il ruolo del *cha no yu*, e dei suoi principali esponenti, cioè i grandi maestri, era anche di tipo politico: Rikyū, alle dipendenze sia di Nobunaga sia di Hideyoshi, ebbe anche un ruolo di mediatore e di negoziatore privato attraverso l'uso del *cha no yu*, in cui aveva modo di riunire personaggi sui quali esercitare la propria influenza, ovviamente per conto del suo protettore.

L'uso politico del *cha no yu* si rivelò fondamentale nel gioco di potere di alleanze e tradimenti, e la capacità di assicurarsi il suo controllo fece parte delle strategie di cui i grandi condottieri ben compresero l'importanza. L'arte del Tè è un esempio lampante di come nelle varie epoche in Giappone il potere politico – ma anche quello economico, con altre modalità – fece uso dell'arte, della cultura e delle tendenze sociali per i propri scopi e fini. Il momento genuinamente creativo e libero, in definitiva, fu breve, seppur intenso. Quando il Tè, nelle sue varie forme, si affermò come tendenza artistica e culturale e iniziò ad avere peso nel contesto della società medievale giapponese, i grandi condottieri prima, il potere centrale unificato, anche sotto forma dei suoi vassalli locali, poi, ne fecero strumento politico e ideologico. I primi per affermare e sostenere il proprio potere e autorità, e come strumento strategico, i secondi per diffondere una ideologia, quella confuciana, di sostegno al sistema vigente e di conferma della struttura sociale³.

³ Vedi, in proposito, H.E. PLUTSCHOW, *Rediscovering Rikyū and the Beginnings of the Japanese Tea Ceremony*, Global Oriental Ltd., Folkestone (U.K.) 2003.

La cultura del Tè nel periodo Tokugawa, cioè fino alla metà del XIX secolo, divenne il baluardo culturale dell'ideologia neoconfuciana, ne esaltò i valori e funse da promotore della morale e della pace sociale. Per questo nacque il *daimyō cha*, il Tè dei signori feudali, i quali ingaggiavano i grandi maestri, li proteggevano e favorivano la loro arte nelle loro corti, a patto però che propugnassero, attraverso il Tè, i valori di rispetto dell'autorità e di sottomissione. Così il Tè perse il vigore libertario e l'originalità, potremmo ben dire lo spirito iconoclasta e contestatorio della prima ora, per piegarsi al potere e diventarne succube strumento. Certamente vi furono grandi maestri anche in questo periodo, anzi tra i maggiori, i quali però, tutti, elaborarono forme del Tè inquadrare nella morale confuciana.

Si veda per esempio il brano tratto da *Senrin* («Il bosco degli immortali»), un testo sul Tè dell'inizio del XVII secolo, in cui si legge:

Il *cha no yu* consiste nell'abbandonare il mondo fluttuante, rinunciare alla fama e nel comportarsi come persone pure che trovano piacere nella quiete.

Quindi, ci si prenda cura dei genitori che divenuti anziani sono deboli, si allevino giovani uomini e donne.

Le persone che trovano i mezzi per vivere senza preoccuparsi di quanto sopra, ma dedicandosi e lasciandosi coinvolgere soltanto dal *cha no yu*, diletando solo se stessi, non seguono un comportamento corretto.

Come si dice con parole antiche: «Il rafforzamento della propria disposizione interiore, fa scaturire la Via»⁴.

Non si dimentichino, perciò, i Tre Rapporti [tra signore e vassallo, tra padre e figlio, tra moglie e marito] e le Cinque Virtù⁵. Stando così le cose, questa Via è per coloro che si ritirano dal mondo e conducono vita appartata, e non è auspicabile che [in questa Via] ogni cosa sia predisposta in modo accurato⁶. Sebbene le situazioni siano lontane da una condizione ideale, se si ha la volontà di perseguire la Via, tale disposizione fa percepire le cose diversamente. Si sia puri e limpidi interiormente.

Allora, le persone che si incamminano su questa Via non devono dimenticare di applicarsi in modo tale da «dimenticare ciò che è prezioso e da allontanarsi dalle ricchezze».

Si abbia stima di coloro che ci insegnano la Via, si abbandoni davvero il

⁴ La frase è presa dai *Dialoghi* di Confucio, cap. 1, par. 2.

⁵ Nel Confucianesimo, le Cinque Virtù sono: benevolenza 仁, correttezza 義, rispetto 礼, saggezza 智, fedeltà 信. Si ricordi, che nel testo di Sōtan, in periodo Muromachi e prima dell'influenza confuciana, sta scritto: «Nel commento al *Kongōkyō* si dice: 'Le pratiche della benevolenza, della rettitudine, del rito, della conoscenza e della fede, non sono da tenere in alta considerazione in quanto sono solo aspetti esteriori'. Il maestro Zhuāngzi disse: '[Confucio] ha distrutto la morale e sostituendola con la benevolenza e la correttezza ha fatto un errore', e ciò esemplifica il mutamento nella concezione del Tè dal *wabicha* al *daimyō cha*».

⁶ Cioè, non ci si dia pena di predisporre ogni cosa, ma si lasci che le cose vengano come devono venire.

mondo, si provi attrazione per coloro che soffrono poco⁷, nel proprio cuore man mano si lascino i vari desideri e ci si applichi a far diventare leggero il proprio corpo⁸.

Qui risalta la capacità di accomunare gli ideali del *wabi* (come: «abbandonare il mondo fluttuante, rinunciare alla fama e nel comportarsi come persone pure che trovano piacere nella quiete») con quelli tipicamente confuciani (come la pietà filiale e le Cinque Virtù). Un'abilità raffinata e scaltra, dal momento che, in realtà, il *wabi* e l'etica confuciana sono davvero quanto di più distante si possa immaginare. Provocatorio, indipendente, radicale e individuale, nato dal rifiuto del mondo tumultuoso delle lotte per il potere il primo, condiscente, succube, moderato, accondiscendente e sociale il secondo, al servizio del potere istituzionale.

Certamente, fin dall'inizio questi due aspetti si mischiarono. Già la figura stessa di Sen no Rikyū, ma anche di alcuni suoi contemporanei e successori, non tutti per la verità, che si misero al servizio del potere, impersonificarono il passaggio dalla prima fase, diciamo quella di Murata e di Takeno a quella del *daimyō cha*. Il suicidio rituale ordinato da Hideyoshi a Sen, qualsiasi ne fossero le cause dirette che non è dato conoscere, rappresenta, comunque, la vittoria del potere sul Tè libertario e contestatario. Il messaggio era chiarissimo: la cultura del Tè, una volta terminate le lotte e unificato e pacificato il paese, sarebbe dovuta diventare di questo lo strumento. La pena e l'esempio era la fine violenta di Sen. E il messaggio fu recepito forte e chiaro.

⁷ Chi vive appartato e lontano dal mondo ha pochi motivi per farsi coinvolgere nelle sue sofferenze.

⁸ *Senrin* 隠林, in SEN SŌSHITSU (a cura di), *Sadō koten zenshū* cit., vol. XI, pp. 363-64.

Capitolo dodicesimo

Evoluzione della pratica del Tè nella moderna società giapponese

Nel periodo Tokugawa, terminata la lotta per la presa del potere, era ora giunto il momento di assicurare una pace duratura attraverso un controllo sociale che non lasciasse alcuno spazio al ruolo indipendente e controcorrente del *cha no yu* come si era sviluppato nel periodo precedente.

Il *damyō cha* era una forma di Tè sviluppato dai *bushi*, e sotto il loro controllo.

Le novità più rilevanti che riguardarono il Tè nel periodo dominato dai Tokugawa erano:

1. L'influenza dell'ideologia confuciana che si venne ad affiancare, o sostituì, quella del Buddhismo Zen;
2. il ruolo dei *daimyō* in quanto protettori, ma anche praticanti del *cha no yu*;
3. la diffusione e la crescita dell'interesse per il Tè fra tutti gli strati della popolazione attorno al periodo Genroku (seconda metà del XVII - primi decenni del XVIII secolo);
4. critiche al *cha no yu* e reazioni alle critiche;
5. *revival* di Rikyū e ritorno alla centralità della famiglia Sen;
6. nascita e preminenza del sistema *iemoto*.

Durante il primo periodo, tre maestri – ai quali si è già accennato qui – svolsero un ruolo fondamentale: Furuta Oribe, Kobori Enshū e Katagiri Sekishū. Tra loro, Sekishū in particolare, e la scuola che fondò e che prese il suo nome, svolse un ruolo di primo piano tra l'élite della classe dei guerrieri. Egli riprese la concezione del *wabi* del periodo precedente e gli diede una nuova vitalità ereditando l'impostazione di Jukō, di Jōō e di Rikyū del Tè di tipo *sōan*, e questo modo era un ritorno agli ideali originari del periodo d'oro del Tè.

Sekishū scrisse il *Wabi no fumi* («Lettera del *wabi*»)¹, in cui si dice:

Suppongo che abbiate compreso l'uso dell'attrezzo per prendere la carbonella ricavato da una zucca vuota. Ora, il tipo di zucca da usare è quello che si incontra presso lo steccato o nel terreno sotto le grondaie di case abbandonate e un po' diroccate: esse hanno una forma che mostra un naturale aspetto *wabi*². È proprio una zucca *wabi* di Gan'en³. Questo tipo [di zucca] può avere varie forme, e vari aspetti *sabi*, ed essendo questo un *sabi* innato, non c'è modo di poterlo imitare da parte della mano dell'uomo. Sōeki ha usato queste zucche così come sono, come attrezzi per prendere la carbonella e nelle *zashiki* e negli utensili che ha creato, senza provare la benché minima vergogna, e senza andare in cerca di altri utensili per il Tè, ne ha collezionati vari di questo tipo pensando che le zucche fossero proprio adatte a questa Via che segue la natura. I *sukisha* dovrebbero considerare queste cose: per apprezzare una notte di luna, o una mattina di neve, vi è forse bisogno di oggetti belli e preziosi? Essere attratti dagli oggetti e provare inclinazione per la raffinatezza, questo è il modo di essere *sukisha* di coloro che apprezzano le forme. Costoro non possono dirsi dei veri *sukisha*. Per esempio, perfino un utensile del costo di mille o diecimila kan⁴ non è all'altezza di un attrezzo per prendere la carbonella ricavato da una zucca vuota nel vero *suki*. Aprendo un po' il cancelletto *saruto*⁵, dall'aspetto misterioso, passando per il giardino dove si trovano sparse foglie secche cadute lungo il sentiero all'ombra degli alberi che dà un senso di *sabi*, entrando dall'entrata stretta nella stanza dello *zashiki* di non più di due o tre *tatami*, costruita tra le montagne, si prova attrazione verso lo stile di vita degli eremiti. Nella quiete collezionare oggetti particolari, dedicarsi a fabbricarne, rinnovare il bambù delle finestre a listelli verticali, cogliere le zucche nuove nate e farne attrezzi per raccogliere la carbonella, e attività simili, non c'è nessuno che direbbe di volerle lasciare. Tutte queste attività, quanta spesa richiedono? [Nessuna!] È il piacere della vita tranquilla e delle cose come devono essere. Pensandoci, il *suki* è facile da perseguire da parte di chi è povero ed è difficile per chi è ricco⁶.

Da questo brano risulta molto evidente lo spirito genuinamente *wabi* di Sekishū che riconduce ai concetti originari cari a Rikyū di semplicità – prima di tutto d'animo – e allo stile di vita e del

¹ *Wabi no fumi* 侘びの文, da non confondere con il testo sullo stesso argomento di Ta-keno citato avanti.

² Diceva anche: «Il *wabi* costruito dall'uomo non è il vero *wabi*. Solo quello che viene dalla natura è il vero *wabi*».

³ Gan'en o Gan'kai (522-490 a.C. circa), discepolo di Confucio e da questi molto amato, era di umili origini ma di grandi capacità intellettuali e morali. Morì in giovane età. La sua figura è usata per rappresentare qualcosa di umili origini, non appariscente, ma di grande pregio.

⁴ Moneta corrente nell'antico Giappone; un valore molto alto.

⁵ Il cancello di entrata nel *roji*. Per la precisione, il *saruto* indica il chiavistello sul cancelletto.

⁶ SHIMAUCHI MASAKO, *La Via del Tè negli anni Ka'ei e Kan'bun. La Via del Tè di Katagiri Sekishū*, in «Nagasaki Kokusai Daigaku Ronsō», vol. V, gennaio 2005, pp. 19-25.

Tè improntati alla rinuncia della competizione basata sull'ostentazione. Troviamo piuttosto un volgersi ai valori della modestia che ricordano i santi eremiti del Daoismo.

La scuola fondata sull'insegnamento di Sekishū, suddivisa poi in molte correnti, fu quella che più di tutte le altre incontrò il favore della classe dei *bushi* e impersonò il *daimyō cha* in periodo Tokugawa. È facile immaginare che i guerrieri, sebbene ora, in tempo di pace, dediti all'amministrazione e alle attività culturali, trovavano nel ritorno alla semplicità del *wabi* un'eco degli insegnamenti confuciani che formavano la loro struttura culturale, e quindi una familiarità che li attraeva. Essi erano da sempre abituati a seguire uno stile di vita severo, moralmente ineccepibile, lontano dall'attrazione per le ricchezze e l'ostentazione che invece erano proprie della cultura della nascente classe borghese e mercantile, da essi disprezzate. Sicuramente il *wabi* di Sekishū costituiva per loro un modello con una forte attrazione.

Tuttavia, il Tè per i *bushi* diventava sempre più un modo per apprendere quell'etichetta del corretto comportamento e del rispetto della formalità necessaria allo status che avevano acquisito dopo aver lasciato i campi di battaglia. Per esempio, Kobori Enshū propose una cultura del Tè basata sui principi confuciani di distinzione di classe e sul diverso ruolo che ciascuna di esse doveva svolgere nella società. Un approccio piuttosto moralistico e educativo che esaltava la bellezza raffinata ed equilibrata lontana dagli estremismi del *wabi*, ma consona agli ideali di moderazione del tempo.

Il Tè aveva abbandonato lo slancio creativo e il carattere di rottura che l'aveva caratterizzato nell'epoca eroica delle grandi lotte e dei grandi eroismi: ora non era più il tempo, e quel tipo di società non avrebbe permesso, o apprezzato, una spinta ideologica rivoluzionaria ed estremista anche solo nell'ambito della cultura. Nel periodo Momoyama vi era stata la libertà necessaria per sperare che l'arte potesse fondare un diverso modo di essere dell'uomo e del suo rapporto con la natura e con se stesso. Il Tè era stato un tentativo originalissimo di cambiare la società, in un momento di sbandamento e di ricostruzione. Ora la società sotto i Tokugawa era stata riformata, e la cultura, compreso il Tè, vennero ri-orientati verso scopi funzionali al regime: quello di educare ai sani principi, al comportamento corretto e al rispetto dell'autorità. Ciò non vuol dire che non vi siano stati personaggi di grande rilievo, e Oribe, Katagiri e Kobori ne sono evidente testimonianza. Il lo-

ro insegnamento fu sicuramente originale ma i loro successori, e le scuole che da essi presero forma, sempre più scivolarono verso una deriva funzionale alle istituzioni.

Di fatto, la tradizione instaurata dai tre maestri proseguì senza grandi innovazioni per tutto il periodo, cioè fino alla metà del XIX secolo, quando cambiamenti epocali scossero il Giappone e imposero una nuova visione. In questo contesto, possiamo dire che, da elemento di rottura, il *cha no yu* assunse un ruolo conservatore, ben rappresentato dal consolidamento della tradizione. Di fatto, il momento più creativo del periodo Tokugawa fu quello iniziale che diede l'impronta a tutto il periodo seguente e, più tardi, al periodo Genroku – dalla seconda metà del XVII secolo circa ai primi decenni del seguente –, quando i semi gettati all'inizio del periodo giunsero a maturazione e a fioritura.

Nel mondo del Tè, dopo Oribe, Katagiri e Kobori – tutti attivi nella prima metà del XVII secolo (la differenza d'età tra il più giovane Oribe e il più anziano Katagiri era di 61 anni) –, si ebbe una nuova stagione di fioritura di grandi maestri tra la fine del XVIII e la prima metà del secolo successivo. È curioso notare l'andamento ondivago dei momenti cruciali del Tè in questo periodo: forse si può ricercarne la causa nelle trasformazioni sociali, che portarono a momenti di più intensa valorizzazione della pratica del Tè. Comunque, i successivi tre grandi maestri che lasciarono un segno importante furono Matsudaira Sadanobu (1759-1829), Matsudaira Harusato detto Fumai e Ii Naosuke.

Matsudaira Sadanobu fu un uomo politico di primissimo piano che, dopo i successi delle riforme finanziarie attuate nel suo feudo di Shirakawa (oggi provincia di Fukushima), fu chiamato nel 1787 al governo centrale per risanare una situazione di crisi economica con la carica di consigliere capo e reggente dello *shōgun* Ienari, quindi, di fatto, l'uomo più potente dello stato. In questa posizione mise in atto quelle che oggi chiamiamo le riforme dell'era Kansei (*Kansei no kaikaku*), che consistevano principalmente in una politica economica attenta e restrittiva. Oltre che politico, fu anche uomo di lettere e cultore appassionato del Tè, che apprese secondo la tradizione di Enshū, quindi della bellezza raffinata del *sabi*, ma che allo stesso tempo incoraggiò a tornare alle forme più essenziali del *wabicha* di Rikyū. Seguendo questi principi, inaugurò un nuovo filone originale di Tè severo ed essenziale, basato sul rispetto dei principi confuciani di moralità e di comportamento sociale rispettoso delle posizioni sociali.

Matsudaira Sadanobu scrisse – con lo pseudonimo di Rakuo 楽翁 – vari testi, tra cui *Sadōkun* 茶道訓 («Ammonimenti sulla Via del Tè»), *Sadōtei* 茶道掟 («Regole della Via del Tè»), *Oina-mi* 老の波 («L'onda della vecchiaia») e *Rakutei chawa* 楽亭茶話 («Conversazioni sul Tè della dimora felice»). Costruì anche vari *chashitsu*, tra i quali il Kyōrakutei 共楽亭 nel suo paese natale, che resta famoso.

Un brano tratto da *Sadōkun* illustra la sua concezione confuciana della Via del Tè. Sebbene citi lo Zen come fonte primaria, di fatto mette in primo piano gli atteggiamenti e le virtù confuciane che formavano la base ideologica della sua epoca.

Nel Tè, non si vada mai contro all'ospite, ma sforzandosi per quanto è possibile gli si offra un buon intrattenimento. Si faccia soprattutto quanto può fargli piacere. Se si fa questo, l'intrattenimento con il Tè si svolge solamente quando si tiene in mano il cucchiaino per versare la polvere del tè e si sta rivolti verso il bollitore dell'acqua⁷. Anche quando ci si incontra con persone del tutto comuni, non si mettano in risalto i loro difetti, non si esalti se stessi, e non si comprometta senza scopo lo stato d'animo delle persone. Non si usino parole d'apprezzamento solo per se stessi esaltando la propria conoscenza e abilità. Se si usa una tazza con crepe o un contenitore del tè incrinato, cose del tutto comuni, non si pretenda di farli passare per oggetti di lusso⁸. Inoltre, si abbia rispetto per le persone anziane e verso quelle giovani si abbia affetto. Mostrare umiltà verso le altre persone, correttezza verso il proprio superiore, affetto verso i propri genitori, sono virtù che si devono possedere. Gli oggetti ricevuti da qualcuno, si trattino con particolare cura e con speciale attenzione.

Questi atteggiamenti sono da tenere solo nell'ambito del Tè? Le spese per praticare il Tè, anche se minime, sono prese dal proprio stipendio, e quindi, anche se si tratta di una somma minima o di un solo chicco di riso, essi sono dati dal proprio signore [che paga gli stipendi]. Anche il luogo dove sta il bollitore dell'acqua viene concesso dal proprio signore. Non si possono considerare persone che conoscono la Via del Tè coloro che si prendono cura solo, per esempio, del contenitore del tè [prezioso] che hanno ricevuto e non si curano delle cose più importanti. Si presti molta attenzione a non andare contro la Via del Tè avendo sempre sentimenti contorti, lodando la propria saggezza e la propria abilità e tenendo in gran conto solo le cose di lusso. Comunque, siccome Jukō⁹ originariamente è giunto alla pratica del Tè dallo Zen, si deve ricercare il vero spirito del Tè nello Zen. Rifarsi allo Zen, è cosa che non cambia [nel tempo], ma penso che ancor più importante sia rispettare la Via delle Cinque Virtù e i Cinque Rapporti virtuosi¹⁰ e attraver-

⁷ Cioè, il vero intrattenimento dell'ospite è cosa dal significato molto più profondo che la mera preparazione della bevanda, ovvero copre un ambito più vasto.

⁸ Cioè, spesso quando si usano utensili del tutto comuni e si tende a farli passare per oggetti di grande valore, s'inganna l'ospite.

⁹ Murata Jukō.

¹⁰ I Cinque Rapporti Virtuosi 五常五倫 confuciani sono: familiarità tra padre e figlio,

so di essi realizzare il vero senso del Tè. Si faccia di questo il vero significato di questa scuola del Tè¹¹.

Un segno più profondo fu lasciato dai successivi due maestri, entrambi signori feudali, esponenti di spicco di quella generazione di *daimyō* impegnati nello sviluppo della cultura urbana del loro tempo.

Di Matsudaira Fumai, signore del feudo di Matsue, abbiamo già detto sopra (vedi cap. v). Studiò Zen della tradizione del Daitokuji e Tè della scuola Sekishū, ma poi costituì una scuola indipendente che porta il suo nome. Nel suo testo *Mudagoto* 贅語 («Parole superflue»), che scrisse all'età di 20 anni, si trova scritto: «fare del *cha no yu* una cosa di lusso e renderlo splendido è una cosa penosa (...) bisognerebbe piuttosto farlo diventare un'attività che aiuta a governare bene il paese»¹². Inoltre, sosteneva che la pratica del Tè fondamentalmente si basava sul comportamento corretto e sull'armonia, necessari per formare l'individuo. La pratica del *cha no yu* comincia con il comportamento corretto e giunge all'armonia. Entrambi hanno un'importante funzione sociale, quindi, per Fumai, l'apprendimento del Tè si configurava nell'ottica dei principi confuciani volti al consolidamento dei rapporti tra gli individui nel rispetto della propria posizione sociale. A questo proposito in *Mudagoto* sottolinea l'importanza di essere consapevoli che quanto si ha, per quanto sia insufficiente, debba essere considerato bastevole. In questo senso riprende il concetto di «insufficienza» elaborato nel *wabicha* di periodo Momoyama e gli dà una coloritura confuciana di frugalità e di capacità di sopportazione.

I suoi *chashitsu* più famosi sono Sugata-an 菅田庵 del 1790 e Meimei-an 明々庵 del 1779, entrambi nel suo paese natale. Fumai fu soprattutto un grande collezionista di oggetti del Tè, che catalogò con grande cura e precisione, lasciando ai posteri un patrimonio culturale sia materiale sia intellettuale di grande rilievo.

Il Naosuke, già citato sopra (vedi cap. v), ha lasciato una duplice eredità: una di comprensione del *sadō* come Via spirituale, l'altra come strumento di governo della società e di formazione

correttezza tra signore e vassallo, distinzione tra moglie e marito, ordine gerarchico tra anziano e giovane, fiducia tra amici. Per le Cinque Virtù, vedi cap. xi, nota 5.

¹¹ TANAKA SENDŌ, *Cha no yu meigenshū* cit., pp. 223-36.

¹² KUMAKURA ISAO, *Matsudaira Fumai: The Creation of a New World of Chanoyu*, in «Chanoyu Quarterly», n. 25 (1980), pp. 22-23.

dell'etica della classe dei *bushi*. Riguardo alla prima, nella famosa poesia in «quattro versi di tre caratteri» 茶湯三言四句, afferma:

Il Tè non è il Tè.	茶非茶
Non è che il Tè non sia [il Tè],	非非茶
è che è soltanto il Tè.	只茶耳
Questo si chiama il Tè.	是名茶

Cioè:

Il tè che è diffuso nelle normali cerimonie del tè non è il vero Tè.
 Però non è che anch'esso non sia il Tè.
 [Tuttavia, si deve superare queste dicotomie e comprendere che] il vero
 Tè è soltanto semplicemente il Tè e null'altro.
 Questo è il vero spirito del Tè.

Il vero Tè, insomma, si trova oltre il dualismo negazione e doppia negazione (cioè affermazione): a quel punto il Tè è semplicemente e null'altro che il Tè.

E ancora, alla fine della seduta, quando gli ospiti se ne vanno, l'ospitante...

... mantenga nel proprio cuore il sentimento suscitato [nella seduta] dagli ospiti e, terminati i saluti di commiato, accompagnandoli lungo il *roji*, non parli con voce alta, ma li accompagni silenziosamente, fino a quando li vede in lontananza. Allora, chiudere in fretta il cancello, le porte e le pareti scorrevoli è la cosa peggiore che si possa fare, poiché si vanifica tutto quello che si è fatto durante tutto il giorno¹³. Anche se gli ospiti non sono più presenti, non ci si affretti a rimettere in ordine e a concludere l'incontro. Si torni al *chashitsu* con cuore calmo, si entri dal *nijiriguchi* e ci si sieda solitari davanti al focolare pensando: «oggi avrei voluto conversare ancora un po' con loro. Dove saranno ora che rientrano?» e cose simili. Si rifletta sul fatto che l'incontro unico di oggi non si ripeterà più [*ichigo ichie*] e così facendo ci si prepari un tè per sé. Questo è il vero significato di una seduta¹⁴.

Per quanto riguarda il secondo aspetto, quello, diciamo, politico, Ii Naosuke ha lasciato un testo intitolato «Trattato che considera la Via del Tè come ausilio nella Via della politica» in cui, rispondendo a chi gli domanda se il Tè possa essere di ausilio alla politica, dice:

Come ho detto sopra, il Tè è un metodo che fa procedere su una Via misteriosa solitaria che non ha nulla che riguarda la Via della politica. Di conseguenza, parlando di politica, fondamentalmente non la riguarda, ma pur

¹³ Cioè, durante la seduta del Tè.

¹⁴ TODA KATSUHIIDE (a cura di), *Ii Naosuke. Cha no yu ichie shū. Kan'ya chawa*, Iwanami shoten, Tōkyō 2012, pp. 132-33.

essendo una Via difficile è però giusta. Intanto perché non fa distinzione tra persone di alto e di basso rango.

(...)

Le varie arti e Vie attraggono e divertono le persone di alto rango e consolano e istruiscono le persone di basso rango; diversamente da molte altre, questa [del Tè] è tra le poche che possono essere praticate da tutti. Questa Via del Tè verso l'alto si estende sopra le nuvole e in basso va fino a chi coltiva la terra, e, senza alcuna differenza, è adatta a ciascuno. Davvero, è una Via che possono praticare tutti, sia i ricchi sia i poveri, che possono apprezzarla assieme. Il fondatore di una certa scuola ha detto: «Questa Via è tale che è di difficile pratica per i benestanti e di facile pratica per i poveri». Questo è un ammonimento che insegna che se i benestanti ne fanno un lusso, i poveri ne sono esclusi, quindi il Tè dev'essere una Via per tutti.

(...)

Quando si porta al massimo grado qualsiasi Via, si giunge a una dimensione di piacere e soddisfazione, e nel proseguire la pratica, se questo non avviene, anche se se ne ha una grande stima, si finisce per stufarsene. Per ogni tipo di persona, se anche per un solo giorno manca qualcosa di piacevole, è difficile continuare a vivere a questo mondo. Questo è un principio che riguarda ogni essere umano. Per questo, se ci si affida a divertimenti perversi, le passioni che turbano il cuore dell'uomo diventano sempre più forti. Ora, l'insegnamento di questa Via, dal momento in cui ci si avvicina come principiante e ci si diletta del Tè, è un divertimento molto sereno per il cuore dell'uomo. Sia le persone di alto ceto, sia quelle di ceto basso, sia chi dispone di ricchezze, sia chi ne è privo, possono dilettersene in modo profondo.

(...)

Se praticando un'arte non ci si diletta attenendosi alla concezione dell'accontentarsi di quello che si ha, non vi è frutto nel dilettersene. Nel *Sūtra Yuikyō* 遺教經¹⁵ si dice: «Il principio dell'accontentarsi di quello che si ha conduce al benessere, gioia e pace dello spirito. Chi conosce il principio dell'accontentarsi di quello che si ha anche se dorme per terra, risiede comunque nella soddisfazione. Coloro che non conoscono questo principio, anche se stanno nei palazzi non possono dirsi ricchi. Coloro che non lo conoscono anche se sono benestanti, sono comunque poveri, invece, coloro che lo conoscono anche se sono poveri, sono però ricchi». Il senso di questo è che ciascuno guardi il suo e non sia invidioso dell'altro. Chi sta sopra non si inorgoglisca e non rifiuti di apprendere da chi sta in basso. Chi sta in basso non invidi e non voglia diventare come chi sta in alto. Chi sta in alto conscio di avere a sufficienza, abbia compassione per chi sta in basso, chi sta in basso conscio di avere a sufficienza rispetti e sostenga chi sta in alto. Chi possiede ricchezze conscio di avere a sufficienza elargisca, chi è povero conscio di avere a sufficienza non desideri ciò che non può avere.

Avendo la coscienza di avere a sufficienza, con quello ci si diletta, e dilettrandosi si faccia bastare quello che si ha. Nella Via del Tè, allo stesso modo, questo atteggiamento si chiama *suki*, oppure *wabi*.

(...)

¹⁵ *Yuikyō* 遺教經 (in cinese *Wèi jiào jīng*, «Sūtra del retaggio dell'insegnamento»): *sūtra* tradotto in cinese nel V secolo d.C., insegna che dopo la morte del Buddha si devono tenere sotto controllo i sensi e la mente, dedicandosi alla pratica.

Quando la pratica del Tè si diffonde ampiamente nel paese, come ho detto, sia chi sta in alto sia chi sta in basso mantenendo il proprio status, ognuno a modo suo se ne diletta senza procurare agli altri preoccupazioni o danni. Quindi, anche il signore del paese non avrà preoccupazioni nella Via della politica e non avrà bisogno di ricorrere alle punizioni [per mantenere l'ordine], e la società sarà tranquilla e sotto controllo.

Anche nella Via del Confucianesimo, si dice: «Per tenere in ordine il paese si usino i Nove Testi (九經)¹⁶ in cui è descritto come la gente deve coltivarsi». «Coltivare se stessi» è il significato primo dei Nove Testi. Tutto il popolo abbia un solo intendimento. Se non ha un solo intendimento, non si riesce a tenere in pace il paese. Il modo per avere un solo intendimento e un insegnamento corretto è fondamentalmente la Via del Tè. Quello che è discusso qui ora riguardo alla Via del Tè è chiaramente la politica del paese. Però, siccome non la si considera importante, non se ne parla nei testi, o sebbene qualcuno se ne occupi, normalmente gli si risponde che è una cosa che esula [dalla Via del Tè]. Non è che questo non si dica perché sia considerato un insegnamento segreto. Quando si dice che esiste questo importante principio, sembra di rendere poco profonda la Via del Tè e per questo non se ne è discusso dall'antichità in poi. Di conseguenza, appositamente non si dice quello che dovrebbe invece essere detto, e quello che ci chiediamo ora riguardo al governo del paese è invece una questione di grande portata.

Inoltre, nel Confucianesimo, si pone l'attenzione a questa importante questione, ma essendo l'insegnamento di grande portata, questo piccolo principio [della Via del Tè] non viene citato nel grande insegnamento confuciano, ma tutti dovrebbero sapere che si trova nascosto al suo interno¹⁷.

Con Ii Naosuke, il Tè diventa una Via confuciana di «coltivazione di se stessi», e un rituale sociale destinato a persone di ogni rango sociale, ognuno secondo le proprie capacità e possibilità. A tutti però la Via del Tè insegna il *wabi*, inteso però in un'ottica del tutto nuova: la virtù di sapersi accontentare del proprio status, rispettando quello degli altri. Questa è la base della pace della nazione e in questo senso il Tè può svolgere un ruolo importante dal punto di vista politico, cioè come mezzo per mantenere la pace del paese. La classe dei *bushi*, dopo aver fatto propria la Via del Tè e averla posta sotto il proprio controllo, è giunta a usarla per i propri scopi politici. Durante il periodo Tokugawa, il connubio tra il Tè e il potere, sia a livello locale sia centrale, ha condotto a una

¹⁶ I Nove Testi fondamentali del Confucianesimo: i Quattro Libri e i Cinque Classici 四書五經. I Quattro Libri: il Grande insegnamento 大學, la Dottrina del Costante Mezzo 中庸, i Dialoghi 論語, il Libro di Mancio 孟子. I Cinque Classici: il Classico dei mutamenti 易經, il Classico della poesia 詩經, il Classico dei riti 禮記, il Classico della storia 書經, Primavera e autunno 春秋.

¹⁷ Da *Sadō no seidō no tasuke to narubeki wo agetsuraberu bun* 茶道の政道の助となるべきを論へる文, in NARAMOTO TATSUYA (a cura di), *Nihon shisō taikēi* («Grande collezione di testi sul pensiero giapponese»), vol. 38, *Kinsei seidōron* («Trattati sulla Via della politica nel periodo premoderno»), Iwanami shoten, Tōkyō 1976, pp. 346-49.

nuova interpretazione di questa pratica. Mentre nel periodo precedente, durante la fase delle lotte per la supremazia, il Tè era usato sia come simbolo di ostentazione del potere sia come strumento di facilitazione dei rapporti sociali, ora, nel periodo della stabilità, il Tè cessa di avere qualsiasi valenza innovativa e ne viene messo in risalto l'aspetto conservatore: era considerato e apprezzato per la sua capacità di modellare dei sudditi obbedienti, remissivi e soddisfatti della propria collocazione sociale.

Durante il periodo Genroku – tra la seconda metà del XVII secolo e il primo decennio del secolo successivo – il Giappone visse una fase di grande fioritura culturale ed economica. La pace portata dai Tokugawa, lo sviluppo dei commerci, il miglioramento delle tecniche tipografiche e altre cause concomitanti fecero di questo periodo un momento particolarmente vivace e favorevole alla diffusione della cultura e del divertimento. Tre città in particolare erano il centro della vita brulicante, intensa e talvolta licenziosa: Ōsaka, il centro dei commerci e dei grandi mercanti arricchiti; Edo, la capitale in cui risiedevano i *bushi*, in tempo di pace dediti all'amministrazione e alle arti, e Kyōto, la capitale della cultura tradizionale.

Il benessere economico favorì la produzione e il consumo di svaghi sia di carattere artistico e culturale sia in forme meno elevate. Il teatro *kabuki*, ma anche il *bunraku*, attrasse la nuova borghesia desiderosa di divertimenti. In letteratura e in poesia si ebbero produzioni che ricevettero grande diffusione e popolarità. Ihara Saikaku¹⁸ immortalò con tratti acuti e divertenti la folla variopinta delle città, e il grande poeta Bashō¹⁹ inaugurò una nuova forma poetica di grande liricità detta *haiku* 俳句. Nelle arti figurative, le incisioni *ukiyo-e* diedero forma al «mondo fluttuante», la società dedita ai divertimenti, all'ostentazione delle ricchezze, al lusso, e alla raffinatezza.

La pratica del Tè, in questo contesto, divenne molto popolare fra tutti gli strati della popolazione e raggiunse il massimo della diffusione, perdendo però in molti casi la profondità spirituale che le era propria per assumere il significato dello svago raffinato, o *yūgei*, cioè un passatempo artistico. Alcuni maestri, seguendo la moda della pubblicazione di libri, iniziarono a produrre testi di apprendimento del Tè rivolti a un pubblico generico. Nella colorita società Genroku, il Tè divenne un prodotto di largo consumo e di

¹⁸ Ihara Saikaku 井原西鶴 (1642-93).

¹⁹ Bashō 芭蕉 (1644-94).

svago di una borghesia che aveva tempo e denaro a disposizione. Significativa a questo proposito è l'attività editoriale di Ōguchi Shōō²⁰, maestro del Tè di Ōsaka, che per primo produsse un manuale di apprendimento del Tè per le donne, *Tōji no tamoto* 刀白之袂 («Breviario per le signore», 1721), sostenendo che, siccome le praticanti erano in costante aumento, era opportuno dar loro un testo di riferimento. Il tono del testo è quello del *cha no yu* inteso come un elegante passatempo, inquadrato però in un'ottica decisamente confuciana. Per esempio, Ōguchi sottolinea il fatto che la pratica del Tè da parte delle donne si distingue nettamente da quella degli uomini, essendo più autentica la seconda. Scrive: «È cosa molto brutta da vedere quando le donne assumono seriamente l'atteggiamento di conoscitrici [dell'arte del Tè]» e anche: «Le signore che si dedicano al Tè non si adornino e non si abbelliscano, poiché è consigliabile che siano naturali». Quindi, che siano modeste anche nell'aspetto e non attraggano l'attenzione, secondo i dettami confuciani. In ogni caso, il fatto che si sentisse la necessità di un manuale per le donne dimostra che, in epoca Genroku, tutti gli strati della popolazione si dedicavano con slancio alle arti e agli svaghi, e il *cha no yu* tra essi godeva di una posizione privilegiata.

Nello stesso periodo Genroku in cui il Tè assumeva le caratteristiche popolari di svago d'élite, in una società che faceva del divertimento e della ricerca del piacere il proprio passatempo preferito, si assistette anche a un *revival* della figura di Rikyū e del suo stile rigoroso e severo del Tè. Si può anche pensare che questi due fenomeni non siano scollegati, e che proprio la volgarizzazione della pratica del Tè ebbe, come reazione, un ritorno al passato e al suo massimo esponente.

Un evento particolare che favorì questo «ritorno a Rikyū» fu il ritrovamento del *Nanpōroku* di Nanbō Sōkei, discepolo di Rikyū, che venne considerato il più importante e attendibile testo riguardo all'insegnamento di Rikyū, sebbene più tardi alcuni espressero dubbi sulla sua autenticità. Certamente, comunque, si tratta di un testo di grande fascino che propone uno stile del Tè secondo i principî del *wabi* proposti dal grande maestro. Anche oggi, tra i molti testi sul Tè, il *Nanpōroku* occupa una posizione di particolare preminenza. L'edizione del 1686 ebbe larga risonanza e fu tra le cause che condusse al *revival* di quegli anni.

In questo ambito si colloca Yabunouchi Chikushin (1678-1745),

²⁰ Ōguchi Shōō 大口樵翁 (1689-1764).

quinto *iemoto* della scuola Yabunouchi, personaggio di grande personalità e rifondatore della sua scuola. Molto critico verso la piega che stava prendendo il *cha no yu* nel periodo Genroku, si sforzò in tutti i modi di promuovere un ritorno agli ideali di Rikyū. Nel suo *Genryū sawa* («Discorsi sull'origine del Tè») definì la Via del Tè nel modo seguente: «La Via del Tè consiste nello stimare l'onestà, la purezza, la compitezza e l'armonia, e la semplicità. Con la purezza si abbia a che fare con il mondo, con l'umiltà si frequentino le persone, con la semplicità si tenga se stessi a freno»²¹.

La casata Sen, che aveva ereditato la tradizione del grande antenato, cavalcò quest'onda riproponendo l'insegnamento del maestro secondo la tradizione che era stata mantenuta in modo formale. Questo condusse alla formazione delle tre grandi scuole di cui si è detto sopra: la scuola Urasenke, fondata dal quarto figlio di Sōtan, nipote di Sen no Rikyū, di nome Sensō Sōshitsu; la scuola Omotesenke fondata dal terzo figlio di Sōtan, Kōshin Sōsa; e la scuola Mushakōjisenke fondata dal secondo figlio di Sōtan, Ichio Sōshu. Tutte e tre sorsero nello stesso periodo, cioè la seconda metà del XVII secolo, quindi nella prima parte del periodo Genroku. Il loro successo favorì, verso la metà del secolo successivo, anche la nascita del sistema cosiddetto *iemoto* dei Sen, che continua ancora oggi. Il sistema *iemoto* si fonda sulla trasmissione, di generazione in generazione, per linea maschile, del capofamiglia e capo della scuola, che incarna la tradizione e l'ortodossia dell'insegnamento per la propria scuola ed è responsabile della politica e dello sviluppo. Questa struttura, estremamente gerarchica e chiusa, ha avuto nei secoli il vantaggio di perpetuare e sviluppare le tre scuole Sen mantenendo, allo stesso tempo, la loro centralità nella tradizione del Tè giapponese, sia all'interno sia, in tempi più recenti, anche all'estero. Le tre scuole, oggi ancora molto fiorenti, si considerano a tutti gli effetti i veri depositari della tradizione del Tè di Rikyū: sono il baluardo della tradizione del Tè giapponese e operano per la sua corretta divulgazione. Non è esagerato dire che, oggi, la tradizione del *cha no yu* è monopolio delle tre scuole Sen e della miriade di ramificazioni che si estendono ormai in tutto il mondo.

Durante il periodo Tokugawa erano, quindi, attivi due diversi poli di pratica e diffusione del Tè: il *daimyō cha*, che si svolgeva prevalentemente tra la classe dei *bushi* nei castelli dei signori feudali, che seguivano soprattutto la scuola Sekishū non appartenen-

²¹ TANAKA SENDŌ, *Cha no yu meigenshū* cit., p. 184.

te al sistema *iemoto*, e le tre scuole dei Sen che svolgevano la loro attività principalmente nelle città tra la classe dei mercanti, dalla quale anche Rikyū proveniva e nella quale aveva raccolto i primi grandi discepoli e maestri. Tuttavia, soprattutto dopo il *revival* di Rikyū, i due poli si intersecavano nei casi in cui il *daimyō cha* si affidava a una delle scuole Sen, come di fatto succedeva in parecchi casi. In questo senso, il *daimyō cha* ebbe anche il ruolo di sostenitore degli *iemoto*, i quali sopravvissero in gran parte grazie ai loro sponsor nei feudi, tra i *bushi*. Questa protezione economica e politica consolidò gli *iemoto* e diede loro un posto riconosciuto e prestigioso all'interno della società feudale.

Nel successivo periodo Meiji (1868-1912), il Giappone intraprese la via dell'apertura all'Occidente dopo oltre due secoli di chiusura e di pressoché totale isolamento. L'impatto fu fortissimo e la coscienza di essere rimasti nel frattempo arretrati scatenò una furiosa rincorsa alla modernizzazione basata sull'importazione dei modelli occidentali e sulla loro incondizionata ammirazione e imitazione. Si assistette a una vera e propria febbre di occidentalizzazione che durò perlomeno per i primi vent'anni, i settanta e ottanta dell'Ottocento. In questo primo periodo, il mito dell'Occidente trascinò la società giapponese verso il rifiuto dei modelli autoctoni del passato e verso un grande sforzo di cambiamento.

La cultura del Tè soffrì molto di questa temperie culturale. Da una parte, il crollo del sistema feudale, l'instaurazione di uno stato centralizzato e l'abolizione delle classi sociali – tra i primi atti della costituzione dello stato moderno – abolirono completamente il supporto e la protezione che i signori feudali avevano elargito fino a quel momento ai maestri del Tè e alle grandi scuole. Queste si trovarono improvvisamente senza sostegno economico e politico, lasciate a se stesse in un mare di difficoltà. A peggiorare la situazione fu anche l'atteggiamento di rifiuto verso la cultura del passato vista come arretrata e come remora allo sforzo di modernizzazione, cioè di occidentalizzazione. La cultura del Tè stava perdendo il suo prestigio e il suo ruolo nella società e rischiava di estinguersi.

Tuttavia, a partire dagli anni ottanta, le cose cambiarono: l'infatuazione acritica nei confronti dell'Occidente e dei suoi valori e della sua cultura si affievolì assumendo un tono più moderato e riflessivo, filtrato da una rivalutazione della cultura autoctona. Il desiderio di conservazione dei valori tradizionali portò a un *revival* delle pratiche del passato, incluso il *cha no yu* che, pur tra mol-

te difficoltà, tornò a riguadagnarsi la stima che le era dovuta. Ciò però non toglieva che ora, in una società molto diversa da quella del passato, il Tè dovesse trovare un ruolo diverso, e ricavarci uno spazio nel nuovo Giappone in rapida trasformazione. Il suo ruolo di sostegno politico al governo confuciano era venuto meno, così come anche quello di palestra di formazione etica per la popolazione. I valori che proponeva dovevano essere rivisti, o reinterpretati in modo funzionale alle nuove esigenze di una società moderna, egualitaria e democratica, per lo meno nelle intenzioni.

Il nuovo spirito che prevaleva attorno alla fine del XIX secolo era condensato nel motto *wakon yōsai* 和魂洋才, che potrebbe essere tradotto con «spirito giapponese e tecnologia occidentale». I giapponesi riconoscevano all'Occidente una indiscussa superiorità in fatto di scienze, tecnologia e nei campi attinenti alle questioni pratiche e sociali, ma ritenevano che lo spirito che animava queste scienze materiali dovesse essere quello proprio della tradizione. Quindi, scienza e tecnologia dovevano essere animate e sostenute da quello spirito che i giapponesi erano andati sviluppando attraverso i secoli e che rappresentava la loro natura più intima. In questo contesto, naturalmente, la cultura del Tè trovava una sua chiara collocazione che la vedeva tra le forme più autenticamente originali dello spirito giapponese.

La perdita della sponsorizzazione da parte dei *daimyō* fu certamente un duro colpo ma, durante il periodo Meiji, soprattutto passata l'infatuazione per l'Occidente, il ruolo dei *daimyō* fu preso dalla nuova classe imprenditoriale e industriale giapponese che stava prepotentemente emergendo. Questa classe aveva ampie disponibilità economiche ed era alla ricerca di visibilità sociale e di prestigio, che cercò di conquistare attraverso il sistema sperimentato per secoli: il collezionismo di utensili del Tè. I quali erano visti come un intramontabile segno di raffinata cultura ma anche di esibizionismo. I grandi gruppi industriali che si stavano allora affermando, i Mitsui e i Mitsubishi, ebbero tra i loro membri grandi collezionisti, veri e propri moderni *sukisha* del Tè. Un esempio illustre è quello di Nezu Kaichiro²², industriale dei trasporti metropolitani che con la sua collezione ha creato un museo tutt'ora esistente²³ dove è raccolta una pregevolissima collezione di utensili, e nel giardino adiacente sono collocati vari *chashitsu*.

²² Nezu Kaichiro 根津 嘉一郎 (1860-1940).

²³ Museo Nezu 根津美術館, nel quartiere di Aoyama, Tokyo.

Nello sforzo di coniugare le forme occidentali con lo spirito giapponese, alcune scuole cercarono di trovare un compromesso tra le nuove esigenze sociali e la rigida tradizione. Il caso della scuola Urasenke è particolarmente significativo.

Lo *iemoto* di undicesima generazione Seichū Sōshitsu, detto Gengensai, fu abile a convincere il governo Meiji che il *sadō* rappresentava un importante patrimonio culturale e a proporne il riconoscimento ufficiale, evitando che fosse invece classificato come un'attività di svago. Allo scopo, nel 1872 scrisse un memorandum intitolato *Sadō no gen'i* 茶道の源意 («Il significato originario della Via del Tè») che aprì la strada alla rivalutazione della cultura del Tè anche nei decenni successivi, e fino al giorno d'oggi. Nel testo si legge: «Il significato originario della Via del Tè è quello di favorire la lealtà verso i superiori e stimolare le Cinque Virtù confuciane, di insegnare la frugalità e la modestia, e di non trascurare il compito della corretta gestione della casa».

Quindi, Gengensai riuscì a porre il *cha no yu* in una luce di etica prettamente confuciana e, come tale, di sicuro beneficio morale per la società, mettendo in risalto la valenza che aveva assunto durante il periodo Tokugawa soprattutto nella forma del *daimyō cha*.

Un altro modo per rivitalizzare la pratica del Tè fu quella del *kencha* 献茶, cioè l'offerta del tè alle divinità scintoiste e ai Buddha nei templi. La pratica di offrire il tè alle immagini buddhiste, come si è già visto sopra, era di antica data, ma Gengensai la riportò in auge perfezionandola e rendendola una forma di venerazione da parte della popolazione.

Infine, un altro importante risultato della sua opera, in questo caso in risposta alle esigenze di modernizzazione della pratica del Tè, fu la proposta di eseguire il *cha no yu* non seduti alla giapponese sui *tatami*, ma all'occidentale, seduti su sedie e davanti a un tavolo. Questa forma ebbe parecchio successo e ancora oggi viene spesso praticata, soprattutto in ambienti divulgativi, con il nome di *ryūrei shiki* 立礼式, ossia «stile formale eretto».

Il successore di Seichū Sōshitsu, lo *iemoto* di dodicesima generazione Jikisō Sōshitsu, detto Yūmyōsai, si adoperò per introdurre il *sadō* nel curriculum scolastico soprattutto delle scuole femminili, proponendolo come una forma di educazione formale e delle buone maniere per le giovani fanciulle. Questo ebbe grande successo e la pratica del *cha no yu* da allora prese a essere considerata positivamente nel bagaglio culturale delle ragazze in vista del matrimonio.

L'apertura alle donne fu dirompente. Da allora, il numero delle praticanti femminili a vario livello, dal più basso alle maestre abilitate all'insegnamento, aumentò continuamente, e se oggi, pensando al *cha no yu*, ci viene in mente una graziosa signora vestita in *kimono* che prepara con estrema grazia e compitezza una tazza di tè come se fosse la cosa più importante del mondo, è dovuto alla diffusione che ebbe tra le giovani educande nel periodo Meiji e poi nel periodo Taishō²⁴.

La diffusione del Tè tra le donne²⁵ ebbe anche l'effetto di sostenere e favorire significativamente il sistema degli *iemoto* tramite una rete di insegnanti abilitati, nella maggior parte donne, che diffondeva la pratica del Tè tra la popolazione, di nuovo prevalentemente femminile. L'idea che si ha oggi del *cha no yu* – una forma aggraziata, piacevole a vedersi, e tutto sommato effeminata di performance – è il prodotto della necessità di trovare un ruolo adeguato al Tè nella società giapponese che si stava modernizzando e occidentalizzando a rapidi passi. In altre parole, era un modo per definire la pratica del Tè, fatto che si concretizzò nella formazione morale, di buon comportamento e di etichetta delle giovani donne delle classi borghesi. D'altra parte, questa attività ebbe anche un risvolto importante nell'emancipazione delle donne, fornendo loro un sostegno professionale ed economico che le rendeva indipendenti in qualità di insegnanti del Tè.

Tra la fine del XIX secolo e il primo decennio del successivo, due personaggi, uno giapponese, l'altro americano, entrambi appassionati della cultura tradizionale giapponese, furono i principali protagonisti della divulgazione all'estero del *cha no yu*. Okakura Kakuzō²⁶, studioso di arte giapponese, era allievo di Ernest Fenollosa alla Tōkyō Teikoku Daigaku (Università Imperiale). Nel 1890 fondò la Tōkyō Bijutsu Gakkō 東京美術学校 (Scuola d'Arte), di cui poco dopo divenne il direttore. Nel 1898 fondò la Nihonbijutsuin 日本美術院 (Accademia di Arte giapponese), quindi, dai primi anni del Novecento, si trasferì negli Stati Uniti dove fu nominato direttore della sezione asiatica del Museum of Fine Arts di Boston. Due suoi libri, scritti in inglese, divennero famosi: *The Ideals of the East* (1903) esalta l'unicità della cultura

²⁴ A questo proposito vedi KATŌ ETSUKO, *The tea ceremony and women's empowerment in modern Japan: bodies re-presenting the past*, Routledge Curzon, London - New York 2004.

²⁵ Fino alla fine del periodo Tokugawa (seconda metà dell'Ottocento), il Tè era riservato solo agli uomini.

²⁶ Okakura Kakuzō 岡倉覚三, o Tenshin 天心 (1862-1913).

asiatica di fronte all'invasione della penetrazione culturale occidentale; *The Book of Tea* (1905) è diventato un best seller e uno dei principali testi di riferimento sulla cultura del Tè giapponese, ancora oggi molto letto e apprezzato: è una presentazione al pubblico occidentale del *cha no yu* e del suo valore culturale e morale, all'interno della tradizione giapponese considerata nella sua unicità. Okakura sostiene che il teismo (*teaism*), come egli chiama il Tè, influenzato dal Buddhismo Zen e dal Daoismo, ha svolto un ruolo fondamentale nello sviluppo delle arti tradizionali giapponesi. Si tratta, quindi, del primo e fondamentale testo che pone il Tè come uno dei capisaldi della cultura e dell'arte tradizionali del Giappone, presentati all'estero. L'attività di Okakura ha sempre teso a promuovere la cultura e l'arte del suo paese tra gli occidentali, dimostrando che esse hanno una tradizione e un livello tale da poter competere, anche se su un piano diverso, con quelle occidentali, che tendevano a mettere in ombra tutte le altre.

L'altro personaggio era il mentore di Okakura, Ernest Fenolosa (1853-1908), anch'egli appassionato studioso di arte e cultura giapponese. Promosse la fondazione del Museo Imperiale di Tōkyō e, durante i lunghi soggiorni in Giappone, accumulò una grande quantità di oggetti d'arte che oggi si trovano al Museum of Fine Arts di Boston. La sua opera di collezionista, di studioso e divulgatore dell'arte giapponese ebbe un forte impatto sulla diffusione e sulla pratica del Tè giapponese negli Stati Uniti.

Tuttavia, una più incisiva diffusione del Tè in America si deve al quattordicesimo *iemoto* della scuola Urasenke, Sekisō Sōshitsu, detto Mugensai, che – dopo il grande disastro della seconda guerra mondiale e la terribile sconfitta del Giappone – si adoperò per diffondere la pratica del Tè nel paese dei vincitori. Mandò il figlio in America e in Europa, e più tardi egli stesso viaggiò all'estero portando il *cha no yu* della sua tradizione. Nel 1949 fondò la Zaidan hōjin Konnichian 財団法人今日庵 («Fondazione Konnichian per la gestione della scuola Urasenke»). Infine, tra le sue opere di grande merito, vi è la raccolta di grande prestigio, in più volumi, delle *Sadō koten zenshū* 茶道古典全集 («Opere classiche complete della Via del Tè»), tutti i classici del *sadō*, sia cinesi sia giapponesi.

Attualmente esistono circa una decina di scuole/*iemoto* attive nella formazione di studenti e insegnanti di *cha no yu*. Le principali, oltre alle più volte citate Tre Senke – Urasenke, Omotesen-

ke e Mushakōjisenke –, sono: Nararyū²⁷ 奈良流, Rikyūryū 利休流, Yabunouchiryū 藪内流, Higokoryū 肥後古流, Oriberyū 織部流, e altre ancora.

La scuola Nara risale a Murata Jukō che aveva iniziato l'apprendistato Zen e anche quello del Tè al tempio Shōmyōji di Nara. Questa scuola nacque però verso la metà del periodo Muromachi, al tempo della cultura di Higashiyama. Più che l'aspetto formale del *chaji*, predilige la cura dell'aspetto interiore, cioè la disposizione d'animo del praticante durante l'esecuzione, mettendo in risalto i principi del *wabi* e del *sabi* su cui si basava il Tè di Jukō.

La scuola Rikyū si rifà ovviamente al grande maestro di cui porta il nome. Fondata verso la fine del periodo Muromachi e seguendo gli insegnamenti dei primi maestri, propone un Tè dalle caratteristiche *wabi*.

La scuola Yabunouchi si rifà all'insegnamento di Yabunouchi Jōchi (1536-1627), allievo di Takeno Jōō e amico di Rikyū. Ricevette da Oribe il *chashitsu* En-an 燕庵, che è diventata la sede della scuola. Lo stile caratteristico di questa scuola è di attenersi alla tradizione antica del Tè di tipo *shoin*.

La scuola Higoko, suddivisa in tre sottoscuole, nacque all'inizio del periodo Edo in ambito *daimyō cha*. Intende rifarsi all'insegnamento originale di Rikyū.

La scuola Oribe si rifà alla tradizione del maestro di cui porta il nome. È diffusa principalmente nell'isola di Kyūshū.

Vi sono molte altre scuole diffuse in tutto il paese, tra queste anche la scuola Sekishū di cui si è parlato ampiamente sopra, tutte che si rifanno, a torto o a ragione, ai maestri del periodo Muromachi sostenendo di seguirne l'insegnamento. Comunque, tutte offrono corsi e dispensano attestati d'insegnamento dopo periodi più o meno lunghi di apprendistato. Le lezioni sono offerte sia nella sede principale sia nelle sedi periferiche sia presso gli insegnanti abilitati, spesso nelle loro abitazioni.

Il *cha no yu* oggi è considerata una delle forme più autenticamente tradizionali e rappresentative della cultura giapponese tradizionale. Per questo chi lo pratica intende ritrovare il genuino spirito del paese, ricollegandosi a lontane origini culturali. Anche all'estero, dove si è rapidamente diffuso, viene considerato allo stesso modo e i praticanti sono spesso grandi ammiratori e appassionati della cultura giapponese tradizionale, in cui trovano un fa-

²⁷ Ryū 流, «corrente/scuola».

scino particolare e verso cui provano forte attrazione. In entrambi i casi, vi è la sensazione che questa arte sia un prodotto unico di una cultura in fondo ormai lontana.

Ripercorrendo la lunga storia del Tè in Giappone si ha la netta sensazione, forse la certezza, che, durante il percorso, la sua valenza e i suoi ideali siano andati modificandosi radicalmente. Possiamo chiederci cosa resti del *wabicha* di Murata, Takeno e Rikyū, e la risposta sarebbe sicuramente problematica. Nelle varie epoche che ha attraversato, nei vari contesti politici e sociali, il *cha no yu* ha assunto valenze e ruoli diversi, o meglio, è stato usato per fini che inizialmente nulla avevano a che vedere con gli ideali del *wabi* e del *sabi*. Così, da parte dei grandi unificatori del XVI secolo, è stato usato come simbolo del potere e strumento diplomatico, nonché come strumento culturale di rottura e di rinnovamento. Poi, durante il lungo periodo della *pax* Tokugawa, è diventato espressione degli ideali confuciani che instillavano rispetto per l'autorità, armonia sociale e soddisfazione per la propria posizione. Nella nuova società nata dall'incontro con l'Occidente e la spinta verso la modernizzazione, per sopravvivere imboccò strade nuove e diverse, diventando simbolo di uno status sociale, con la funzione di fornire una buona educazione alle donne, e come rappresentante della «cultura» di un'epoca che ormai era il passato. Accanto a questo, sempre più forte è diventata la tendenza a considerare il *cha no yu* un passatempo e uno svago raffinato, ma spesso privo di anima, ossia di valenza spirituale. Uno svuotamento che lasciava solo una forma superficiale molto gradevole alla vista. L'appropriazione del Tè da parte delle donne ha radicalmente mutato il senso autentico di quest'arte spingendola sempre più verso una forma puramente artistica. Ma forse sarebbe meglio dire che il retaggio spirituale intrinseco al *cha no yu* viene conservato e talvolta rilanciato solo a livello molto elevato, insomma presso i vertici delle varie grandi scuole dove il lascito del passato è sentito e conservato con maggior coscienza, anche se a livello periferico è sempre meno presente. D'altra parte, la grande diffusione che oggi è sotto gli occhi di tutti non poteva che diluire la forza spirituale dei grandi maestri fondatori che agivano, invece, in un ambiente molto ristretto ed elitario. Come sempre, la popolarizzazione e la divulgazione che portano la cultura alle masse hanno, come conseguenza, un inevitabile indebolimento dei forti ideali originari.

Appendice 1 (Traduzioni)



Kissa ōrai 喫茶往来 («Una lettera sul Tè») di Gen'e *hōin*

Nel periodo Nanbokuchō (1336-92) erano di gran moda le riunioni del Tè di tipo *tōcha* o *chayoriai*, tra i monaci buddhisti ma anche nella classe dei samurai. Si erano sviluppate contemporaneamente all'architettura *shoin* in cui erano praticate, accompagnate da grande dispiego di oggetti pregiati di fattura cinese di epoca Song e Ming.

Come descritto nella prima parte, queste riunioni, oltre a bere il tè, prevedevano banchetti, sake, danze e intrattenimenti vari. Lo scopo era quindi prettamente ludico e nulla avevano a che fare con il successivo sviluppo della cultura del Tè. È interessante però osservare da quale ambiente si sarebbe più tardi sviluppato il *cha no yu* vero e proprio.

L'autore, Gen'e *hōin*¹, era un monaco della scuola Tendai, uno studioso confuciano formatosi all'Enryakuji sul monte Hiei, dove ebbe una formazione anche letteraria.

Dopo il banchetto di cibo e sake in un'elegante stanza, si svolge una riunione del Tè improntata a grande raffinatezza che mostra l'influenza del rituale che si praticava nei monasteri buddhisti.

La traduzione².

È stato davvero un peccato che tu non sia potuto venire alla riunione del Tè dell'altro giorno, e tutti i partecipanti sono stati molto rattristati [per la tua assenza] e si sono chiesti quale fosse la causa che ha impedito la tua partecipazione.

Orunque, per quando riguarda com'era l'edificio della riunione [ti dico che] all'interno della sala era appesa una bella stuoia, e nel vasto giardino anteriore era stata stesa della bella sabbia, tutt'attorno alla grondaia era stata posta una tenda e alla finestra era appeso un telo. Man mano giungevano le persone amanti [del

¹ Gen'e *hōin* 玄慧法印 (? - 1350); *hōin* è un titolo di rango sacerdotale.

² Da SEN SŌSHITSU (a cura di), *Sadō koten zenshū* cit., vol. II.

Tè] e quando un certo numero di persone si fu riunito, per prima cosa si celebrò la cerimonia del *suisenshū sanken*³ poi ognuno ebbe del *sōmen*⁴ e del tè, e quindi si passò a degustare alcune prelibatezze di montagna e di mare. Avemmo anche alcuni frutti buonissimi coltivati in rigogliosi giardini, e poi ci alzammo lasciando i nostri posti dove stavamo seduti e alcuni si diressero verso la montagna [del giardino]⁵ posta nei pressi della finestra settentrionale per evitare la calura all'ombra degli alberi. Altri si misero a osservare la cascatella nei pressi del limite meridionale della grondaia e allargando il colletto [del vestito] lasciavano entrare il vento fresco che portava goccioline d'acqua. Lì vi era una splendida stanza con posti a sedere in alto al secondo piano con una bella vista che si apriva nelle quattro direzioni. Questa era la casa da Tè da dove si osservava anche la luna durante lo *tsukimi*⁶.

Sulla sinistra, vi era un dipinto a colori di Shikyō⁷ in cui era rappresentato il Buddha Śākyamuni con un atteggiamento maestoso che insegnava la Legge sul Picco dell'Avvoltoio⁸.

A destra, vi era un dipinto a inchiostro di china di Mokkei⁹ raffigurante Kannon che appare grandioso sul monte Fudaraku 普陀落¹⁰ e ai suoi due lati i *bodhisattva* Fugen e Monju. Sul davanti del dipinto vi erano i monaci Kanzan e Juttoku. Queste raffigurazioni sono preferite rispetto a quelle, diciamo, per esempio, del «giorno del crisantemo»¹¹ e della luna autunnale¹²: i Buddha e i *bodhisattva* dalla tacita bocca rossa come un frutto maturo, la bellezza femminile della pupilla dagli occhi immobili e dalla forma di una foglia di fiore di loto¹³. Sul vassoio per le offerte al Buddha era steso un broccato dorato con sopra posato un vaso di rame brunito e sul tavolino un panno di grande raffinatezza.

È stato preparato un incensiere usando un cucchiaino e dei bastoncini per incenso fatti di metallo misto di bronzo e di zinco su cui vi era l'immagine di un vaso di delicata bellezza con i fiori che

³ *Suisenshū sanken* 水織酒三献, cerimonia che consiste nel bere per tre volte del sake.

⁴ *Sōmen*, specie di spaghetti.

⁵ Un piccolo rialzo artificiale posto come abbellimento del giardino.

⁶ *Tsukimi*, riunione per ammirare la luna notturna.

⁷ Zhāng Sīgōng 張思恭, pittore cinese a cavallo fra XIII e XIV secolo.

⁸ Montagna dell'India dove si narra che il Buddha abbia esposto il *Sūtra del Loto*.

⁹ Múqī 牧谿, pittore cinese della seconda metà del XIII secolo.

¹⁰ Monte su cui si crede che viva il *bodhisattva* Kannon.

¹¹ Giorno in cui si beveva del sake con sopra un fiore di crisantemo galleggiante.

¹² La luna d'autunno è la più bella e ammirata per il suo splendore.

¹³ Segni distintivi del Buddha.

vi traboccavano, con molti rami e foglie del monte Go. Il profumo dell'incenso odoroso era tale da confonderlo con la foschia leggerissima che si alza lungo le rive del mare.

Nel posto dove gli ospiti si sedevano furono stese delle pelli di leopardo. I sedili rialzati di bambù dell'ospitante e degli ospiti erano posti di fronte a oggetti dorati. Inoltre, sulle varie tramezze interne erano disegnati paesaggi cinesi e i quattro saggi cinesi dell'antichità con capelli e barba bianchi fuggiti dal [turbinio del] mondo nella luce della luna del monte Shōzan 商山¹⁴. E anche i sette saggi cinesi 七賢¹⁵ che si nascondono tra le nuvole del bosco di bambù. E poi l'immagine di un drago che, ottenuta l'acqua di cui necessita¹⁶, si innalza verso il cielo. E la tigre che dorme tra i monti e il bianco airone che si diverte sotto i fiori di erba pepe. E l'anatra mandarina violacea che si trastulla sul salice con i semi che paiono di cotone. Tutti questi non sono dipinti di fattura giapponese, ma cinese. Gli incensieri sono scatole di tipo *tsuishu* 衝朱 e *tsuikō* 衝紅¹⁷. Il vasetto per le foglie del tè contiene sacchetti del tè con le varietà *togano* 桐尾 e *takao* 高尾¹⁸. Davanti alla parete occidentale sono posti due scaffali ornamentali uniti insieme su cui sono posati frutti esotici. Sotto la parete settentrionale, è posto un paravento con alcuni *kakemono*. Al centro si trova un bollitore dell'acqua e attorno vi sono le tazze coperte da un panno.

Le persone radunate si disposero sedendosi una a fianco dell'altra, poi il figlio dell'ospitante offrì i dolci del tè¹⁹ e un giovane di bell'aspetto distribuì le tazze da tè di tipo *kensan*. Egli abbassò la mano sinistra fino al bollitore [per prendere l'acqua] e con la destra portò verso di sé il *chasen*, e dal primo fino all'ultimo offrì il tè in modo perfettamente ordinato. Nessuno [degli ospiti] richiese un'altra tazza di tè, ma per rispetto della formalità, è stato versato a ciascuno del sake che però nessuno ha neppure assaggiato.

Nelle riunioni del Tè, a volte si fanno gare per riconoscere i tipi di tè tra molte varietà diverse, o anche si discute dei vantaggi e degli svantaggi della vita in campagna o in città. Ma non solo

¹⁴ Monte su cui si rifugiarono i saggi cinesi per sfuggire alle turbolenze del mondo.

¹⁵ In giapponese: Genseki 阮籍, Keikō 嵇康, Santō 山濤, Ryūrei 劉伶, Genkan 阮咸, Shōshū 向秀, Ōjō 王戎.

¹⁶ Tradizionalmente il drago va in cerca dell'acqua.

¹⁷ Oggetti laccati in colore vermiglio con sopra immagini della natura intagliate.

¹⁸ Varietà di tè pregiato.

¹⁹ Prima di bere il tè è prassi che agli ospiti vengano offerti dei dolci.

questo: nessun intrattenimento è migliore del discutere dei piaceri della vita. Anticamente, una persona di nome Lú Tóng²⁰ disse: «Se il tè è poco e l'acqua bollente molta, la schiuma svanisce presto. Se il tè è molto e l'acqua bollente è poca, allora si forma sopra una densa schiuma». Questa è una cosa molto interessante: potrebbe mai esserci qualcuno che non la trova stimolante?

Ormai il sole sta cominciando a calare e, finendo la cerimonia del Tè²¹, si ripongono gli strumenti, si dispongono degli stuzzichini e si offre del sake e ci si scambiano le tazze piene di sake.

Prima di iniziare a intrattenerci con il sake abbiamo deciso quanto bere e poi abbiamo preso in mano i *sakazuki*²² e abbiamo cominciato a bere piacevolmente. I visi un po' ebbri somigliavano alle foglie rosse autunnali posate sopra la brina e l'aspetto delle persone un po' vacillanti pareva di alberi che si muovono al vento²³. L'allegria della compagnia aumentava e si cominciò a cantare e anche a ballare. Il suono degli strumenti a corda e a fiato si spandeva ovunque. In questo modo, mentre il sole calava dietro ai picchi delle montagne e le finestre diventavano scure nella sera, nella sala superiore [dove eravamo] abbiamo acceso una lanterna di colore vermiglio. Da dietro le stuoie si fece spandere il profumo del *jakō* color viola²⁴.

Non si può dire che sia stata un riunione fatta affrettatamente²⁵. Altri dettagli li potrò dare quando ci incontreremo.
Con i miei migliori ossequi.

Settimo giorno del mese di giugno

Ujikiyo²⁶, vicedirettore del Settore pulizie del Palazzo
Con osservanza, il *danjōdai*²⁷.

²⁰ Lú Tóng 盧同 (in giapponese Rodō, ?-835), letterato e poeta cinese famoso per le sue poesie in lode del Tè.

²¹ Nell'originale viene chiamata *sharei*.

²² Ciotole poco profonde e larghe usate tradizionalmente per bere il sake.

²³ Descrizione dello stato di leggera ebbrezza causata dal sake.

²⁴ Polvere odorosa di origine animale.

²⁵ Questa frase vuole esprimere la soddisfazione per aver potuto apprezzare con calma e piacevolmente la riunione del Tè.

²⁶ Lettura incerta del nome 氏清. Non si sa chi indichi.

²⁷ *Danjōdai* 弾正台, funzionario addetto all'ordine pubblico. Titolo puramente onorifico.

⊕

Nanpōroku 南方録 («Trattato Meridionale») di Nanbō Sōkei
(Traduzione parziale)

Nanpōroku è considerato uno fra i testi più importanti della tradizione del Tè. Scritto da Nanbō Sōkei 南坊宗啓, un discepolo di Rikyū, contiene l'insegnamento del maestro. Per questo è ritenuto fondamentale per la comprensione del *cha no yu*. Nanbō apparteneva a una famiglia di mercanti di Sakai. Studiò Zen nella sua città per poi diventare abate del tempio Shūun-an 集雲庵 del Nanshūji.

La versione attuale risale a Tachibana Jitsuzan (1655-1708), un maestro del Tè che collezionò vari materiali trovati ad Hakata e a Sakai e produsse nel 1686 una versione che alcuni ritengono non fedele rispetto all'originale di Nanbō. Ciononostante, il testo è comunque di grande interesse e rimane fondamentale per la comprensione del *wabicha* e lo studio del Tè di Rikyū.

Il testo è composto di sette capitoli che trattano rispettivamente dei seguenti argomenti: 1. Memorandum, 2. Riunioni, 3. Scaffali, 4. Scuole, 5. *Daisu*, 6. Citazioni, 7. Memorie.

La traduzione¹.

1.

Un certo giorno, quando Sōeki nel Shūun-an² parlava del *cha no yu*, io chiesi: «A fondamento del *cha no yu* vi è il *daisu*³, tuttavia, per giungere alla sua massima perfezione non c'è nulla che eguagli il *kozashiki* fatto di erba⁴. Per quale ragione si dice sempre in questo modo?» Sōeki rispose: «Il *cha no yu* del *kozashiki* per prima

¹ Trad. parziale basata su KUMAKURA ISAO (a cura di), *Gendaigo yaku Nanpōroku* cit.

² Costruzione all'interno del tempio zen Rinzaï Nanshūji 南宗寺 di Sakai. Il compilatore del *Nanpōroku*, Nanbō Sōkei, ne fu il secondo abate.

³ Si distingueva tra «*cha no yu* dello *shoin daisu*», che si praticava nella costruzione *shoin*, ed era di tipo formale e usava utensili di fattura cinese, e «*cha no yu* del *sōan kozashiki*», che si praticava nelle costruzioni *sōan kozashiki*, ed era di tipo informale e usava utensili di fattura giapponese.

⁴ Cioè, con il tetto di erba. Quindi, si tratta del *sōan*.

cosa è tale per cui per mezzo dell'insegnamento del Buddhismo si pratica e si raggiunge l'illuminazione. È un modo di pensare profano quello secondo cui [il *cha no yu*] consista nel provare piacere alla vista di una bella costruzione e gustare cibi e bevande prelibate. La costruzione è sufficiente che non faccia cadere dentro la pioggia e il cibo tale da non far morire di fame. Questo è l'insegnamento del Buddhismo ed è anche l'essenza del *cha no yu*. Portare l'acqua, prendere la legna da ardere, bollire l'acqua, preparare il tè, offrirlo al Buddha, offrirlo anche ad altre persone, e berlo noi stessi. Oppure, disporre dei fiori e bruciare incenso. Tutto questo è la pratica di Buddha e patriarchi di cui noi ora seguiamo le orme imparando. Una comprensione in maggior profondità dipende dal vostro grado di illuminazione.

2.

Quando si andava al *cha no yu* da Sōeki, egli sempre portava da se stesso l'acqua per le mani al lavabo nel giardino, riempiendo un secchio di legno. Chiedendogliene la ragione, rispose: «Il compito del padrone di casa per prima cosa è di andare a portare l'acqua nel giardino, mentre il primo dovere degli ospiti è quello di lavarsi le mani al lavabo del giardino. Il giardino è la parte più importante del *sōan*⁵. Nel giardino si incontrano gli ospiti e al lavabo reciprocamente si tolgono le contaminazioni della società. Quando fa freddo si porta l'acqua senza provare fastidio per il freddo, quando fa caldo si porta l'acqua pura e rinfrescante. In entrambi i casi si tratta di una premura [da parte del padrone di casa]. Non è cortese usare acqua che non si sa quando è stata presa. È bene prendere l'acqua davanti allo sguardo degli ospiti perché dà una sensazione di refrigerio. Però nel caso di lavabi del tipo usato da Tsuda Sōgyū che hanno posti per sedersi, è meglio portare l'acqua prima che giungano gli ospiti⁶.

Normalmente il lavabo si trova nel giardino, ma quando si trova presso l'entrata della casa, sotto il tetto spiovente, il padrone di casa deve portare l'acqua dopo che l'ospite si è seduto sulla panchina d'entrata. Per questo motivo, dai tempi di Takeno Jōō

⁵ In una famosa poesia, Rikyū così si esprime: *Roji wa tada | ukiyo no hoka no | mono naru ni. | Kokoro no chiri wo | nani chirasuran* («Il roji è davvero | una Via oltre | questo mondo fluttuante. | Fa cadere tutta | la polvere del cuore»).

⁶ Questo perché in quel caso c'è il rischio di schizzi d'acqua che potrebbero bagnare gli ospiti.

in poi, si è considerato ottimale che l'acqua del lavabo sia della quantità che viene contenuta in un secchiello di legno, pieno fino quasi a tracimare.

3.

Nel racconto di Sōeki si dice: «Tra i discepoli di Jukō vi erano due persone di nome Sōchin 宗陣 e Sōgo 宗悟. Jōō è stato colui che ha fatto loro praticare il *cha no yu* come apprendisti. Il maestro del *cha no yu* di Sōeki non è stato solo Jōō. Vi era un attendente di Nōami, di nome Ukyō 右京. Costui in età adulta aveva appreso il Tè da Nōami, poi si ritirò e prese i voti religiosi andando a vivere a Sakai con il nome di Kūkai 空海. A Sakai vi era un'altra persona ritirata dal mondo di nome Dōchin⁷ e Kūkai divenne amico di Dōchin, persona molto disponibile, con cui ebbe molte conversazioni e proprio da Dōchin apprese molto della Via del Tè. Inoltre, siccome i rapporti tra Jōō e Dōchin erano molto amichevoli, reciprocamente cercavano di migliorare il loro *cha no yu*.

Sōeki dall'età di 17 anni, quando ancora si chiamava Yoshirō, cominciò a prendere passione per il Tè che apprese da Dōchin. Quindi, dietro presentazione da parte di Dōchin, divenne allievo di Jōō. L'uso del *daisu* e il Tè di tipo *shoin* li apprese da Dōchin. Il Tè di tipo *kozashiki*, che venne dopo, è quasi unicamente una creazione di Sōeki stesso, sebbene sia anche frutto di assidue consultazioni con Jōō». Si trova questo tipo di racconto.

Il fondatore del Shūun-an, di nome Giō⁸, fu inizialmente allievo di Ikkyū, poi, tra i due i rapporti si guastarono, ma grazie all'intermediazione di altre persone, si rappacificarono e Giō tornò a praticare con Ikkyū. Il tempio che fino ad allora si chiamava Shūun-an, dietro suggerimento di Ikkyū fu ridenominato Nanpō. Dopo di allora fu costruito questo piccolo monastero che veniva chiamato Shūun-an, o Nanpō o anche Giō. Essendo i rapporti con Jōō amichevoli, Giō spesso si intratteneva con lui in conversazioni sul Tè. Io, Nanbō Sōkei, abate di questo piccolo monastero, mi chiamo Nanbō e sono un ritirato dal mondo che si dedica al *cha no yu*.

Che grande risata!

⁷ Kitamuki Dōchin.

⁸ Giō Jōtei 岐翁紹禎 (1428-?), discepolo di Ikkyū.

4.
Fu chiesto: «Come dobbiamo considerare i sentimenti che si instaurano tra ospitante e ospite?» Sōeki disse: «Devono essere tali per cui reciprocamente vi sia intesa. Però non bisogna comportarsi in modo tale da ingraziarsi la benevolenza. Quando si tratti di ospitante e ospite che conoscono bene la Via del Tè, in modo naturale si crea armonia. Ma in caso di persone che non hanno molta esperienza, e che cercano di ingraziarsi reciprocamente, oltre che sviare dai principî della Via del Tè, conducono in una direzione sbagliata. Proprio per questo è bene essere in armonia, ma non si deve forzatamente ricercarla».

5.
Il *roji* [«giardino»] non si deve pensare di bagnarlo come capita. Le cose più importanti nel *cha no yu* sono: i «tre *sumi* 三炭 [‘carbonelle’]»⁹ e i «tre *ro* 三露 [‘giardini’]». A meno che si tratti di persone molto esperte [nell’arte del Tè], è difficile riuscire a fare un’esecuzione come si vorrebbe che fosse.

Riguardo ai «tre *ro*», in generale possiamo dire che riguarda lo spargere l’acqua [nel giardino] la prima volta, prima che gli ospiti giungano, una seconda volta prima del *nakadachi*¹⁰, e infine prima della fine della riunione, quando gli ospiti lasciano i loro posti: in totale si dà l’acqua tre volte. Imparate che dare acqua tutte le tre volte, la mattina, il mezzogiorno e la sera, hanno tutte un significato profondo. L’ultima volta che si dà l’acqua si chiama *tachimizu*. Persone come Tsuda Sōgyū erano poco convinte dell’opportunità del *tachimizu* perché ritenevano che sembrasse un invito agli ospiti ad andarsene, e una volta chiese a tal proposito. Avendone chiesto a Sōeki, egli rispose: «Sbagli di grosso il significato della cosa! Il *wabicha* non deve superare il suo tempo, cioè le quattro ore, dall’inizio alla fine. Se si superano le quattro ore, il Tè della mattina si sovrappone a quello del mezzogiorno, e quello del mezzogiorno a quello della sera. Inoltre, il Tè di tipo *wabi* eseguito nel

⁹ Con i tre *sumi* si intende: *shozumi* 初炭, la prima sistemazione della carbonella subito dopo il pasto *kaiseki* e prima di preparare il *koicha*; *gozumi* 後炭, la sistemazione della carbonella dopo il *koicha* e prima dell’*usucha*, e infine *tachizumi* 立炭, la sistemazione della carbonella verso la fine della riunione, prima che gli ospiti se ne vadano.

¹⁰ Il *nakadachi* è l’intervallo durante il quale gli ospiti, terminato il leggero pasto detto *kaiseki* si alzano e lasciano la stanza brevemente per permettere al padrone di casa di rassettare.

kozashiki non è buona norma che si estenda molto a lungo come normalmente, per esempio, per un banchetto o riunioni in cui ci si diverte mangiando e bevendo. Quindi, è opportuno dare l'acqua [in giardino] verso la fine dell'*usucha* [che segue il *koicha*]. Il padrone di casa che offre il *wabicha* che altro ha da fare oltre a servire solo *koicha* o anche poi lo *usucha*? È naturale che gli ospiti smettano di chiacchierare a lungo e se ne vadano. Quando è tempo che se ne vadano, si controlli lo stato del giardino, che non vi siano manchevolezze, si riempia nuovamente il lavabo per le mani di acqua, si sparga acqua alle piante e all'erba e, proprio allora, gli ospiti si renderanno conto che devono alzarsi per andarsene. Allora è bene che il padrone di casa accompagni gli ospiti fino all'entrata del giardino e rivolga loro un saluto di commiato».

6.

Fu Jōō a decidere che, entrando e uscendo dal *roji*, sia il padrone di casa sia gli ospiti debbano calzare dei *geta*¹¹. Ha deciso così perché si va e si viene [nel *roji*] dove c'è molta rugiada¹². Si dice che così egli poteva distinguere, dal suono che facevano i *geta*, se si trattava di una persona esperta o non esperta [nell'arte del Tè]. Chi cammina senza sollevare troppo rumore, ma neppure in modo furtivo, piuttosto tranquillo e con calma, si capisce che è una persona esperta. Se non si è una persona che ha fatto propria [l'arte del Tè], non si riesce a giudicare.

È una invenzione di Sōeki quella di applicare recentemente sotto gli *zōri*¹³ uno strato di cuoio, che così vengono detti *setta*, fatti costruire nel quartiere di Imaichi 今市, a Sakai, e che egli usa nel *roji*.

Ponendogli una domanda su questo argomento, Sōeki rispose ridendo: «Anche ora, ripensando alla cosa, non è che sia una cosa negativa calzare dei *geta*, ma fin dal tempo di Jōō [e di Jukō] per giungere fino a me tutti e tre non siamo del tutto soddisfatti di calzare *geta*, così come anche Jōō aveva detto. Ora, tra Kyōto, Sakai e Nara, vi sono molte decine di *sukisha*, ma, tra tutti, inserendo anche te, ce ne saranno solo circa cinque che sono soddisfatti di calzare *geta*. Si possono contare sulle dita delle mani. Si

¹¹ *Geta*, i tradizionali calzari giapponesi di legno: sandali con due liste di legno che li tengono elevati dal terreno.

¹² Siccome sono sollevati dal terreno evitano che i piedi si bagnino.

¹³ *Zōri*, sandali bassi fatti di stuoie di riso o altre fibre naturali.

può dire che per coloro che hanno raggiunto un alto livello di perfezionamento sulla Via [del Tè] non ce ne sia bisogno, ma gli altri dovrebbero intanto calzare i *setta*. Tu, poi, in particolare, sei uno che ama il rumore che fanno i *geta*!¹⁴.

7.
I fiori che vengono esposti nel *kozashiki* è bene che siano uno o due soltanto, dello stesso tipo di fiori e che quindi diano un'impressione non pesante. Naturalmente, a seconda del tipo di fiori, vi sono varietà che è bene presentare mettendone molti nel portafiori, tuttavia nella vera essenza della disposizione dei fiori non va bene disporli in modo da far piacere a chi si diletta solo della loro vista. In una stanza di quattro *tatami* e mezzo, a seconda del tipo di fiori, se ne possono mettere anche di due varietà.

¹⁴ I *geta*, diversamente dai *setta*, non avendo rivestimenti morbidi sotto le suole di legno, producono un caratteristico rumore quando si cammina.

Sazen dōichimi 茶禪同一味 («Il Tè e lo Zen hanno lo stesso sapore») di Sen no Sōtan

(confrontato con *Zencharoku* 禪茶錄 [«Trattato del Tè dello Zen»] di Jakuan Sōtaku)

Il testo.

Si tramanda che il *Sazen dōichimi* sia stato scritto da Sen no Sōtan 千宗旦, forse con la collaborazione di Sensō Sōshitsu, quarto figlio di Sōtan. Nel 1828 fu edito da Suhara Yamohee 須原茂兵衛 e inserito nel *Sadō Taikan* 茶道大鑑 («Grande Enciclopedia della Via del Tè») nella versione di Jakuan Sōtaku 寂庵宗沢 con il nome di *Zencharoku*, che comprendeva alcuni capitoli scritti da Jakuan non presenti nel testo originale di Sōtan. Non sappiamo chi fosse Jakuan, forse un monaco del Daitokuji. Secondo la tradizione, il contenuto del testo fu trasmesso da Sōtan al maestro zen Takuan Sōhō, e da questi al suo discepolo Jakuan Sōtaku che attorno al 1715 lo mise per iscritto.

Il testo di Jakuan si compone di dieci capitoli, dei quali i capitoli 1, 2, 3, 4 e 8 sono quasi identici a quelli di Sōtan, mentre i restanti sono dovuti alla mano di Jakuan, o comunque da questi modificati.

Sōtan al Daitokuji fu discepolo del maestro Shun'oku Sōen e condiscipolo di Takuan Sōhō, che sarebbe poi diventato uno dei più importanti maestri zen Rinzai del Giappone. La sua doppia formazione, nello Zen e nel Tè, lo indusse a considerare le due Vie come un'unica Via, e a convincersi, come afferma nel suo testo, che l'azione nella pratica del Tè sia basata sul *mushin* 無心 «non-mente» e sul *muga* 無我 «non-io», quindi identica a quella dello Zen. Per questo la Via del Tè può portare alla stessa meta, quella dell'illuminazione.

Fra i testi che trattano del Tè, il *Sazen dōichimi* è quello che più di ogni altro sottolinea il principio del *zencha ichimi* («lo Zen e il Tè hanno lo stesso sapore») e introduce la concezione della pratica del Tè come Via. Più che un testo pratico, come sono la maggior parte dei trattati sul Tè, è un testo teorico, o addirittura filosofico, che insiste sulla concezione originaria e pura della cultura del *cha no yu*.

Esiste una traduzione recente in lingua giapponese moderna, corredata anche da una versione in inglese¹, entrambe però si basano sul testo di Jakuan e non sul testo di Sōtan, del quale questa che segue è la prima versione in lingua occidentale.

Il *Sazen dōichimi* oltre a essere un trattato sul Tè è anche, e forse prima di

¹ YOSHINO HAKUN (a cura di), *Gendaigo yaku Zencharoku* («Zencharoku in traduzione moderna»), Chisen shokan, Tōkyō 2010; trad. inglese di Shawn Burke.

tutto, un testo sullo Zen, sulla sua pratica e sulla ricerca dell'illuminazione, sebbene con escursioni nel Daoismo e nel Confucianesimo. In questo senso si può davvero dire che sia unico.

Di seguito la versione comparata dei due testi di Sōtan e di Jakuan.

La traduzione².

Il Tè tiene in grande stima la Via dello Zen.

L'aver messo al centro del bere il tè la Via dello Zen è iniziato con il maestro Ikkyū³ di Murasakino 紫野⁴, e la ragione di ciò è che Jukō, del tempio Shōmyōji 称名寺 di Nara⁵ che divenne discepolo del mastro Ikkyū, era molto appassionato del Tè, e lo praticava ogni giorno. Il maestro Ikkyū vedendolo si convinse del fatto che il Tè fosse una attività misteriosa⁶ della Via buddhista. Allora egli traspose lo spirito dello Zen nella preparazione del Tè che, quindi, divenne la Via del Tè che, come tale, aveva la funzione di far vedere agli esseri senzienti la loro propria vera natura.

Quindi, colui che chiamiamo il fondatore del Tè nel nostro paese è Jukō, che l'ha iniziato⁷. Dopo di lui, Takeno Jōō. Il maestro zen Kogaku⁸ del Daitokuji, fondò il Nanshūji⁹ a Senshū sakai 泉洲左海¹⁰ e lì Jōō apprese lo Zen dal successore di Kogaku, Dairin Sōtō. Anche Sen no Rikyū studiò sotto il maestro Kokei¹¹ del Daitokuji. Tutti costoro che ho citato sono personaggi molto conosciuti¹².

² Trad. basata su ITÔ KOKAN, *Cha to Zen* («Il Tè e lo Zen»), Shunjūsha, Tōkyō 1985, pp. 96-138, e confrontata con SEN SŌSHITSU (a cura di), *Sadō koten zenshū* cit., vol. X.

³ Ikkyū, personaggio di grande originalità e anche eccentricità, seppe interpretare lo Zen con grande libertà. Tenendosi lontano dagli ambienti formali e decadenti verso i quali era insofferente, preferì una concezione dello Zen pregnante e intensamente vissuta. Durante il periodo in cui fu abate del Daitokuji, il monastero divenne un centro fiorente di arte e cultura favorendo le attività artistiche e culturali attinenti allo Zen. Tra altri artisti, Murata Jukō vi praticò il Tè.

⁴ Il Daitokuji si trova nel quartiere di Murasakino, nella zona settentrionale di Kyōto.

⁵ Quartiere di Shōbuiki, nella città di Nara.

⁶ «Misteriosa» nel senso che ha una particolare efficacia per il Buddhismo.

⁷ Jukō apprese lo Zen da Ikkyū.

⁸ Kogaku Sōkō 古嶽宗巨 (1465-1548), maestro zen della scuola Rinzaï, promosse il Daitokuji come centro della cultura del Tè.

⁹ Nanshūji, tempio fondato da Dairin Sōtō, maestro sia di Zen sia del Tè.

¹⁰ Senshū sakai, oggi città di Sakai, provincia di Ōsaka.

¹¹ Hoan Kokei 蒲庵古溪 (1532-97), conosciuto anche con il nome di Kokei Sōchin 古溪宗陳.

¹² La parte da «Quindi, colui che chiamiamo...» fino a qui, manca nell'edizione posteriore.

Perciò, ogni azione che si svolge nella seduta del Tè venne a non differire dalla Via dello Zen, e i vari tipi di Tè come «Tè senza ospite», «Sostanza e funzione», «il giardino», *suki* e *wabi*¹³, tutti questi e anche altri tipi, tutti non differiscono dallo spirito dello Zen. Bisogna riflettere molto su questo. In una poesia si dice, infatti che «conoscere il gusto del Tè è conoscere il gusto dello Zen»¹⁴. Ed è davvero così.

Quindi, amando gli strumenti [usati nel Tè] rari, preziosi e particolari, o scegliendo cibi e bevande da intenditori, o ancora, costruendo [in un certo modo] la casa da Tè e un giardino con una certa disposizione delle piante e delle pietre e delle sorgenti¹⁵ al fine di creare una disposizione piacevole, si volge le spalle al vero spirito della Via del Tè, il quale consiste solamente ed essenzialmente nella pratica del Tè Zen¹⁶. A fondamento della propria Via, si ponga che la pratica del Tè è esattamente lo stesso del modo di essere dello Zen, e [quindi] è un metodo per far breccia nella comprensione della propria natura.

Il significato dei sūtra che per quarant'anni il venerabile Śākyamuni è andato insegnando è solo il seguente significato: «tutti gli esseri senzienti di ogni mondo sviluppino il proprio sé innato»¹⁷. E «al di fuori della mente non esistono i fenomeni»¹⁸. Egli, usando varie metafore linguistiche riguardo alla legge di causa ed effetto, ha spiegato cosa sono gli «abili mezzi»¹⁹. Anche il Tè può essere paragonato alla conoscenza degli «abili mezzi», e i gesti che si mettono in atto nella preparazione del Tè sono come una pratica dell'attenzione vigile che conduce all'illuminazione del proprio sé. Tutti gli insegnamenti dei vari Buddha non sono altro che questo.

Purtroppo recentemente circolano parecchi scritti di tenore critico sulla Via del Tè, che si permettono di insultare dicendo che è una forma di «ritualità senza rito»²⁰ e cose simili. Questo atteggiamento però è critico verso il modo di praticare [il Tè] che si è sviluppato ultimamente e che è cambiato [rispetto a quello inizia-

¹³ Questi tipi di pratica del Tè verranno spiegati avanti. Nell'edizione posteriore qui vi è la frase «e di cui darò i dettagli in seguito».

¹⁴ Poesia di Takeno Jōō.

¹⁵ «e delle sorgenti» manca nell'edizione posteriore.

¹⁶ Qui vuole dire che impregiosire il Tè non fa parte della sua intimità con lo Zen.

¹⁷ L'edizione posteriore dice: «la propria innata sapienza».

¹⁸ Questa affermazione è la sintesi della dottrina idealista del Mahayana.

¹⁹ O *upāya*, in sanscrito, cioè uno strumento che serve a far avvicinare le persone alla Via.

²⁰ Cioè, una pratica in cui la ritualità viene nascosta sotto una forma apparentemente irrurale.

le] assumendo una forma strana e avendo sepolto lo spirito Zen. E su questo non c'è niente da obiettare. Ma se si conoscesse il vero aspetto [del Tè], come si potrebbero rivolgergli parole critiche? In particolare, nel Tè Zen vi è una Via che va oltre la ritualità, e quindi soffermarsi solo su questo aspetto è una visione che cade nella parzialità. Se paragoniamo la ritualità con la profonda Legge del Buddha, la possiamo pensare come un'isola entro mille mondi²¹. La ritualità è [null'altro che] una foglia su un ramo²².

Nel commentario al *Kongōkyō*²³ si dice: «Le pratiche della benevolenza, della rettitudine, del rito, della conoscenza e della fede, non sono da tenere in alta considerazione in quanto sono solo aspetti esteriori»²⁴.

Il maestro Zhuāngzi²⁵ disse: «[Confucio] ha distrutto la morale²⁶ e sostituendola con la benevolenza e la correttezza ha fatto un errore»²⁷. La Grande Via misteriosa, profonda e impenetrabile che esiste prima dell'inizio delle cose, è il Principio naturale che non si affida a cose instabili come le azioni umane e, se si insulta la pratica del Tè Zen che ha lo scopo di far giungere a questo Principio, significa essere persone cieche che fanno danno a se stesse, e che gettano via se stesse, come chi colpisce la propria testa con il suo pugno facendosi male. Abbiate un atteggiamento reverente verso coloro che si applicano alla Via del Tè e abbiate stima di questa grande pratica. Applicatevi alla pratica del vero Tè dal sapore dello Zen.

Il Tè come pratica.

Dunque, il significato originario del Tè non sta nella scelta di utensili preziosi o comuni e non ha a che fare con gli aspetti che

²¹ Cioè, un aspetto assolutamente secondario e non rilevante.

²² L'edizione posteriore aggiunge «della Via del Buddha».

²³ *Kongōkyō* 金剛經, o *Kongō Hannya Haramitsukyō* 金剛般若波羅蜜經 («Sūtra del Diamante»; in sanscrito *Vajracchedikā-prajñāpāramitā-sūtra*), trad. it. a cura di Y. Mauricio Marrasi, *Il sutra del diamante. La cerca del paradiso*, Marietti, Genova 2011.

²⁴ Per il Buddhismo, solo un profondo cambiamento interiore, basato sulla comprensione del vero aspetto della realtà in quanto vuoto e della non-distinzione tra sé e gli altri, è da stimare davvero.

²⁵ Zhuāngzi 莊子 (in giapponese Sōshi), pensatore cinese daoista vissuto fra il IV e il III secolo a.C. Il testo filosofico omonimo a lui attribuito è stato tradotto dal cinese in italiano a cura di Fausto Tomassini, *Chuang-Tzu*, TEA, Milano 1989.

²⁶ La morale naturale degli esseri umani.

²⁷ Benevolenza e correttezza sono alla base della morale confuciana.

riguardano la preparazione [del Tè]. Piuttosto [ha a che fare] con il fatto che quando si usano gli utensili del Tè si è in stato di *samadhi*²⁸ e quindi è una pratica che permette di vedere la propria vera natura²⁹. La pratica di ricercare il proprio vero sé attraverso il Tè, non è altro che stare completamente concentrati su una sola cosa [che si sta facendo]³⁰ ed entrare in stato di *samadhi* nell'usare gli utensili. Per esempio, quando si usa il *chashaku*, si concentri tutta l'attenzione solo su quel *chashaku* senza pensare a null'altro neppure un po'. Sia quando si usa sia anche dopo aver finito di usarlo, allo stesso modo di prima si ponga la mente profondamente su di esso. Questo non solo per il *chashaku* ma per tutti gli utensili si faccia come descritto sopra.

Inoltre, anche dopo aver posato l'utensile, e anche non avendolo più in mano, la mente non si distacchi neppure un po' da esso. Poi, quando si intende usare un altro utensile, la mente si rivolga a esso con lo stesso atteggiamento. La preparazione eseguita senza rilassare lo spirito in alcun modo si chiama *kitsuzukedate*³¹. Il Tè è la pratica del *samadhi*, e raggiungere la comprensione è una questione che dipende dalla determinazione di chi pratica [il Tè] e non necessariamente richiede molto tempo. Dipende dalla profondità o meno della concentrazione su un singolo pensiero, cioè se ci si focalizza completamente su una cosa, e si mantiene questa determinazione, impegnandosi nella pratica del *samadhi* del Tè.

La parola *samadhi* è di origine sanscrita e la si può tradurre con «corretta ricezione»³² che consiste, di fronte a ogni cosa, nel far risiedere la mente concentrata su una singola cosa. Il maestro Eon³³ disse: «Quello che chiamiamo *samadhi* consiste nel concentrarsi tenendo nella mente gli aspetti esterni in stato di quiete. Se il pensiero è concentrato, allora la determinazione si focalizza e resta indivisa. Se gli aspetti esterni sono in stato di quiete, allora l'energia vitale diventa vuota e lo spirito diventa luminoso. Se l'energia vitale diventa vuota, allora la sapienza sponde la sua luce nella quiete. Se lo spirito diventa luminoso, allora non c'è alcu-

²⁸ *Samadhi*, stato di intensa concentrazione e assorbimento.

²⁹ La «propria vera natura» è la natura dell'illuminazione.

³⁰ È lo stato detto *shu itsu mu teki* 主一無適, cioè stato di intensa concentrazione su un singolo oggetto o accadimento, senza farsi distrarre da altre cose.

³¹ *Kitsuzukedate* 氣続立 vuole dire mantenere vigile l'attenzione senza lasciarsi distrarre.

³² Cioè, ricevere le sollecitazioni esterne – come sensazioni, emozioni, percezioni – senza farsi da esse trascinare.

³³ Eon 慧遠 (334-416), maestro buddhista cinese.

na cosa profonda e oscura che non possa essere penetrata fino in fondo. Questi due sono lo stato originario della natura. Sono due, tuttavia la loro funzione è una sola».

Nel *Sūtra del Loto*³⁴ si legge: «Praticare *zazen* in una stanza tranquilla, sedendosi con la mente concentrata in un solo punto per un periodo enormemente lungo». Mantenere l'attenzione vigile per un tempo enormemente lungo per una seduta, così come entrare nel luogo dove si pratica il Tè e praticare il *samadhi* mantenendo l'attenzione vigile di una seduta, sono pratiche parallele.

E ancora, nello *Udon Hōkan*³⁵ si dice: «Nell'*Hōōron*³⁶ si dice che coloro che si attengono alla pratica continua di recitare il *samadhi* del *nenbutsu*³⁷ concentrandosi solo su quello nelle quattro attività quotidiane di camminare, stare fermi, sedersi e giacere, non dimenticano mai di continuare la recita. Anche dormendo questo pensiero non li lascia e quando si alzano la mattina subito riprendono a recitare».

Allo stesso modo, preparando il Tè, per tutto il tempo, senza negligenze, continuando in un solo luogo a concentrarsi sul pensiero, facendo sorgere una mente indomita, si entri nel *samadhi* della pratica.

Usando gli utensili [del Tè], vedere la propria natura originaria è proprio l'insegnamento della pratica dello *zazen*. Lo *zazen* non è soltanto una pratica dello stare nel silenzio e nella quiete. Questo tipo di pratica viene chiamato *anshō* 闇証 ['illuminazione oscura'], e fu criticata anche dal maestro Tendai Chigi³⁸, quindi, le quattro azioni quotidiane dell'andare, venire, sedersi e stare in piedi, sono tutte la vera forma dello *zazen*. Anche nel Tè è la stessa cosa: bisogna continuare a praticare senza negligenza quando si va, si viene, si sta seduti e si giace. Comunque, nel Tè, si può dubitare del fatto che esso sia diverso dalle normali azioni quotidiane, mentre invece è proprio così. Com'è infatti? Quando normalmente si entra nella stanza da Tè, con la disposizione di chi sta praticando la preparazione della bevanda, con la mente concentrata, facendo

³⁴ In sanscrito *Saddharmapuṇḍarīka-sūtra*, importante testo buddhista; trad. it. a cura di Luciana Meazza, *Sutra del Loto*, Rizzoli, Milano 2001.

³⁵ *Udon Hōkan* 優曇宝鑑 (Specchio prezioso di Udon), testo del Buddhismo amidista, tra il XIII e il XIV secolo, in Cina.

³⁶ *Hōōron* 寶王論 (Trattato del Re del tesoro), altro testo del Buddhismo amidista, VIII secolo.

³⁷ *Nenbutsu*, nel Buddhismo amidista, pratica della recitazione del nome del Buddha Amida.

³⁸ Chigi (in cinese Zhiyi); vedi cap. VII, n. 43.

tutti gli atti che devono essere fatti, senza esitazione si portano a termine delle azioni quotidiane. Se nelle azioni quotidiane, sia che ci si muova o che si stia fermi, allo stesso modo, si eseguono le azioni quotidiane con questo spirito, senza sprecare pensieri e preoccupazioni, si fa tutto in armonia. Anche la correttezza dei rapporti tra il signore e il vassallo, tra padre e figli, in modo naturale diventa la migliore possibile. Nello *zazen*, in particolare, quando si intende mantenere l'attenzione vigile, sorgono una grande quantità di pensieri che disturbano. Se ci esercitiamo molto, riusciamo a non far sorgere questi pensieri disturbatori, tuttavia, siccome [così facendo] non si pratica seguendo la forma originaria [dello *zazen*]³⁹, quello che succede è che questo singolo pensiero [di eliminare i pensieri] viene a mischiarsi con tanti altri pensieri estranei ed è facile che ci facciamo prendere da essi creando confusione. Però, nella Via del Tè, si impiegano mani, piedi e il corpo, quindi la mente si concentra su di essi e di conseguenza non ci si fa prendere da altri sentimenti e non è difficile mettere in atto il proposito [di non farsi distrarre]. Questa è la profonda saggezza del maestro Ikkyū ed è una Via misteriosa davvero da apprezzare.

Il significato del Tè.

Il significato del Tè è il significato dello Zen. Quindi, al di fuori del significato dello Zen non ha senso parlare di significato del Tè: se non si conosce il 'significato dello Zen', non si può conoscere neppure il 'significato del Tè'⁴⁰. Tuttavia, tra il pubblico il significato del Tè viene a coincidere con una particolare preferenza di forma del Tè e questa preferenza, ai loro occhi, assume il vero significato del Tè Zen, quindi la gente assume l'atteggiamento di mostrare di essere degli esperti in materia e, con eccessiva autostima, giudica gli altri a proprio piacimento dicendo che tutte le persone che praticano il Tè a questo mondo non capiscono il suo significato, oppure dicendo che il significato del Tè non può essere espresso a parole, e che non ci si può basare sulla forma [esteriore], e insomma, che bisogna comprenderlo facendo esperienza da se stessi. Pensando che si tratti di una cosa del tipo 'una speciale

³⁹ Lo *zazen* non consiste nel liberarsi forzatamente dei pensieri, ma nel lasciare che si calmino da se stessi.

⁴⁰ Nell'edizione posteriore al posto di «significato» si trova «gusto».

trasmissione al di fuori delle scritture'⁴¹, si convincono erroneamente di essere i soli veri esperti in materia.

Tutti costoro hanno una certa preferenza di forma del Tè e perciò tra la forma che essi praticano e quella degli altri pongono una netta distinzione e deridono gli altri prendendoli in giro dicendo che nessuno conosce il significato del Tè. Tuttavia, ognuno ha il suo proprio stile e ogni persona è diversa dall'altra. Il fatto di insultare gli altri perché la loro preferenza del Tè è diversa dalla propria è causa di conflitti. La loro baldanza aumenta sempre più e alla fine un Tè volgare di cattivo gusto diventa sempre più interessante [per loro] e ne nasce di conseguenza una visione completamente sbagliata⁴².

Dunque, il termine 'gusto o preferenza'⁴³ nel suo significato profondo è la causa che ci conduce, attraverso il karma positivo e negativo, al luogo della rinascita come esseri senzienti⁴⁴. Quando si parla di 'perdersi nei Sei Stati dell'Esistenza'⁴⁵ forse si intende proprio perdersi in questa situazione⁴⁶. Perciò nel Buddhismo, la prima causa dell'infrangere un comportamento corretto è quello di lasciar vagare la mente. Siccome la questione essenziale nella meditazione Zen è quella di non lasciar vagare la mente, nel Tè Zen è estremamente negativo agire avendo delle preferenze.

Quindi, nella pratica del Tè, porre al centro quello cui la mente, lasciandola vagare, si rivolge è un fondamentale stravolgimento dell'essenza dello Zen. Tutte le preferenze sono basate sul lasciar vagare la mente verso le cose per cui si prova attaccamento e sull'agire con una mente discriminante. Se dirigiamo la mente verso il *wabi* ne nasce la stravaganza, se dirigiamo la mente verso gli utensili ne nasce la valutazione, se dirigiamo la mente verso il *suki*⁴⁷ ne nasce l'inclinazione, se dirigiamo la mente verso la natura

⁴¹ Espressione zen che significa che la trasmissione dell'illuminazione avviene direttamente da maestro a discepolo, al di fuori dei testi scritti.

⁴² Nell'edizione posteriore si trova qui la frase «Se pensassimo che questo è il vero Tè Zen, sarebbe davvero un grande errore».

⁴³ Il carattere 趣 significa «gusto, preferenza», ma viene anche usato nell'espressione 六趣 come sinonimo di 六道, cioè i Sei Stati dell'Esistenza. Di qui questa considerazione sul rapporto tra «gusto, preferenza» e il karma.

⁴⁴ Il genere umano, uno dei Sei Stati dell'Esistenza, tra i livelli superiori.

⁴⁵ Cioè, vagare incessantemente tra i vari Stati dell'Esistenza senza riuscire a porre termine al ciclo perverso di morti e rinascite. I Sei Stati dell'Esistenza sono: esseri infernali 地獄道, spiriti famelici 餓鬼道, bestie 畜生道, spiriti feroci *asura* 修羅道, esseri umani 人間道 e esseri celesti 天道. Sono i Sei Stati 六道 in cui può avvenire la rinascita.

⁴⁶ Questa frase manca nell'edizione posteriore.

⁴⁷ Cioè, se tendiamo verso ciò che ci attrae.

ne nasce l'inventiva⁴⁸, se dirigiamo la mente verso l'essenziale ne nasce il pensiero dell'insufficienza, se volgiamo la mente verso la Via dello Zen ne nasce [l'idea] delle false dottrine.

In questo modo, i sommovimenti della mente sono tutte cause che producono un gusto negativo⁴⁹. Cercando il nostro piacere, inseguiamo le 'Quattro Visioni Errate' di permanenza, piacere, proprio io e purezza⁵⁰. Nel sūtra si dice che la vita umana dura lo spazio di un respiro, cioè la vita dura un tempo brevissimo. Il corpo pensa che l'impermanenza sia permanenza, e perciò collezioniamo oggetti curiosi e piacevoli e di essi facciamo tesoro, e passiamo l'esistenza attaccandoci a tesori senza alcun valore. Si pensa di trovar piacere in cose che di piacere non ne danno, si spendono somme eccessive di denaro nella costruzione di stanze da Tè e giardini, ci si occupa di cibi buoni e cattivi, ci si dà molto da fare per intrattenere adeguatamente gli ospiti, ritenendo tutto ciò il massimo del piacere. Sebbene il Dharma⁵¹ insegni che non esiste un io sostanziale, tutti provano orgoglio per il gusto raffinato che hanno sviluppato e lo considerano il migliore, disprezzando quello degli altri, restando così vincolati ai propri pregiudizi. Oppure, sebbene tutto sia impuro, essi si convincono che è puro, e si danno a praticare tutte le cose impure, ma, ritenendole pure, finiscono per contaminare anche il loro cuore che originariamente era puro. Questo è il tipo di Tè che prediligono le persone volgari, ed è davvero un gusto negativo che proviene dalle Quattro Visioni Errate».

Nel commentario al *Sūtra del Loto* sta scritto: «Se stupidamente ci dilettiamo abbandonandoci alle nostre proprie passioni, saremo sempre soggetti a molte sofferenze».

Tutti gli esseri senzienti sono molto contaminati e profondamente legati alle loro passioni. Fino dall'origine senza inizio, essi vagano persi nel mondo materiale, e trovando piacere in cose inutili, accumulano vari tipi di sofferenze e trasmigrano nella dimensione dei Tre Mondi e dei Sei Stati dell'Esistenza⁵². Poiché rinasciamo

⁴⁸ Cioè, escogitare nuove forme.

⁴⁹ Cioè, un karma negativo.

⁵⁰ *Shi tentō* 四転倒 («Quattro Visioni Errate»): cercare la permanenza, il piacere, il proprio io e la purezza, laddove, invece vi è impermanenza, sofferenza, insostanzialità dell'io e impurità.

⁵¹ L'insegnamento buddhista.

⁵² I Tre Mondi sono: 1. *Yokkai* 欲界, il mondo dell'attaccamento e del desiderio in cui predomina la pulsione della brama; 2. *Shikikai* 色界, il mondo fenomenico in cui si è superato l'attaccamento e il desiderio ma si è ancora legati alla realtà fenomenica, e 3. *Mushikikai* 無色界, il mondo ultrafenomenico in cui si riconosce un realtà formata solo dagli aggregati

in varie dimensioni e poiché rinasciamo «nei luoghi degli esseri», si dice che siamo «esseri viventi»⁵³. Se vogliamo liberarci della sofferenza degli esseri viventi, senza tentennamenti dobbiamo risvegliare la fede e dedicarci al Tè Zen, praticando il metodo per ottenere la Via e la liberazione. La gente comune si comporta in modo tale che sia il bene che il male diventano entrambi male. Nella dimensione del sogno, sia «essere» sia «non essere» sono entrambi «non essere». Nella visione falsata che si ha quando si è nell'illusione, sia il giusto sia lo sbagliato sono sbagliati. Per questo motivo, se ci si attacca alle preferenze di questo mondo volgare, non è proprio credibile dire che qualcosa è il vero bene. Se dedichiamo il nostro tempo a piaceri volubili che non procurano alcun profitto, e se vogliamo trascorrere il nostro tempo inutilmente tra luci e ombre, volgendo le spalle all'insegnamento del santo Buddha, diventeremmo dei malfattori della Via del Tè. Invece, dando importanza a ogni tempo per quanto breve, senza sprecare alcun istante, è importante praticare la misteriosa Via del Tè Zen che porta alla virtù.

Gli utensili del Tè Zen.

Gli utensili del Tè Zen non sono belli e neppure⁵⁴ preziosi. Non sono antichi ma hanno la qualità della mente costante nella purezza e nella completezza del vuoto. L'uso di questa mente costante nella purezza come utensile è il Tè dell'essenza dello Zen. Perciò, gli utensili oggetto di grande apprezzamento che sono famosi nella società, non meritano particolare rispetto. Perché mai si dovrebbero acquistare utensili di grande valore soltanto per bere una tazza di tè, tenendoli riposti in un magazzino e trattandoli come tesori? Ciò non porta alcun vantaggio alla Via [del Tè]. Affidare cose di valore a persone di poco conto, è un modo per attirare su di sé disastri⁵⁵.

Lǎozǐ⁵⁶ disse: «Se non stimassimo le cose di valore difficili da ottenere, il popolo non ruberebbe». In generale, non si dovrebbe

(sensazioni, intelletto, volizione, coscienza) che la compongono aggregandosi e disgregandosi continuamente. Per i Sei Stati dell'Esistenza, vedi Appendice 1, *Sazen dōichimi*, nota 45.

⁵³ Che corrisponde a «esseri senzienti».

⁵⁴ Nell'edizione posteriore si trova «rari e preziosi».

⁵⁵ Questo è un detto che era allora corrente.

⁵⁶ Lǎozǐ 老子 (in giapponese Rōshi, date sconosciute), autore del *Dàodéjīng* 道德經 («Il Trattato della Via e della Virtù»), il più famoso testo daoista.

discutere del valore degli utensili. Si lascino da parte i pregiudizi che dividono gli utensili in buoni e cattivi. Si ricerchino dentro il proprio cuore gli utensili che rispecchiano la purezza delle cose così come sono. Dunque, l'utensile della mente costante non è quello costruito dall'uomo ma è quello naturale del cielo e della terra. Quindi, l'intero universo in tutte le sue manifestazioni è dotato di questo stesso principio, come la luna che splende brillante, con una mente come quella del Buddha, limpida e senza attaccamenti⁵⁷. Ma se sorgono le nuvole delle passioni del proprio io, che coprono la luce della realtà e ci si sporca con le Cinque Polveri⁵⁸ lasciando che nascano liberamente i sentimenti e i desideri, sorgono i Tre Veleni di bramosia, ira e stupidità, e alla fine la mente costante e pura si trasforma, così che si diventa il recipiente che realizza i Tre Veleni.

Dunque, gli esseri senzienti di questo mondo da tempo immemorabile sono soggetti alla contaminazione delle Cinque Polluzioni⁵⁹. Però, non rendendosi conto di questa condizione negativa, ed essendo legati alla condizione di ignoranza sebbene credano di fare il bene, non fanno affatto il bene.

Lǎozǐ disse anche: «A questo mondo quello che tutti credono di saper distinguere come bello, di fatto è brutto. Quello che tutti credono di distinguere come il bene, non è affatto un bene». Per esempio, le persone che si abituano a un certo odore, finiscono per non sentirlo più. Allo stesso modo, siccome tutto quello che facciamo a questo mondo è connotato da un cattivo gusto, per mezzo della pratica del Tè Zen, si gettino via gli utensili contaminati e si cambino con quelli che sono originariamente puri.

Nel *Sūtra del Loto* c'è scritto: «Con lo sforzo si diventa un recipiente che riceve il bene». Quindi, se si pratica con applicazione, anche gli incapaci possono diventare contenitori che ricevono il bene. Per esempio, anche se non si diventa abili, se si sta a lungo nei pressi dell'entrata del Tè Zen⁶⁰ si finisce per diventare un recipiente del bene.

⁵⁷ L'intero universo è la continua e costante manifestazione dell'illuminazione.

⁵⁸ *Wū chén* (in giapponese *gojin* 五塵, «Cinque Polveri»), i colori, i suoni, gli odori, il gusto e il contatto, cioè i sensi che attivandosi suscitano le passioni e gli attaccamenti.

⁵⁹ *Gojoku* 五濁 («Cinque Polluzioni»), *kōjoku* 劫濁, la polluzione legata al tempo; *kenjoku* 見濁, la polluzione delle opinioni perverse; *bonnōjoku* 煩惱濁, la polluzione causata dalle passioni; *shūjōjoku* 衆生濁, la polluzione della decadenza della capacità fisiche e mentali, e *meijoku* 命濁, la polluzione causata dalla vita breve.

⁶⁰ Cioè, anche stando ai margini della pratica del Tè Zen.

Confucio diceva: «Accompagnarsi a una persona buona è come camminare in mezzo alla nebbia. Anche se i vestiti non si bagnano, finiranno per impregnarsi di umidità. Accompagnarsi a persone ignoranti è come stare in un gabinetto. Sebbene i vestiti non si sporcano finiranno per puzzare. Accompagnarsi a persone cattive è come camminare sul filo di una spada. Anche se non ci si taglia, si finisce per stare sempre con la paura»⁶¹. Siccome si dice in questo modo, neppure per poco ci si deve avvicinare a una Via [del Tè] cattiva.

C'è il principio secondo cui ogni causa conduce sicuramente al suo effetto e, se si compie il male, ci si dirige verso un luogo malvagio. Se si predilige il bene, vi è il principio per cui ci si dirige verso un luogo buono. Quindi, suscitando una mente intrepida, se ci si dedicherà con passione alla pratica del Tè Zen, si eviteranno le pene⁶² e, dopo la morte, saremo risparmiati dalle sofferenze causate dalle Tre Vie⁶³ e, sicuramente, ascenderemo al cielo e otterremo la Via. Poiché accadrà così, diventeremo un'unica cosa con il cielo e la terra e saremo un recipiente prezioso della purezza e della completezza del vuoto⁶⁴, e questo viene chiamato il recipiente del Tè Zen. In confronto a questo, che valore hanno mai [gli oggetti preziosi]?⁶⁵.

*Il wabi*⁶⁶.

Al termine *wabi* si dà grande importanza nel Tè e se ne devono rispettare i principi. Tuttavia, i praticanti non profondi usano in modo superficiale il termine *wabi* per indicare solo una forma, ma nella superficialità non si trova il senso del *wabi*. Per la forma del *wabi* si spendono enormi cifre per costruire una sala da Tè, e si vendono terre e campi per poter comperare vasi antichi preziosi. E tutto ciò al fine di stupire e vantarsi di fronte agli ospiti. Che senso ha affermare che questo è lo «stile *wabi*»?

⁶¹ Detto di Confucio.

⁶² Nell'edizione posteriore c'è l'aggiunta «di questo mondo».

⁶³ *Sanzu* 三途 («Tre Vie»), disastri causati dal fuoco, dalle armi da taglio, e dal sangue; quindi, le tre sofferenze dei primi Tre Stati dell'Esistenza, cioè, esseri infernali, *gaki* e bestie.

⁶⁴ Nell'edizione posteriore si trova «completezza splendente».

⁶⁵ Nell'edizione posteriore al posto di questa frase si trova «[In confronto,] che tesori sono mai gli oggetti antichi e preziosi?»

⁶⁶ I tre capitoli che seguono sono presenti solo nell'edizione posteriore e mancano nella versione di Sōtan.

Dunque, cos'è allora il *wabi*? *Wabi* è la situazione di mancanza di cose, cioè quando quello che ci succede non è secondo le nostre aspettative e gli eventi non scorrono fluidi, e si continua a restare in una situazione penosa⁶⁷. Nel commentario al *Sūtra Risōkyō*⁶⁸ sta scritto: «Il carattere per *wabi* 侘 corrisponde a quello per 'stare in piedi' 立, e il carattere 'fermarsi' 儼 a quello di 'risiedere' 住. [Quindi], avere pensieri penosi che non si riescono ad abbandonare, e senza trovare una via d'uscita»⁶⁹. Inoltre, nel *Shakushiyōran*⁷⁰ si dice: «Un praticante saputello chiese: "Che differenza fa tra 'avere pochi desideri ed essere consci che quanto si ha basta'?" Il Buddha rispose: "Coloro che desiderano poco non vanno in cerca e non prendono, coloro che sono consci che quanto si ha basta, anche se ricevono poco, non hanno risentimenti né rancori"». Unendo questi due concetti [si può dire che] il significato e l'interpretazione di *wabi* è che, sebbene si sia in una situazione di dipendenza, non si lascia sorgere il pensiero di essere in una situazione di dipendenza, e che, sebbene si sia in ristrettezze⁷¹, non si pensa di esserlo. Se le cose non vanno bene, non si pensi che non vadano bene: si deve prendere coscienza di ciò se si pratica il *wabi*.

Le varianti del Tè.

Nel Tè esiste il concetto di «modificazione». Nel *Nanpōroku* sta scritto: «Il modo di maneggiare gli utensili e le modalità di esecuzione della performance del Tè, dev'essere tutto secondo quanto ci è stato trasmesso dal maestro, senza deviazioni. Tuttavia, quando si sono appresi fino nei minimi dettagli e nei segreti il modello fondamentale e sia gli aspetti evidenti sia quelli nascosti [dal maestro], allora si è nella situazione di libertà di apportare varianti secondo il proprio estro. Così, ci si allontana dal modello, ma questa sarà una variante che è compatibile con il modello».

⁶⁷ Cioè, continuare a restare in una situazione di insufficienza.

⁶⁸ *Sūtra Risōkyō* 離騷經 («Sūtra del distacco dai turbamenti»), testo poetico cinese che canta le sofferenze patite durante il periodo degli Stati combattenti (tra il IV e il III secolo a.C.).

⁶⁹ «Stare in piedi», «fermarsi», «risiedere» indicano tutti una condizione d'animo in cui non si riesce a liberarsi delle preoccupazioni.

⁷⁰ *Shakushiyōran* 釈氏要覽 («Condensato [dell'insegnamento] del Buddha»), testo buddhista compilato in Cina da Shí Dàochéng 釈道誠, inizio dell'XI secolo.

⁷¹ Perché manca qualcosa.

Questa variazione non è casuale⁷², né una costruzione approssimativa, e neppure è basata su una concezione mentale personalistica. Non si segue la propria personale inclinazione, ma si segue quanto la natura suggerisce. Quando si agisce senza pensare al modello [che abbiamo appreso], e senza porre la mente sul fatto che si sta mettendo in atto una variazione, allora si attua la misteriosa funzione della variazione.

A questo mondo esiste una poesia attribuita al maestro Takuan Sōhō che dice: «Il Tè non ha fundamentalmente un aspetto esterno⁷³, quindi, senza deviare dalla mente costante si segue soltanto l'insegnamento del Cielo. Esiste il modello, ma il modello non esiste⁷⁴. A seconda del momento, è necessario che vi siano variazioni misteriose».

Questa poesia mostra il vero senso del Tè. Davvero, fare le variazioni basandosi su quanto si dice nella frase finale della poesia, affidandosi a quella profondità, si trova il senso profondo della Via del Tè. Non ci si preoccupi di predisporre le cose in modo abile. Quando si pensa a come approntare abilmente l'esecuzione, anche se la performance è fatta bene sotto ogni aspetto, si cade però completamente in uno stile personale, che è differente dalla misteriosa profondità della natura.

Dunque, la variazione nasce dalla natura dell'energia che avvolge il Cielo e la terra. Quando il corpo umano riceve questa energia si dice che riesce a operare agendo in libertà. Attenendosi a questo principio, quando si entra nella stanza da Tè ci si affidi allo spontaneo flusso dell'operare del Cielo, si elimini la propria conoscenza e, con una mente acquietata e senza pensieri, si proceda senza esitazioni, compiendo tutto dall'inizio alla fine. Nel Tè Zen tutto è esposto chiaramente senza nascondere nulla tenendolo segreto. Se si è interessati a questo tipo di Tè dove tutto è palesato, quando abbiamo un po' di tempo dedichiamoci agli scritti che ci sono stati tramandati e, pur senza giungere alla vera Via del Tè Zen, un giorno potremo arrivare alla profondità della variazione. Attenendoci alla forma del Tè Zen, se continuiamo la pratica spirituale arriveremo da soli alla profondità della variazione.

⁷² Nel senso di senza regole, così come viene.

⁷³ Cioè, una forma fissa.

⁷⁴ Cioè, al tempo stesso il modello esiste, ma anche non esiste. Nel senso che, sebbene ci sia, esso non fa necessariamente da modello.

*Il suki*⁷⁵.

Coloro che oggi giorno praticano il Tè usano il termine *suki* scrivendolo 好⁷⁶, oppure chiamano così gli utensili per i quali hanno una preferenza. Tuttavia, originariamente questa parola si riferiva sia alle cose che piacevano sia a quelle che non piacevano ed era scritta con i caratteri 数奇⁷⁷.

Nel capitolo *Roji taigai* 露地大概 («Descrizione generale del giardino») del *Nanpōroku* è scritto: «Generalmente, riflettendo sul significato vero di espressioni come gli utensili *suki* e simili, per *suki* si possono usare due forme di scrittura, 数奇 o 好 con la stessa pronuncia, ma il loro significato è molto diverso. Per quanto riguarda *suki* scritto 数奇, nel *Ri shōgunden* 李將軍伝 («Cronaca del generale Ri[kō]») del *Shiki* 史記 («Trattato della Storia») ⁷⁸, nella nota che spiega che cosa Rikō⁷⁹ pensasse del *suki*, si trova: «Fukuken 服虔 disse: ‘nel fare le cose non vi si accompagnano i numeri’». Inoltre, nel *Rikōden* 李廣伝 («Cronaca di Rikō») degli Han anteriori si trova la stessa espressione e nel commentario al *Shiko* 師古⁸⁰ («Apprendere dai vecchi maestri») si dice: «I vari oggetti non si accompagnano tra loro a coppie di uguali, ma siano tutti singoli». Forse con il *ki* 奇⁸¹ di 数奇 si intende qualcosa di incompleto. In altre parole, qualcosa di sbilanciato [o unico] che ha la caratteristica di non essere appaiato con nient’altro. Questa è davvero la vera forma del *cha no yu*. La persona [che pratica la Via del Tè] è uno che non si conforma alla società e che non si adatta alla normalità, che non ama ciò che è ben strutturato, che predilige quanto non è come dovrebbe essere. È avendo questo senso dell’unicità⁸² che davvero si può dire di essere una persona del *suki*.

Nell’abitazione, le colonne portanti di pino, e le travi di bambù, siano come sono per loro natura, storte o dritte, quadrate o rotonde sia verticalmente sia orizzontalmente. Si lascino come

⁷⁵ *Suki* nella pratica del Tè significa dedicarsi alla Via della raffinatezza, ma è omofo-no di *suki* 好き, «preferire», «piacere».

⁷⁶ Cioè, con il carattere che significa «piacere».

⁷⁷ Questa è la scrittura corretta nella Via del Tè.

⁷⁸ Compilato in Cina da Sī Mǎqiān 司馬遷 (II-I secolo a.C.).

⁷⁹ Rikō 李廣 (in cinese Lǐguǎng; ?-II secolo a.C.), famoso uomo d’armi e condottiero cinese.

⁸⁰ Probabilmente si tratta di un testo di Yán Shīgǔ 顏師古 (in giapponese Gan Shīko, 581-645).

⁸¹ Questo carattere originariamente significava «spaiato, dispari».

⁸² O, se si vuole, dell’irregolarità, o disuniformità.

sono, nuove o vecchie, leggere o pesanti, lunghe o corte, larghe o strette, e dove non arrivano si facciano delle aggiunte e dove sono rovinate si riparino come si può.

Comunque, non si facciano appaiamenti ordinati⁸³. Anche le cose e gli utensili che sono unici possono essere detti del *suki*. La loro forma, funzione, disposizione e armonizzazione con gli altri elementi siano tutti basati sul *ki* 奇 [«unicità»], e siano pochi quelli basati sul *gū* 偶 [«appaiamento, abbinamento»].

Inoltre, sia il *ki* 奇, sia il *gū* 偶, sono lo stesso: il *ki* 奇 è il *gū* 偶, e il *gū* 偶 è il *ki* 奇 in un cerchio senza fine⁸⁴. Questo non può essere espresso né con la scrittura né oralmente.

Il carattere 好 [*suki*] riguarda le cose di buon gusto che piacciono, e indica il sentimento dell'apprezzare le cose, e ha un senso molto diverso da quello dell'apprezzamento del «giardino coperto di rugiada e la casa dal tetto di erba»⁸⁵. Quello che la gente chiama *suki*, con il carattere 好, si riferisce sempre al sentimento di apprezzare qualcosa, cioè a creare utensili piacevoli che sono messi in relazione al *cha no yu*. Che cosa triste! I due caratteri che compongono il *suki* scritto 数奇 sono stati sepolti dalla polvere di questo mondo da oltre cento anni ormai.

Perciò, il *suki* 好 dell'apprezzare gli utensili non è il vero spirito del Tè. Sebbene ci si dovrebbe attenere al significato letterale di *suki* come 数奇, che è che tutte le cose non sono come dovrebbero essere [cioè ben disposte e ordinate], tuttavia si preferisce il *suki* del 好, e a cominciare dalla costruzione della casa da Tè, e poi della disposizione del giardino circostante, fino alla forma degli utensili, di ogni singolo elemento, non ce n'è neanche uno che non rientri nel *suki* 好.

Nelle casate che si trasmettono il Tè di generazione in generazione, dagli antenati in giù, non c'è nessuno che non abbia conservato alcuni utensili preferiti. Costoro sono pignoli nei più piccoli dettagli, come le dimensioni degli utensili fino al millimetro, e dichiarano che gli utensili delle dimensioni stabilite sono il tratto caratteristico della propria scuola dando il nome di «preferito da

⁸³ Qui, come anche altrove, il termine è 偶 *gū*, che significa, mettere in modo ordinato i vari elementi; letteralmente «paio/appaiare», cioè, mettere nello stesso ordine e maniera diversi elementi. Quello che viene ripetutamente affermato qui è che non si devono mettere in modo ordinato, quindi nello stesso modo, i vari elementi.

⁸⁴ Quando il *ki* viene estremizzato diventa *gū* e viceversa.

⁸⁵ «Giardino coperto di rugiada e la casa dal tetto di erba», *roji sōan* 露地草庵, indica l'ideale di semplicità del vero spirito del Tè.

Rikyū» o «preferito da Sōtan». Così creano di continuo numerose varianti. In ognuna di queste casate non si riesce a contare quanti utensili vengano prodotti tanto alto è il loro numero. Inoltre, questi utensili, essendo preziosi, non vengono usati e non hanno alcun uso pratico. E poi, quando la ricerca della raffinatezza diventa eccessiva, si costruiscono perfino gabinetti in stile antico privi di qualsiasi uso pratico e perfino sono dotati di palette per spargere la sabbia costruite nei minimi dettagli e con misure rigorosissime.

In questo modo, portare a livelli estremi il senso del bello e della moda, alla fine, deriva sempre dal *suki* scritto 好.

Nel *Kochū rodan*⁸⁶, nel capitolo che riguarda la discussione generale sugli utensili per il Tè, si dice: «Dev'essere l'occhio [il giudizio] di colui che esegue il Tè a valutare se un utensile sia adatto e debba essere usato oppure no. Un giorno Tachibana Yasōgen⁸⁷ rivolto a Kobori Enshū disse: 'La gente per lodarti afferma che gli utensili che apprezzati sono perfino più raffinati di quelli che apprezza Sen no Rikyū'. Se consideriamo questa affermazione, vediamo che viene lodata la capacità di apprezzare utensili e, se non si è in grado di distinguere quelli che meritano, non si è persone del Tè». Quanto detto da Tachibana, insegna ad apprezzare cose che piacciono ed è in netta contraddizione rispetto a quanto si è venuti dicendo sopra sul significato del *suki* scritto 数奇.

Dunque, possiamo definire *suki* (scritto 数奇) con il significato descritto nel *Rikōden*: «Essere unico e non assimilabile ad altri». Insomma, è vicino a quanto detto sopra riguardo al concetto di *wabi*, cioè, allo stesso modo, apprezzare la purezza e la povertà, rigettando il desiderio di possesso.

Il carattere dell'essere umano è quello per cui se ottiene uno, desidera di avere dieci, se ottiene dieci spera di ottenere cento, quindi non ha limiti alla sua bramosia. Perciò, il desiderio di possesso lo acceca, e per il proprio guadagno è disposto ad affrontare anche i pericoli, verso i quali si dirige e vi corre incontro incurante della propria vita, anche a costo di sofferenze fisiche. Per tutta la vita [a causa della bramosia] sopporta sofferenze finché alla fine cade malato. Allora, steso ammalato sul letto, quando l'energia vitale di giorno in giorno si affievolisce, la bramosia finalmente diminuisce. Allora, ripensando profondamente a come

⁸⁶ *Kochū rodan* 壺中姪談 («Conversazioni attorno al focolare davanti al bollitore»), testo scritto da Tachibana Jitsuzan (1655-1708) attorno al 1700.

⁸⁷ Tachibana Yasōgen (allievo di Kobori Enshū), maestro del Tè di inizio periodo Edo.

ha trascorso la sua vita ormai quasi tutta passata, ai cinquanta o sessant'anni della propria vita vede che assomiglia a un sogno durato un attimo che non ha portato alcun frutto. Allora, per la prima volta, prova un sentimento di rammarico ma il tempo non torna indietro. Questo è quello di cui ci ammonisce il *suki*. Non averne abbastanza della nostra bramosia di guadagno comporta di essere soggetti a cattivi effetti⁸⁸, quindi di continuare a essere intrappolati nel flusso di nascite-e-morti⁸⁹. Così, quando mai potremo rinascere nella terra del Buddha? Perciò, attenendosi ai principî del *suki*, si pratici intensamente il Tè Zen, portando alla luce il proprio vero sé. Se si giunge allo stato mentale di «non-nato e non-deperito»⁹⁰, anche al momento della morte, non vi sarà nulla per cui provare rimorso.

Sul giardino⁹¹ attorno alla casa del Tè.

Oggi giorno ci si riferisce al giardino⁹² chiamandolo *uchi roji* («giardino interno») o *soto roji* («giardino esterno»), ma i loro significati sono molto cambiati.

Il significato di *roji* deriva dai due caratteri che compongono il nome: *ro* 露 significa «mostrarsi»⁹³ e *ji* 地 si riferisce al cuore o mente⁹⁴. Questo vuole [quindi] dire «mostrare la propria natura». Si chiama *roji* poiché consiste nel lasciar cadere tutte le passioni e mettere a nudo la natura originaria del vero aspetto della realtà così com'è.

Inoltre, anche il termine *haku roji* 白露地 vuol dire la stessa cosa. La parola *haku* 白 [*roji*, «bianco»] sta a indicare la purezza⁹⁵ e da qui viene preso il significato secondo cui la casa da Tè è il luogo della pratica dove si mostra la propria natura originaria, e per questo viene detto *roji*. Insomma, *roji* è un diverso modo di chiamare la casa da Tè.

⁸⁸ Karma negativo.

⁸⁹ La trasmigrazione.

⁹⁰ Non-nato comporta anche di conseguenza il non-deperito. Essere indipendenti da entrambi significa superare nascita-e-morte.

⁹¹ *Roji* (letteralmente «il terreno scoperto»), il giardino attorno al *chashitsu*.

⁹² Nell'edizione posteriore si trova «attorno alla casa da Tè».

⁹³ Quindi «essere scoperto», nel senso di essere senza copertura, cioè visibile.

⁹⁴ Il carattere 地, letto *chi* o *ji*, in realtà significa «terreno».

⁹⁵ In quanto *haku* significa «bianco».

Inoltre, viene chiamata *roji* anche una grande estensione di terreno non coltivato e brullo, però puro⁹⁶. Questa è una metafora per la natura originaria dell'essere umano. In un commentario del *Sūtra del Loto*, sta scritto: «Le Quattro Nobili Verità⁹⁷ si possono paragonare a un incrocio di quattro strade. Con ciascuna visione delle Quattro Nobili Verità si può vedere la verità, come le quattro strade che s'incontrano nell'incrocio. Se pur si riesce a eliminare la visione illusoria, se rimangono pensieri discriminanti, non si può chiamare *roji*. Se ci si libera dei pensieri dei Tre Mondi⁹⁸ allora si può davvero chiamare *roji*».

Inoltre, il luogo della pratica ha lo stesso significato di *roji*. Nel *Maka shikan* di Zhìyǐ si dice che il luogo della pratica è la dimensione della purezza⁹⁹. Ciò significa che, se togliamo i cinque strati della pula delle passioni viene alla luce il riso della nostra natura originaria, che è quella della purezza del vero aspetto della realtà, e questo è detto *roji* o è detto luogo della pratica, che è la stessa cosa.

Inoltre, si dice che la casa da Tè sia un mondo a parte e cose simili, e anche questo si riferisce al fatto di paragonarlo al proprio essere originario. Con le parole del Buddha¹⁰⁰ vi sono le seguenti parole: «Il mondo non è il mondo, ma questo è detto mondo. Davvero non vi è un luogo dove dimorare: si risvegli una tale mente»¹⁰¹.

*Su sostanza e funzione*¹⁰².

Nella Via del Tè esistono i concetti di «sostanza e funzione»¹⁰³. A questo mondo quando ci si riferisce all'uso di un utensile, come per esempio un bollitore o un contenitore dell'acqua, e a quegli utensili

⁹⁶ Puro nel senso di non contaminato dalle mani dell'uomo; in originale 潔淨.

⁹⁷ Le Quattro Verità formulate dal Buddha, stanno a fondamento della dottrina buddhista.

⁹⁸ Vedi Appendice 1, *Sazen dōichimi*, nota 52.

⁹⁹ Nell'edizione posteriore qui si trova: «È come quando si tolgono cinque strati di pula dai chicchi e viene alla luce il vero aspetto del riso. Allo stesso modo, se si lasciano cadere i pensieri dei Tre Mondi, allora viene alla luce quello che chiamiamo *roji*».

¹⁰⁰ Nell'edizione posteriore: «In un testo»: è il *Kongōkyō* (*Il sutra del diamante* cit.).

¹⁰¹ Se si fa in modo da non lasciare che la mente sia presa da (risieda in) alcunché, allora essa sarà libera e la sua purezza originaria si manifesterà.

¹⁰² Nell'edizione posteriore vi sono altri due capitoli che mancano nella versione di Sōtan: 9. *Su sostanza e funzione*, e 10. *Sul Tè senza ospite*.

¹⁰³ Questi due concetti, «sostanza» e «funzione», sono tipicamente confuciani ed è interessante notare che sono presenti solo nell'edizione posteriore, quando il Confucianesimo era diventato il pensiero predominante in Giappone.

che non vengono spostati li si chiama «sostanza». Invece, per altri utensili che vengono usati spostandoli, come il cucchiaino da Tè e il contenitore del Tè e simili, li si indica con il termine «funzione».

Inoltre, esistendo il principio di non separabilità tra sostanza e funzione, si considerano sostanza un bollitore e il contenitore dell'acqua; ma quando essi vengono spostati per cambiarli di luogo allora diventano funzione. Il cucchiaino da Tè e il contenitore del Tè fanno parte della categoria della funzione, ma quando sono posti in qualche luogo come ornamento diventano sostanza.

Tuttavia, trattare i termini sostanza e funzione in questo modo non ci aiuta nella Via [del Tè]. Essi non sono usati nel loro significato originario.

Lo Zen e il Tè presi separatamente sono la sostanza e la funzione, e anche il significato della loro non separazione è diverso. Originariamente, è stato aggiunto alla preparazione del Tè il senso dello Zen, e poiché il gusto dello Zen e il gusto del Tè sono uno stesso gusto, una sola cosa ne comprende due e [al contrario] di due cose ne è stata fatta una sola. Una mente costante che non si agita, che ha come riferimento la quiete del vuoto, è la sostanza. Quando [invece] si muovono mani e piedi [e il corpo] si muove, sta fermo, sta seduto e si alza, si parla di funzione.

Nel commento dello *Zhōngyōng* 中庸 («Costante Mezzo») di Shuki¹⁰⁴ sta scritto: «Sebbene la differenza tra sostanza e funzione consista nella quiete e nel movimento, tuttavia, quando sorge la sostanza, essa poi si trasforma nel movimento. Quindi, il risultato è che essi non sono due cose [ma una stessa cosa]».

Inoltre, nel Commentario allo *Hōkke Jūsōgonjitsu*¹⁰⁵, si dice: «Riguardo a sostanza e funzione, praticare la Via dell'illuminazione e risvegliarsi all'origine del frutto del Buddha [l'illuminazione] è la sostanza; poi, mettendo questo a frutto, e dedicandolo a tutti gli esseri che vivono nello stesso mondo contaminato per aiutarli, è detto funzione, che è la capacità di essere di guida agli altri. Per esempio, la sostanza è come la grande terra, e la funzione è tornare alla sostanza. Essere di guida agli altri è la capacità di far tornare alla verità». Questo è il principio di sostanza e funzione, che sono presenti anche nella pratica del Tè e sono l'insegnamento che conduce al cuore del Buddha.

¹⁰⁴ Zhū Xī 朱熹 (1130-1200), pensatore neoconfuciano cinese.

¹⁰⁵ *Hōkke Jūsōgonjitsu* 法華十双権実 («Dieci coppie di apparenza e realtà del Sūtra del Loto»).

Sul «Tè senza ospite»¹⁰⁶.

Nel grande insegnamento segreto di Sen no Rikyū che tratta del *cha no yu*, il *Nanpōroku*, si parla del Tè senza l'ospite. Alla base di questo insegnamento segreto si pone l'abbandono di tutti i vari accessori, come i *suiseki*¹⁰⁷, gli ornamenti vegetali, la casa da Tè, e così via. Il grande saggio Sen no Rikyū ha trasmesso in modo chiaro la Grande Via che consiste nel mantenersi nella purezza del *roji* risiedendo costantemente nella quiete della naturalezza spontanea. Dobbiamo fare nostro l'insegnamento ivi descritto.

Tuttavia, questo non è il cosiddetto «Tè senza l'ospite». Se nella pratica del Tè si gettasse via ogni cosa, anche la Via del Tè stessa verrebbe meno e perderebbe ogni valore e in questo modo il suo significato si perderebbe. E, del resto, se togliessimo l'espressione «abbandonare», si perderebbe anche il significato del carattere *mu* 無¹⁰⁸ e diventerebbe un normale Tè di tipo ordinario.

Dopo aver ben appreso tutte le regole del Tè, senza farsi costringere da quanto trasmesso dal maestro e dalle varie regole, e pur dirigendosi giustamente verso un luogo di libertà a cui tende il nostro spirito¹⁰⁹, pur tuttavia ancora non si è nell'ambito del *mu*¹¹⁰. Riguardo al[le sedute del] Tè cui si danno nomi come «Tè della neve», «Tè dei fiori», «Tè della luna», «Tè del falò», «Tè della morte», «Tè dell'andare in battaglia» e simili¹¹¹, esse non sono da considerarsi del tipo «senza ospite» e non c'è nessun motivo per cui entrino a far parte di un insegnamento segreto da tenere nascosto. [Il Tè senza ospite] non è qualcosa da apprendere dopo aver ricevuto la completa trasmissione dal maestro con attestato scritto¹¹².

Dunque, il «Tè senza ospite» non consiste in un'abilità speciale, ma non è altro che il normale Tè Zen. Quando nel Tè non c'è

¹⁰⁶ L'atteggiamento non dualista.

¹⁰⁷ *Suiseki* 水石, composizioni naturalistiche di dimensioni ridotte disposte su un vassoio.

¹⁰⁸ Il cui significato è «non, nulla, negativo, privo, senza». Qui si riferisce a «senza l'ospite». Cioè, se eliminassimo il concetto di «senza» ospite, la pratica del Tè diventerebbe una pratica ordinaria. Quindi, da una parte, se abbandonassimo ogni cosa e ornamento, il Tè perderebbe il suo significato, e, se togliessimo il «senza» del «senza ospite», il Tè diventerebbe un Tè ordinario.

¹⁰⁹ Cioè, una volta acquisita l'abilità, senza farsi costringere da regole e insegnamenti, di praticare liberamente seguendo la propria inclinazione.

¹¹⁰ Cioè, del «nulla».

¹¹¹ Questi nomi si trovano nel *Nanpōroku*.

¹¹² Cioè, dopo aver terminato il percorso di apprendistato per rivolgersi a un insegnamento più profondo o segreto.

il *mu*, allora si tratta del Tè ordinario¹¹³, cioè, un tipo di Tè che si pratica per piacere e divertimento. Persone di alto rango e simili, possono anche praticare quel tipo di Tè, e se il popolino imita costoro alla fine si monta la testa, e finisce per rovinarsi sperperando le proprie sostanze e la casa, e questo è dovuto al fatto di seguire questa strada.

Perciò, si varchi l'entrata del Tè Zen, ci si sforzi nel comportamento in ogni tipo di azione giornaliera giungendo perfino a dimenticare dell'illuminazione e ci si dedichi con tutto se stesso alla pratica [del Tè]. [Quindi,] non si deve assolutamente [fare del Tè] una pratica segreta. Inoltre, siccome non ha la pretesa di mostrare la Via dell'illuminazione, dedicandosi al *samadhi* della pratica, non vi è altro da fare che attendere il momento in cui si trova se stessi. Questo è il vero Tè in cui ogni persona giunge a esprimere al massimo grado la propria mente costante e giunge al luogo dove si vede e si conosce il Buddha. Nella dimensione dove vi è ospitante e ospitato si deve conoscere il significato del *mu*. Nel *Dentōroku*¹¹⁴ si dice: «Attorno al focolare non esiste né ospitante né ospitato»¹¹⁵.

Con questo termino la trattazione del Tè Zen. Vi prego di impegnarvi.

¹¹³ Cioè, quello meno raffinato o elevato.

¹¹⁴ *Dentōroku* 傳燈錄 («Trasmissione della Lampada») o più correttamente *Keitoku Dentōroku* 景德傳燈錄 («Trasmissione della Lampada dell'era Keitoku»), del Chán cinese.

¹¹⁵ Citazione del maestro zen cinese Zhàozhōu Zòngshěn; vedi cap. VII, n. 14.

Chawa Shigetsushū 茶話指月集 («Collezione di testi
di conversazioni sul Tè che indicano la Via») di Sen no Sōtan

Il testo è una trascrizione da parte di Kusumi Soan degli insegnamenti orali del famoso maestro Fujimura Yōken, discepolo di Sen no Sōtan e progettista del *chashitsu* Konnichian, la sede principale della scuola Urasenke. Il testo fu stampato per la prima volta nel 1701.

Il *Chawa Shigetsushū* riporta la tradizione ortodossa della linea di trasmissione da Rikyū a Sōtan e da questi a Fujimura. Infatti vi sono molti riferimenti ad avvenimenti e detti che riguardano il capostipite della casata Sen, citato con il nome di Sōeki, certamente episodi narrati da Fujimura, riportati indirettamente poiché la distanza temporale tra Rikyū e Fujimura è di poco meno di un secolo.

È un trattato che unisce indicazioni generali riguardo all'allestimento del *cha no yu*, come consigli sul *roji*, o sulla disposizione dei fiori nel *tokonoma*, oppure come sistemare le pietre nel lavabo del giardino e simili, a episodi della vita di Rikyū significativi per comprendere cosa egli intendesse con *wabi*. In generale, pur non essendo un trattato organico, tuttavia è ricco di spunti interessanti e istruttivi riguardo alla principale linea di trasmissione della cultura del Tè *wabi*.

La traduzione¹.

Molto tempo è trascorso da quando si è cominciato a praticare il *sarei* nel nostro paese². L'ottavo shōgun Ashikaga Yoshimasa ricevette da Sōami la trasmissione [dell'arte del Tè], poi Jukō e Jōō furono i personaggi più eminenti, e Rikyū fu colui che portò al massimo raggiungimento [quest'arte].

In Cina, vi furono personaggi come Lú Dōnggāng e Lú Yúchuān³, quindi non si può dire che non ce ne siano stati, ma non si è mai sentito parlare di riunioni del Tè che implicano una forma ritualiz-

¹ Trad. integrale basata su TANIHATA AKIO (a cura di), *Chawa Shigetsushū wo yomu* («Leggere il Chawa Shigetsushū»), Tankōsha, Tōkyō 2002.

² Vedi cap. IV, nota 15.

³ Lú Dōnggāng 陸東岡 (in giapponese Rikutōkō) e Lú Yúchuān 蘆玉川 (in giapponese Rōgyokusen), personaggi sconosciuti.

zata di rispetto tra ospitante e ospite. Ora, in quest'era prospera, in cui i tetti [delle case da Tè] si allineano uno dopo l'altro e la pratica del Tè è molto diffusa, se consideriamo la corretta trasmissione della Via del Tè, non si capisce bene quale sia la forma corretta e quale quella sbagliata. [Per la trasmissione corretta] strettamente parlando vi è soltanto il nipote di Sen no Rikyū, cioè Sen no Sōtan, chiamato Genpaku 元伯. Egli, senza cercare né fama né profitto per sé per tutta la sua vita e mettendo una stuoia alla finestra⁴, si è diletto del «gusto puro»⁵ e ha ora un'età di oltre settant'anni.

Le mattine in cui vi era la neve, e le sere in cui vi era la luna, quando ne aveva il desiderio, invitava gli amici del Tè, e quando non ne aveva il desiderio praticava [il Tè] da solo. E se per caso qualcuno gli poneva domande riguardo a questa Via, [Sōtan] rispondeva dicendo: «Poiché fondamentalmente si basa sullo Zen, non serve spiegare altro riguardo a questa Via. Soltanto che io cammino su una Via indicata nelle conversazioni sul Tè che scambio quotidianamente con i personaggi dell'antichità, quindi in modo naturale imparo sempre qualcosa».

Fujiwara no Teika diceva: «Non ci sono maestri del *waka*: le poesie antiche fanno da maestro». Sebbene le Vie siano diverse il principio è lo stesso [anche per il Tè]. Fujimura Yōken, detto Hagoan 反古庵, ha sentito questa cosa dettagliatamente direttamente da Sōtan, e costui l'ha trasmessa a me. Io stesso quand'ero giovane ho partecipato alle sedute di Yōken. Perciò ho registrato le sue parole così come le ho udite e per lungo tempo le ho tenute nascoste nei miei scaffali. Nell'autunno di quest'anno, il decimo dell'era Genroku [1697], è venuto un giovane che si è portato via questo scritto. Inoltre, vi era un'altra persona che aveva la stessa intenzione [di leggere il testo] e, trattandosi di persone che potevano comprendere il contenuto di questi dialoghi [riportati nel testo], perché mai avrei dovuto tenere segreti gli insegnamenti di Sōtan?

Breve storia della vita del maestro Fujimura Yōken.

Il cognome del maestro era Fujimura. Era anche chiamato Hagan. Il suo cognome originario era Hisada 久田 che poi ha cambiato

⁴ Per non farsi vedere.

⁵ Un modo per riferirsi al *wabi*.

in quello di ora. Era l'ultimo rampollo della casata Sasaki di Ōmi. Era un uomo tranquillo e di grande profondità, dai gusti semplici e raffinati. Gli piaceva la lettura di libri e sapeva comporre frasi eleganti. Aspirava a seguire le orme di Rikukōzen⁶ e di Tamagawako⁷ e si dedicava alla pratica di bere il Tè.

In Giappone già anticamente vi era il maestro Sen no Rikyū e il maestro Fujimura seguì lo stile di Sen, praticando la Via del Tè, e le mattine di neve e le sere di luna chiamava gli amici e [insieme] godevano dello spettacolo della neve o dei fiori. Poi si diletta-
tavano del gusto dell'acqua pura, e terminata la riunione del Tè componevano poesie in cinese o in giapponese. In questo modo si diletta-
vano senza aspettarsi altro. Il giorno diciassette del nono mese del dodicesimo anno dell'era Genroku [1699] morì all'età di 87 anni. La trasmissione della pratica del Tè della casata Sen fu raccolta nel *Shigetsushū* e vi furono moltissimi allievi che appresero quegli insegnamenti. Io stesso precedentemente l'ho incontrato tre o quattro volte in riunioni poetiche e ho potuto osservare che il suo modo di essere era superiore rispetto alle persone normali. Ora ormai è morto ed è una cosa molto triste.

Ripensando alle cose del passato ho scritto questa breve storia [della vita del maestro Fujimura].

Giorno del solistizio invernale, dell'undicesimo mese
del tredicesimo anno dell'era Genroku [1700].

Utsunomiya Ton'an⁸.

Chawa Shigetsushū, vol. I.

Un certo giorno, il *kanpaku* Hideyoshi chiese per la prima volta a Sen no Sōeki di fare un *cha no yu* di tipo *daisu*. A quel tempo un certo personaggio di nome Tsuji Gensai⁹ conosceva il metodo del *cha no yu* di tipo *daisu*, secondo lo stile antico. Sōeki si recò da Gensai per apprendere quel metodo antico e poi eseguì

⁶ Rikukōzen 陸鴻漸 (733-804), altro nome di Lú Yǔ 陸羽, autore del *Chá jīng*; vedi cap. I, note 1 e 2.

⁷ Tamagawako 玉川子 (?-835), noto soprattutto con il nome giapponese Lú Tóng 盧仝.

⁸ Utsunomiya Ton'an 宇都宮 遯庵 (1633-1707), studioso confuciano di epoca Edo.

⁹ Tsuji Gensai (?-1576), maestro del Tè e poeta di *renga*, era discepolo di Takeno Jōō. Trasmise la tradizione del Tè con il *daisu* a Rikyū.

per il signore Hideyoshi il *cha no yu* di tipo *daisu* presso la residenza di costui.

Il signore Hideyoshi, dopo aver osservato l'esecuzione, disse: «In precedenza, anche io ho appreso il *cha no yu* di tipo *daisu* ma quello che ho imparato io ha alcune procedure diverse rispetto al tuo. Come la mettiamo?» Sōeki rispose: «In vari punti, lo stile antico ha procedure troppo rigide e per questo può risultare poco attraente. Per questo, stavolta ho semplificato saltandone alcune». Allora il signore Hideyoshi disse mostrando apprezzamento: «Conoscendo lo stile antico, è possibile semplificarlo. D'ora in poi seguirò il tuo stile del Tè e lo imparerò».

Da quel momento in poi la casata Sen mise da parte lo stile antico e trasmise lo stile di Sen no Rikyū.

Nota.

Sōeki era originario di Izumi Kokkyō [oggi parte meridionale della provincia di Ōsaka]. Il suo antenato, che era al servizio degli shōgun Ashikaga del periodo Muromachi, si occupava delle mansioni accessorie e si chiamava Sen no Ami 千阿弥 e i suoi discendenti presero il nome di Sen. Allora ebbe inizio il *cha no yu* di tipo *daisu*.

Anticamente, Nōami trasmise [l'arte del Tè] a Ashikaga Yoshimasa e a Murata Jukō. A sua volta, Jukō la trasmise a Takeno Jōō e Jōō la trasmise a Tsuji Gensai. Attualmente, il discendente di Sen no Rikyū, Sen no Sōtan, ha trasmesso direttamente l'insegnamento del *daisu* di Sen no Rikyū a un personaggio di nome Fujimura Yōken che l'ha tramandato.

Fujimura Yōken, quando era giovane, apprese l'arte del Tè da Furuta Oribe ed ebbe anche rapporti con Kobori Enshū. Verso i quarant'anni, ricevette la trasmissione¹⁰ dalla casata dei Sen, e anche dopo aver superato gli ottant'anni non solo non si allontanò mai neppure un giorno dal focolare (dove preparava il Tè), ma ogni giorno si dedicava allo studio dei testi e talvolta si diletta a comporre poesie in cinese.

Inoltre, quando aveva tempo libero, costruiva *chashaku* («cucchiai di bambù») e *takezutsu* («cestelli di bambù») per i fiori e non si mischiava mai con gli affari del mondo. Tra i discepoli di Yōken¹¹, vi erano molte persone di questo tipo.

¹⁰ Cioè, divenne il formale rappresentante della tradizione della casata Sen.

¹¹ Fujimura Yōken, dopo aver ricevuto l'insegnamento da Sōtan, diede inizio a una nuova corrente del Tè, che trasmise ai suoi figli.

Rikyū per la prima volta invita Dōchin a una seduta di Tè.

Il maestro Sen no Rikyū, quand'era giovane ed era chiamato con il nome di Sen no Yoshirō 千与四郎, nella città di Sakai, per la prima volta organizzò una seduta di Tè. Per prima cosa invitò l'anziano maestro Kitamuki Dōchin. Quando la performance fu finita, tramite alcuni comuni conoscenti, chiese a Dōchin un parere. Dōchin lodò la performance di Yoshirō, commentando e dicendo: «Comunque, è stato senza paragoni. Ma se posso dire solo una cosa, si può migliorare preparando il Tè non da un contenitore del tè grande [come quello che hai usato] e prendendovi molta polvere di tè, ma da uno più piccolo, facendo un tè più leggero»¹². Si narra che Yoshirō accettasse prontamente questo suggerimento.

Nota.

Il maestro Rikyū, la nascita.

La trasmissione al maestro Rikyū.

Gli appellativi (di Rikyū) sono: per il nome d'arte Kyosen 抛筌 [«gettare la rete (per prendere i pesci)»] e per il nome di ritirato Fushin 不審 [«dubbio»]¹³.

Nell'estate del sedicesimo anno dell'era Tenshō [1588], il *kan-paku* Hideyoshi volle invitare a una riunione del Tè alcune persone dai gusti molto raffinati come monaci di alto rango, ma solo Sōeki non aveva accettato l'invito, e aveva chiesto per sé l'appellativo di *koji* 居士 [«maestro buddhista laico»]. Perciò, Hideyoshi diede ordine a Kokei Sōchin di nominare Rikyū «maestro Rikyū».

La casa da Tè di Dōchin.

La piccola residenza di Dōchin era costruita con la facciata rivolta verso occidente. Una certa persona aveva detto: «Nelle riu-

¹² Originariamente i contenitori del tè in polvere (*maccha*) erano piuttosto grandi, poi con il tempo furono ridotti. Inoltre, anche riguardo alla quantità di polvere usata, inizialmente si preparava un tè piuttosto forte usando molta polvere, poi la tendenza fu di farlo più leggero.

¹³ Era il nome della casa da Tè di una dimora situata di fronte al tempio Daitokuji.

nioni del Tè che si svolgono durante il giorno, entra il sole da occidente e non va bene per gli ospiti». Allora, Dōchin rispose: «Se le riunioni si fanno solo di mattina, non c'è da preoccuparsi del sole che entra da occidente».

Entrare nella casa da Tè «curvandosi», oppure «inginocchiandosi».

Sōtan chiamava sempre il *sukiya*, *kozashiki*, e l'entrata, che si chiama *nijiriagari*¹⁴, la chiamava *kuguriguchi*¹⁵.

Quali vegetali scegliere.

Sōtan per il *roji* sceglieva di piantare prevalentemente pini e bambù, e come piante più basse sotto di queste piantava alberi di *gumi*¹⁶. Furuta Oribe a Sōjōgatani¹⁷, vedendo le foglie degli abeti che cadevano (e si accumulavano sul terreno)¹⁸, per primo pensò di piantare abeti.

Origine della parola roji.

Per quanto riguarda la parola *roji*, essa compare nel *Nanpo Chashitsuki* 南浦茶室記 («Cronaca del chashitsu Nanpo»)¹⁹, e la parola *roji*²⁰ nel *Razan bunshū* 羅山文集 («Collezione degli scritti di Razan»)²¹ di Hayashi Razan²², mentre *roji*²³ nel *Sadōroku* 茶道録 («Trattato della Via del Tè»)²⁴.

La stagione del ro (focolare) e la stagione del furo.

Sen no Rikyū vedendo l'albero dello *yuzu*²⁵, le cui foglie co-

¹⁴ *Nijiriagari*, «Porta della casa da Tè che necessita di doversi inginocchiare per entrare».

¹⁵ *Kuguriguchi*, lo stesso, ma letteralmente «Porta che necessita di doversi abbassare per entrare». In entrambi i casi, la porta della casa da Tè era molto piccola, per cui non si poteva entrare stando in piedi.

¹⁶ *Gumi* 茱萸, pianta a foglie larghe che produce bacche rosse e fiori bianchi.

¹⁷ Sōjōgatani 僧正谷, località nei pressi della capitale Kyōto.

¹⁸ Dando un senso di vetustà bello a vedersi.

¹⁹ Testo sconosciuto.

²⁰ *Roji* è scritto con caratteri diversi: 衞路 («sentiero occidentale»).

²¹ Il titolo completo è *Razan Hayashi sensei bunshū* 羅山林先生文集 («Collezione degli scritti del maestro Hayashi Razan»).

²² Hayashi Razan 林羅山 (1583-1657), conosciuto anche con il nome di Hayashi Dōshun, tutore e consigliere dei primi quattro shōgun Tokugawa, fu fondatore della dottrina neo-confuciana.

²³ *Roji* è scritto con caratteri diversi: 露路 («sentiero della rugiada»).

²⁴ Testo sconosciuto.

²⁵ *Yuzu* 柚子, pianta della famiglia degli agrumi, produce un frutto di colore giallo molto odoroso.



minciavano a prendere colore, decise di fare il *kuchikiri*²⁶. Furuta Oribe disse che quando l'albero di *momi*²⁷ mette le prime foglie è il momento giusto per il *cha no yu* del *furo*²⁸.

Come dev'essere l'aspetto del roji.

Durante la seduta del Tè del mattino, presente Sen no Rikyū e altri dei suoi, il vento mattutino aveva accumulato le foglie cadenti di un albero di *muku*²⁹, e la superficie del *roji* pareva essere diventata come un luogo tra le montagne. Rikyū osservando quella scena disse: «Che scena interessante! Tuttavia, poiché il padrone di casa è una persona dai gusti non raffinati sicuramente spazzerà via [tutte le foglie]». Proprio come Rikyū aveva supposto, quando tornò per entrare [nella casa del Tè] non vi era neppure una foglia. Allora Rikyū disse: «In generale, riguardo alla pulizia del *roji*, se la seduta del Tè è la mattina, si spazzi la sera, se è nella tarda mattinata, si spazzi la mattina, poi si lasci com'è con le foglie che si sono accumulate sul terreno. Così senza spazzare è più efficace».

*Prima di ricevere un Tè fatto con acqua rinomata*³⁰.

Un certo giorno, andando a una riunione del Tè di Sumiyoshi Yasōmu³¹, al momento in cui il padrone di casa andava incontro agli ospiti e li faceva entrare, costui disse: «Proprio ora è arrivata dell'acqua rinomata» e sollevando il bollitore dal focolare lo portò con sé [per andare a riempirlo]. In quel mentre, Sōeki prese un attrezzo per prendere la carbonella ricavato da una zucca vuota che stava sullo scaffale e cominciò a mettere della carbonella [nel focolare]. Il padrone di casa portò il bollitore pieno dell'acqua rinomata e dopo aver osservato per un po' la carbonella del focolare vi poggiò sopra il bollitore. Hosokawa Sansai³² spesso diceva:

²⁶ Rikyū soleva fare il *kuchikiri* osservando il cambiamento del colore delle foglie dell'albero di *yuzu*. Prima di lui, non vi era un periodo stabilito.

²⁷ *Momi* 樺, varietà di abete.

²⁸ *Cha no yu* del *furo*: dall'inizio di maggio a fine ottobre normalmente si fa il *furo*. E il *ro* in inverno. Il *ro* è lo *irori*, cioè un buco quadrato nel pavimento di *tatami*, riempito di cenere dove si brucia la legna. Il bollitore è appeso sopra per mezzo di una catena e un gancio. Il *furo*, che è estivo, è invece un utensile di metallo, quindi un braciere, su cui si poggia il bollitore direttamente o appeso a una catena e un gancio.

²⁹ *Muku* 楸 (*Aphananthe aspera*), grande albero caducifoglie di origine asiatica.

³⁰ In quell'occasione, il padrone di casa era Tsuda Sōgyū e gli ospiti erano Rikyū e Sansai.

³¹ Sumiyoshi Yasōmu (?-1595), maestro del Tè di Sakai al servizio di Hideyoshi; era esperto del Tè serale.

³² Hosokawa Sansai, *daimyō* amante del Tè, era buon conoscente di Rikyū, di cui fu anche allievo. È il fondatore della scuola Sansai.



«Anche io ero presente [a quella riunione del Tè]. È stato proprio interessante!»³³.

Varie osservazioni sull'acqua rinomata.

In quel periodo, l'acqua di Sumiyoshi³⁴, detta *Tenka chaya* 天下茶屋 («acqua del negozio del tè di tutta la nazione»), era apprezzata dal *kanpaku* Hideyoshi e forse per questo era detta «acqua rinomata». A Kyōto [le acque rinomate] si trovano a: Samegai³⁵, Yanagi no mizu³⁶ e Ujibashi³⁷.

Come disporre le pietre davanti al lavabo per le mani.

Rikyū, riguardo alle pietre di drenaggio³⁸ da mettere davanti al recipiente per contenere l'acqua, diceva di mettere una pietra più grossa davanti al foro a perdere per coprire la vista³⁹ a chi si lava le mani. Le pietre vanno messe in un contenitore e poi gettate come fossero cadute rotolando proprio in quel posto, poi con un bastone vanno sistemate un po' e quindi lasciate lì così come sono. Non si deve cercare di gettarle sistemandole in modo ordinato perché non va bene.

Che cos'è l'intrattenimento wabi.

A Moriguchi⁴⁰ vi era una persona che si dedicava al [Tè] *wabi*. Poiché costui era un conoscente di Rikyū, aveva promesso che un giorno avrebbe preparato il Tè per lui. Un certo inverno, mentre Rikyū stava viaggiando da Ōsaka a Kyōto, gli venne in mente questa persona del *wabi* e mentre scendeva la sera lo andò a trovare. Costui lo ricevette con gioia e fece entrare Rikyū nella sua casa. La quale era una casa impregnata di spirito *wabi* e Rikyū ne fu molto colpito. Poco dopo, alla finestra, gli sembrò di vedere la figura di una persona, e allora l'ospitante, con un *andon* [lanterna] e un cestello di bambú uscì fuori a vedere chi fosse. Abbassando

³³ Il fatto che ha reso interessante questa seduta è che, con il suo comportamento, Rikyū svolse il ruolo di padrone di casa e il padrone di casa quello dell'ospite.

³⁴ Sumiyoshi, quartiere di Ōsaka.

³⁵ Samegai 醒が井, presso la città di Maebara (provincia di Shiga).

³⁶ Yanagi no mizu 柳の水, nella città di Kyōto.

³⁷ Ujibashi 宇治橋, a Uji, poco a sud di Kyōto.

³⁸ Pietre tra i cinque e i dieci centimetri di diametro, vanno messe per terra davanti al foro a perdere del recipiente per lavarsi le mani in modo che l'acqua che cade non lasci il terreno bagnato. Sono anche dette *suteishi*.

³⁹ Dell'acqua di scolo.

⁴⁰ Moriguchi, presso Ōsaka.



la lanterna sotto l'albero di *yuzu*, raccolse nel cestello due frutti di *yuzu* e tornò in casa. [Rikyū] pensò che l'ospite con essi volesse preparare qualche tipo di cibo per offrire un Tè in stile *wabi* e pensò che la cosa fosse molto interessante. Infatti, fu proprio così. L'ospite portò del *yumiso*⁴¹. Dopo avere bevuto una tazza di sake, l'ospite offrì del *kamaboko*⁴² molto grosso e morbido, dicendo che proveniva da Ōsaka.

Allora Rikyū pensò che il suo ospite aveva avuto notizia della sua visita⁴³ e aveva preparato l'accoglienza predisponendo cibi e bevande, facendo finta all'inizio di essere sorpreso della visita. Quindi, a un tratto, si rese conto che l'improvvisazione dell'ospite era artefatta, perciò, nonostante l'intrattenimento non fosse ancora concluso, disse che aveva un impegno importante e non poteva fermarsi a casa dell'ospite e così se ne andò.

Il *wabi* è meglio che non consista in cose fatte allo scopo e artefatte.

*Trattandosi di un famoso vaso per fiori presso il tempio Onjōji*⁴⁴.

Sōeki mise una composizione floreale in un vaso e la posò sul pavimento⁴⁵. Allora una certa persona vedendo che da una fessura del vaso usciva dell'acqua, che stava bagnando il *tatami*, chiese cosa si dovesse fare. Sōeki rispose che la perdita di acqua era la vita stessa.

Il famoso vaso da fiori lasciato da Rikyū.

Questo vaso⁴⁶ è costruito con bambú di Nirayama⁴⁷. Al tempo del combattimento di Odawara⁴⁸ Rikyū ne fece dono a Shōan [Sen no Shōan]. Sul retro di questo vaso vi era una scritta [di Rikyū] che diceva «Onjōji Shōan», senza nessun nome di chi l'avesse scritta.

⁴¹ Miso con dentro della buccia del frutto *yuzu*, molto aromatico.

⁴² *Kamaboko*, cibo a base di polpa di pesce.

⁴³ Vista l'accoglienza, gli venne da pensare che era atteso.

⁴⁴ *Onjōji* 園城寺, tempio della scuola Tendai nella città di Ōtsu, provincia di Shiga (Giappone centrale).

⁴⁵ Probabilmente del *tokonoma*, ma il testo non specifica.

⁴⁶ Trattasi di un recipiente cilindrico.

⁴⁷ Nirayama, montagna nella provincia di Shizuoka.

⁴⁸ Quando Hideyoshi a Odawara sconfisse il clan degli Hōjō, nel 1590.



Inoltre, con lo stesso bambú, fece uno *shakuhachi*⁴⁹ e ne fece dono al *taikō*⁵⁰ Hideyoshi. Poi costruì lo *ongyoku*⁵¹. Questi tre manufatti di bambú sono diventati molto famosi.

Riguardo allo *ongyoku* esiste una «pazza poesia»⁵² di Rikyū. Questo foglio [su cui è scritta la poesia] è ora in possesso di un praticante del Tè di Kyōto.

Il vaso da fiori di bambú intrecciato e il sottovaso.

Furuta Oribe soleva porre il vaso da fiori di bambú intrecciato sul pavimento senza porre alcun sottovaso⁵³. Vedendo ciò, Rikyū disse: «Gli antichi ponevano un sottile sottovaso ma questo non è molto interessante. Su questa cosa voglio diventare tuo discepolo⁵⁴ e d'ora in poi porrò i vasi direttamente sul pavimento».

Rikyū giudica la pittura dei contenitori del Tè.

Rikyū era molto abile a giudicare la bontà o meno della pittura dei contenitori da Tè eseguita da Seiami⁵⁵, cosa che fece molto spesso senza mai sbagliarsi e suscitando l'interesse della gente.

Il Tè ordinario e il Tè wabi.

Rikyū diceva che, se l'ospite di oggi è di Kyōto, si preferisca usare un contenitore del tè di tipo *katatsuki*. Se domani l'ospite viene da Sakai⁵⁶, si preferisca un contenitore del tè di tipo *natsume*⁵⁷.

Nota.

A quel tempo, a Kyōto, era corrente l'uso di utensili del Tè pregiati e famosi, e per questo l'attrattiva per il *cha no yu* non pre-

⁴⁹ *Shakuhachi*, strumento musicale a fiato fatto di bambú.

⁵⁰ *Taikō*, reggente (dell'imperatore) ritirato.

⁵¹ *Ongyoku* 音曲, famoso vaso da fiori di bambú, tagliato vicino alla radice e lungo tre nodi, di fattura molto grezza.

⁵² Tipo di poesia informale e scanzonata. Quella cui si riferisce qui si trova in una lettera di Rikyū del 1590 e recita: «I bambú con cui si fanno vasi, ce n'è di tanti tipi (...) ma che dire dello *ongyoku*?»

⁵³ Normalmente di legno.

⁵⁴ Cioè imparare da te; seguire il tuo esempio.

⁵⁵ Seiami 盛阿見 (date sconosciute), famoso pittore di oggetti.

⁵⁶ Sakai, presso Ōsaka.

⁵⁷ A Sakai la forma *wabicha* si era diffusa prima che a Kyōto. L'uso del contenitore *natsume*, normalmente di fattura giapponese e meno appariscente del tipo *katatsuki*, di fattura cinese e più imponente, era preferito nella forma *wabi* del Tè.

se piede a Sakai. Dalla fine dell'era Tanshō⁵⁸ a Kyōto si sviluppò molto, mentre a Sakai declinò⁵⁹.

La raffinatezza dei prugni vermigli.

La primavera di un certo anno, il *kanpaku* Hideyoshi pose nel *tokonoma* un vaso d'oro pieno d'acqua. Accanto pose un ramo di prugno dai fiori vermigli e poi disse a Sōeki di fare una composizione di fiori in quel vaso. Coloro che stavano accanto a Sōeki cominciarono a dire sottovoce che quello sarebbe stato un compito difficile da assolvere. Sōeki prese il ramo di prugno mettendolo sottosopra, e tenendolo stretto con una mano tirò il ramo con l'altra mano facendo cadere i fiori aperti e i boccioli di fiore sull'acqua del vaso dove galleggiarono. Questo produsse un effetto di grande raffinatezza.

Hideyoshi fece questo per mettere in imbarazzo Sōeki, ma costui non solo non si imbarazzò, ma ricevette anche le lodi.

L'intelligenza di Shōan riconosciuta anche da Rikyū.

Un certo giorno Rikyū, in una piccola stanza in cui si trovava una colonna di legno centrale⁶⁰, stava attaccando il bollitore al gancio che pendeva dall'alto quando giunse Shōan e disse: «Per questa stanza il gancio non è adatto». Rikyū rispose: «Fin dall'antichità tutti hanno sempre usato il gancio di metallo per il bollitore senza sollevare alcun problema. La tua affermazione è impertinente». E Shōan: «Forse nessuno ne ha fatto un problema, ma in questa stanza il gancio pendente non va bene»⁶¹. E così dicendo andò alla tettoia dove si trova l'acqua per lavarsi le mani.

Come usare il gancio che pende dal soffitto.

Le persone recentemente, quando preparano il tè con il bollitore che pende dal soffitto, sollevano un po' [il bollitore] per usarlo quando l'acqua che vi è contenuta bolle. Tuttavia, questo non è il modo di usarlo originario. Piuttosto, veniva abbassato un po' per far bollire meglio l'acqua e non veniva invece sollevato.

⁵⁸ Dalla fine degli anni novanta del Cinquecento.

⁵⁹ Kyōto era la capitale in cui viveva la corte e l'aristocrazia che aveva gusti molto raffinati. Sakai, invece, era una città commerciale e popolata soprattutto da mercanti.

⁶⁰ Normalmente, nelle stanze da Tè, tra la zona in cui l'ospite prepara il Tè e gli invitati.

⁶¹ È possibile che si riferisse al fatto che la colonna di legno e il gancio pendente dal soffitto creano due linee verticali parallele che danno l'impressione dell'artificialità. Di fatto, poi, il gancio pendente è stato eliminato dalle stanze da Tè.

Rikyū e il gancio attaccato alla corda pendente.

Un certo sacerdote shintoista di Sumiyoshi era amico di Rikyū. Rikyū era dispiaciuto perché costui era povero ma, siccome era abile nei lavori artigianali, gli fece intagliare un gancio per appendere il bollitore, poi vi mise sopra il suo marchio in modo che si potesse vendere a un prezzo elevato. In questo modo alcuni vecchi ganci sono rimasti fino a oggi.

Regolare l'acqua da aspergere⁶².

Le persone dell'antichità erano molto severe nel regolare l'acqua da aspergere nel *roji*⁶³. Per esempio, al tempo del *kuchikiri*, quando entravano gli ospiti, sulle pietre del sentiero⁶⁴ l'acqua sparsa doveva essere di un terzo, in modo che fossero piuttosto asciutte. Nei periodi di freddo intenso, non si doveva spargere l'acqua, mentre in estate si doveva spargere l'acqua per rinfrescare e mantenere il *roji* umido. Però, era buona regola accettata e tramandata di non bagnare la pietra posta prima dell'entrata [nella stanza da Tè]⁶⁵.

Nota su quando spargere l'acqua [nel roji].

Spargere molta acqua dopo che gli ospiti sono arrivati causa fastidio per il rumore, e anche gli orli dei vestiti possono bagnarsi. Inoltre, se si bagnano gli alberi, poi le gocce possono cadere e bagnare i vestiti sporcandoli e dando una impressione sconveniente.

L'eleganza creata dai materiali antichi.

Un certo discepolo di Rikyū chiese: «Qual è una stanza da Tè appropriata?» Rikyū rispose: «È appropriata una stanza da Tè in cui vi sono molte parti in legno⁶⁶ che mostrano i segni di un lungo uso».

La mente che si affida al chakin⁶⁷.

Una certa persona che viveva in campagna, esperta del *wabi*, mandò a Rikyū la somma di denaro di un *ryō*⁶⁸ chiedendogli di

⁶² L'acqua che veniva sparsa nel giardino per rinfrescare, soprattutto d'estate, era detta *uchimizu* 打ち水.

⁶³ Sia per mantenere verde e umido il prato, sia per tenere il fresco.

⁶⁴ Pietre irregolari messe nel prato per formare una sorta di sentiero.

⁶⁵ Mentre è corretto tenere bagnate le pietre del viale, è opportuno tenere asciutta l'ultima pietra dove si tolgono le calzature prima di entrare nella stanza da Tè.

⁶⁶ Per esempio assi, travi e pilastri di legno.

⁶⁷ *Chakin*, tovagliolino con cui si puliscono le tazze da tè dopo l'uso.

⁶⁸ *Ryō* 両, un pezzo d'oro utilizzato come moneta prima del periodo Meiji.

acquistare per conto suo con quel denaro degli utensili per il Tè. Con quel denaro, Rikyū acquistò un panno bianco e glielo mandò.

In risposta, quella certa persona che viveva in campagna rispose che nel *wabi*, anche se non si ha nulla, basta avere un bel *chakin* e si può apprezzare il Tè.

La comprensione del roji che si affida a una poesia waka.

Quando Kuwayama Sakon⁶⁹ chiese a Sōeki: «Come si può costruire un buon *roji*?», Sōeki rispose che si dovrebbe costruirlo avendo in mente la poesia *waka* che dice: «Le foglie della quercia, senza prendere i colori autunnali, si spargono e accumulano sul terreno. La solitudine del sentiero che porta al tempio nella remota montagna»⁷⁰.

Nota.

Sōtan che porta a perfezione il Tè wabi.

Il signore Kobori Enshū mandò i seguenti primi versi di una poesia a una certa persona per fargli capire come dev'essere un giardino [*roji*]: «In una notte di luna, si intravede tra gli alberi il mare». Furuta Oribe [riguardo alla struttura del giardino della casa da Tè], non amando una vista completa di una montagna, disse: «La vista di una montagna che si scorge tra gli alberi dev'essere proprio come se sulla montagna si estendesse un tetto [fatto di alberi]».

Questo mostra che la concezione [del giardino] da parte di Kobori e di Furuta coincidevano.

In un *sukiya* con il tetto di paglia, con la porta fatta di ramaglie, insomma una costruzione molto rustica che dà l'impressione di una capanna di montagna, costruita secondo la concezione del *wabi*, nel *tokonoma* si abbia sia un *kakejiku* con una iscrizione di parole del Dharma⁷¹ o un dipinto con un'iscrizione o cose simili, un vaso con fiori poco sgargianti e, infine, sul focolare penda un bollitore con l'acqua che bollendo produce un suono come del vento tra i pini⁷². Basta solo questo. La Via del Tè non è forse so-

⁶⁹ Kuwayama Sakon 桑山左近 (1560-1632), *daimyō* con possedimenti nel Giappone centrale; era appassionato del Tè.

⁷⁰ Poesia di Jien 慈門 (1155-1225), nel quarto libro del *Shūgyokushū* 拾玉集 («Antologia della raccolta di perle»).

⁷¹ Cioè, una iscrizione a tema buddhista.

⁷² Il suono dell'acqua che bolle paragonato al suono che produce il vento tra i pini è un'espressione molto ricorrente nel Tè.

stanzialmente far proprio il sentimento di lasciar cadere gli splendori e i desideri?

Tempo fa, nella residenza chiamata «Il luogo dei ciliegi»⁷³, il proprietario partecipò a una seduta del Tè di Sen no Sōtan. Allora, Sōtan preparò il Tè secondo la procedura solita, e quando Sōtan porse la tazza con il tè, il proprietario chiese: «Quando prepari il Tè secondo la procedura *daitenmoku*?» Sōtan rispose: «Quando preparo il Tè per un personaggio importante del tuo livello». Poi continuò dicendo: «Avendo ricevuto l'onore di essere stato invitato in una casa del Tè come questa, molto piccola⁷⁴ e molto ben fatta, di proposito ho preparato il Tè come per un ospite comune. Anticamente, si praticava il Tè usando il *daisu* in una stanza di quattro *jō*⁷⁵ e mezzo con carta da pareti dipinta sul *nageshi*⁷⁶, ma Sōeki comprese che la concezione fondamentale della Via del *suki* è il *wabi*. Di conseguenza, fece dei cambiamenti alla dimora del Tè mettendo travi di sostegno del tetto in bambù e pareti *sabi* fatte d'argilla mista a polvere di metallo, e capì che lo stile di preparazione del Tè *daisu* non è adatto a una dimora così piccola. Lo stile *daisu* è invece adatto a una casa da Tè in stile *shoin*. Se dopo vuole trasferirsi là [nella stanza in stile *shoin*] le preparerò il Tè secondo la procedura *daitenmoku*».

Si dice che il padrone di casa, soddisfatto della risposta, bevve il Tè con soddisfazione e rientrò a casa.

Il modo di intrattenere l'ospite a seconda delle circostanze.

Una sera, venne un ospite al Fushin-an⁷⁷ e si fece molto tardi. Allora Rikyū disse all'inserviente di versare altro olio nella lampada⁷⁸ e l'inserviente la riempì della misura giusta. Allora Rikyū disse: «Riempire [la lampada] così è il modo giusto per la prima serata, ma in un'occasione come questa, di sera avanzata, se non

⁷³ Proprietà di Konoe Nobuhiro 近衛信尋 (1599-1649), aristocratico, appassionato di poesia e di Tè.

⁷⁴ L'originale *yōshitsu* 容膝 («luogo dove riescono a entrare quasi solo le ginocchia») è un modo di dire usato nel Tè per riferirsi a una casa da Tè molto piccola ma pregevole.

⁷⁵ *Jō*, misura di un *tatami*, serve a misurare la grandezza delle stanze in stile giapponese (ancora oggi). Sebbene nei secoli le misure siano spesso mutate, corrisponde normalmente al posto per dormire di una persona, quindi di lunghezza attorno ai centottanta centimetri e la metà di larghezza. Una stanza di quattro *jō* e mezzo è davvero molto piccola.

⁷⁶ *Nageshi* è una grata di legno verticale posta a ornamento tra il soffitto e la trave sottostante orizzontale.

⁷⁷ Fushin-an, la casa da Tè di Rikyū nei pressi del tempio Daitokuji, poi ridenominata Shōan 少庵.

⁷⁸ Sorta di lampada a olio su un supporto appoggiato sul pavimento.

si riempie la lampada fino all'orlo, non si può continuare a parlare [e intrattenere l'ospite]».

Il maestro del Tè dell'«imponenza», lo spirito di Dōan.

Hideyoshi disse a Sōeki: «Chi potrebbe eseguire un *cha no yu* dentro il recinto interno del tempio Daibutsu?»⁷⁹.

Dopo aver un poco pensato, Sōeki rispose: «Può farlo Dōan»⁸⁰.

L'originalità di Rikyū che si distingue da quella degli altri.

Un certo giorno attorno a Rikyū si riunirono Oda Urakusai⁸¹, Hosokawa Sansai e Furuta Oribe. Rikyū allora ripeté più volte: «Ognuno di voi costruisca con le proprie mani, secondo il gusto di ciascuno, un *hishaku*⁸² da usarsi nel lavabo per lavarsi le mani e portatemelo. Ne farò uno anch'io». In occasione dell'incontro successivo, ognuno ne portò uno di varia fattura. Poi Rikyū mostrò il suo e allora tutti batterono le mani e dissero che non avrebbero mai potuto raggiungere il maestro.

L'accortezza di tenere il bollitore sempre sul fuoco.

Sōeki nel periodo della fioritura dei ciliegi andò a Higashiyama accompagnato da alcune persone. Durante il percorso, chiese agli altri se avevano messo il bollitore sul fuoco prima di uscire di casa. La risposta fu: «Siccome oggi dalla mattina presto dovevo uscire con voi non l'ho messo sul fuoco». Allora Sōeki disse: «Il *wabi* si realizza proprio con un tale gusto estetico. Ora, quando tornate a casa mettete il bollitore sul fuoco perché stasera qualcuno potrebbe venire a farvi visita».

Quali sono i fiori colorati che si accompagnano al wabi.

Per il *cha no yu* non sono adatti fiori rossi e i fiori di peonia, ma Rikyū diceva che i fiori *fuyō*⁸³ e le peonie color *murasaki* di colore tenue vanno bene e le metteva nel portafiori. Forse anche i fiori di magnolia *murasaki* che Oribe amava e spesso usava allestire erano anch'essi fiori del *suki*?

⁷⁹ Daibutsu (del Grande Buddha), è il tempio Hōkōji 方広寺 fatto costruire da Hideyoshi a Higashiyama (Kyōto); al suo interno aveva fatto costruire un Grande Buddha alto circa diciotto metri; la statua fu distrutta da un terremoto nel 1596 e mai più ricostruita.

⁸⁰ Contrariamente a Rikyū, che preferiva ambienti semplici, suo figlio Dōan era noto per preferire luoghi imponenti dove praticare un Tè dalle caratteristiche marcate e dinamiche.

⁸¹ Fratello minore di Oda Nobunaga, Oda Urakusai era appassionato di Tè; divenne il capostipite della scuola Uraku.

⁸² *Hishaku*, mestolo di bambù usato per prendere l'acqua.

⁸³ *Fuyō* 芙蓉, tipo di roselline di colore bianco o rosa.

Nota.

Questi fiori di magnolia si chiamano *murasaki gyokuran* 紫玉蘭. Fino a settant'anni fa⁸⁴ erano poco comuni ma, trovandosi al tempio Hōkoku⁸⁵, quando essi fiorivano venivano tantissimi amanti del Tè a prenderli.

*Il cha no yu degli asagao*⁸⁶.

Una certa persona disse al *taikō* Hideyoshi che nel giardino di Sōeki fiorivano dei bellissimi fiori di *asagao*. Allora il *taikō* Hideyoshi decise di andare a vederli per il Tè del mattino.

Tuttavia, andandovi non vi trovò neppure un bocciolo di *asagao* e la prese a male. Quando entrò nella stanza, trovò un fiore dai colori vivaci posto ad abbellimento in un vaso. Il *taikō* e tutti coloro che lo accompagnavano furono molto sorpresi e lodarono molto Sōeki. Questa riunione fu chiamata in seguito la «seduta del Tè dell'*asagao* di Rikyū».

Nota a il *cha no yu* dell'*asagao*.

Alcuni sostengono che togliere tutti i fiori fioriti e metterne solo uno nel *tokonoma* per metterlo in evidenza non è nello spirito di Rikyū⁸⁷. Però, essendo stato ordinato a Rikyū di svolgere un *cha no yu* con gli *asagao*, l'aver posto un solo fiore nel *tokonoma* è proprio dell'insuperabile spirito del *monosuki* di Rikyū. Dopo di allora, dal tempo di Kobori Enshū in poi, non si coltivarono più fiori, i quali furono invece apprezzati solamente nel *cha no yu*.

L'importanza di combinare le cose.

[Come diceva Rikyū:] «Per gli utensili adoperati nel *suki*, è come combinare abilmente castagne con la mostarda»⁸⁸.

Nota.

Queste parole significano che si devono mettere insieme utensili importanti con altri più dimessi e di gusto *sabi*, oppure combi-

⁸⁴ Si tenga presente che il *Chawa Shigetsushū* è stato composto nel 1697.

⁸⁵ Hōkoku 豊国, tempio di Kyōto eretto per commemorare la figura di Hideyoshi.

⁸⁶ *Asagao* 朝顔, campanule che si aprono la mattina e si richiudono la sera.

⁸⁷ Perché è uno stratagemma troppo appariscente.

⁸⁸ Cioè, un sapore dolce con uno piccante.

nare tra loro utensili grandi e piccoli. Fin dall'antichità, era regola comune che quando si utilizzava un recipiente per il tè di tipo *katatsuki* si usava un contenitore del tè di tipo *natsume*⁸⁹ per il tè leggero, con un *marutsubo* si abbinava il contenitore del tè di tipo *nakatsugi*, con il bollitore di tipo *unryūgama* si usava il *mizusashi* di tipo *tarai*, con un grande braciere con un piccolo asse⁹⁰.

Anche quanto diceva Furuta Oribe, che: «Un bollitore dalla bocca piccola e un *hishaku* di piccole dimensioni non stanno bene insieme», aveva questo stesso significato⁹¹.

La moglie di Rikyū. Il discernimento di Sōon 宗恩.

Rikyū ricevette in dono un terreno di grandi dimensioni, ma, essendo di famiglia benestante, un certo giorno comprò per mille kan l'incensiere dei Mille Uccelli⁹² che il poeta di *renga* Sōgi possedeva. La moglie di Rikyū, Sōon, vedendo l'incensiere posato sul *tatami*, disse: «Mostralo anche a me». Dopo un po' che lo osservava disse: «Uno dei piedi è un pochino troppo alto e questo gli dà un aspetto imperfetto. Dovresti tagliarne un po' per accorciarlo». Al che Rikyū replicò: «Mentre lo guardavo prima, anche a me ha fatto la stessa impressione. Chiama il gioielliere». Così gli fece accorciare un piede un pochino.

Sōon era una persona che eccelleva nel *suki* e molto tempo addietro notò che nella lucerna *tankei* mancava il foro per impugnare la [e trasportarla].

Nota sul *cha no yu* dell'incensiere⁹³.

Fin dall'antichità esisteva il «*cha no yu* dell'incensiere». Poche persone conoscono questa antica forma [del Tè]. Anni fa, essa fu trasmessa direttamente al signore Hosokawa Sansai da Sōeki, questi, a sua volta, la trasmise a Miyake Bōyō che era un grande esperto della Via dei profumi⁹⁴. Dopo di allora, fu trasmessa da Bōyō a Fujimura Yōken al quale diede l'incensiere chiamato Tagonoura 田子浦 come riconoscimento della trasmissione.

⁸⁹ Vedi Appendice 1, *Chawa Shigetsushū*, nota 57.

⁹⁰ Da mettere sotto il braciere.

⁹¹ Il senso di questo brano è che gli utensili usati devono avere caratteristiche contrastanti.

⁹² *Chidori no kōro* 千鳥の香炉, oggetto di grande pregio; fu posseduto da Oda Nobunaga e Toyotomi Hideyoshi.

⁹³ Questa forma del Tè fu trasmessa da Yōken. Non se ne conoscono i dettagli.

⁹⁴ *Kōdō* 香道, l'arte di riconoscere i profumi emanati da bastoncini di incenso. Pratica ancora in uso oggi.

Un certo giorno, Gamō Ujisato insieme a Hosokawa Yūsai⁹⁵ parteciparono a una riunione del Tè, e dopo che Rikyū l'ebbe terminata, Ujisato chiese di poter vedere l'incensiere dei Mille Uccelli. Rikyū, con un atteggiamento di malavoglia, portò l'incensiere facendolo rotolare. Yūsai vedendo ciò disse: «È forse lo spirito della poesia di Kiyomigata?»⁹⁶. Allora, lo stato d'animo di Rikyū si rasserenò e disse che era proprio quella la sua eleganza.

Nell'antologia poetica *Juntokuin Hyakushu* 順徳院百首 («Le cento Poesie del tempio di Juntoku»)⁹⁷ vi è la poesia che recita: «A Kiyomigata, sopra le onde dove le nuvole non passano, mille uccelli sono l'ombra della luna». Sebbene il *cha no yu* di oggi sia terminato in modo interessante, e non ci sarebbe stato bisogno di richiedere di vedere l'incensiere dei Mille Uccelli, penso che il senso di questa seduta sia stato quello di paragonare l'incensiere allo stormo di mille uccelli.

In tutte le cose, eccedere non è cosa buona e, come sta scritto anche nei testi antichi, vi è il principio secondo cui nelle cose incomplete vi è grande eleganza.

Essendoci una stretta relazione tra le espressioni «stormo di uccelli» e «incensiere dei Mille Uccelli», una certa persona li ha messi in rapporto trovando il momento opportuno dicendo che il significato della poesia era quello di esprimere ammirazione per i «Mille Uccelli».

*La profonda amicizia tra Rikyū e Kenchū Jōchi*⁹⁸.

Toyotomi Hideyoshi, dopo la campagna di sottomissione delle province occidentali⁹⁹, tornando al suo castello di Ōsaka, era accompagnato da Sōeki. Durante il tragitto, Sōeki fece visita a Yabunouchi Jōchi che si trovava ad Amagasaki¹⁰⁰. Insieme bevvero il tè, poi dopo aver terminato Rikyū rivolto a Jōchi disse: «Se hai dei fiori a disposizione, proviamo a fare una composizione?» Jōchi

⁹⁵ Hosokawa Yūsai 細川幽齋 o Fujitaka 藤孝 (1534-1610), *daimyō* e poeta di poesia concatenata. Accompagnò Hideyoshi durante la campagna di conquista del Kyūshū, durante la quale compose il *Kyūshū Michi no Ki* 九州道の記 («Trattato del Kyūshū»).

⁹⁶ In poesia, la località di Kiyomigata 清見潟, provincia di Shizuoka, era famosissima per la sua bellezza paesaggistica.

⁹⁷ Juntoku, imperatore che regnò tra il 1210 e il 1221; l'antologia è a lui dedicata.

⁹⁸ Kenchū Jōchi o Yabunouchi Jōchi, della scuola Yabunouchi, fu discepolo di Sen no Rikyū.

⁹⁹ Campagna dell'aprile del 1587, durante la quale assoggettò gli Shimazu della parte più meridionale del Kyūshū.

¹⁰⁰ Amagasaki, oggi provincia di Hyōgo.

rispose: «In giardino ci sono degli *himeuri*¹⁰¹ in fiore, ma non credo che siano adatti per essere usati per una composizione floreale. Però, non vi è altro». Sōeki allora: «O Jōchi! Anticamente, quando non vi erano fiori si faceva una composizione anche solo con delle foglie di bambú. Proviamo dunque a fare una composizione con *himeuri*». Così, egli stesso si recò nel giardino e tagliò un ramo di quei fiori. In un vaso dorato mise il viticcio di *himeuri* facendolo pendere fino all'estremità del *tokonoma* e dando un effetto molto bello da vedere.

Da allora in poi, Jōchi tenne quel vaso con grande cura dandogli il nome di *himeuri*. Dopo che Jōchi si fu trasferito a Kyōto, esso fu conservato nella sua casa dove ancora si trova.

Nota. Rikyū e Yūsai. Il piacere reciproco del *suki*.

Nel diario *Kyūshū Michi no Ki* 九州の道の記 («Cronaca del Kyūshū») di Hosokawa Yūsai è riportato che il *taikō* Hideyoshi terminò la campagna del Kyūshū durante la primavera del quindicesimo anno dell'era Tenshō [1589]. In un passaggio di quel testo è scritto che l'ottavo giorno del sesto mese dello stesso anno, il signore Hideyoshi si recò da Rikyū chiedendogli di far scrivere dei versi iniziali¹⁰² a Yūsai. Yūsai scrisse i seguenti versi iniziali per esprimere il suo sentimento nei confronti del tempio Hako-zaki Hachimangū 箱崎八幡宮 che si trova a Hakata¹⁰³: «Il fresco vento dei pini¹⁰⁴ spira attraverso l'età degli dèi». Sōeki [in un'altra occasione] fece la seguente composizione: «Non pensare alla residenza lontana dalla capitale, ovunque non è forse lo stesso mondo evanescente?» A questa composizione Yūsai rispose come segue: «Lontano dalla capitale proprio non vorrei stare, sebbene ovunque sia lo stesso mondo evanescente».

Sulla cenere che sta dentro il focolare.

Un giorno Dōan¹⁰⁵ mi¹⁰⁶ portò a una riunione del Tè da Furuta Oribe e da questi gli fu richiesto di mettere della carbonella nel-

¹⁰¹ *Himeuri* 姫瓜, pianta delle cucurbitacee che produce piccole zucche.

¹⁰² I versi iniziali di una poesia, cui altri poeti dovevano aggiungere versi, e che costituiva il tema principale, era detto *bokku* 発句.

¹⁰³ Nel Kyūshū. Presso questo tempio Hideyoshi si era accampato durante la campagna del Kyūshū.

¹⁰⁴ Il pino è il simbolo di Hideyoshi.

¹⁰⁵ Dōan, figlio di Rikyū e maestro del Tè di Hideyoshi.

¹⁰⁶ A Sōtan.

la *kusari no ma*¹⁰⁷. Dōan avvicinò la pentola di terracotta e, dopo averla lentamente sistemata nel focolare, posò la carbonella. Quella carbonella attirava l'attenzione [per il modo come era sistemata]. [Finita la riunione] al ritorno, io dissi a Dōan: «Sebbene Oribe sia considerato un grande maestro, riguardo alla sistemazione del focolare penso che non sia perfetto». Dōan rispose: «Oribe è un grande maestro, ma se non sistema bene il focolare, la carbonella non si può poggiare sopra»¹⁰⁸.

Le strategie del Tè e il discernimento di Rikyū.

Ad aprire una finestra nel *kozashiki*¹⁰⁹ fu Kitamuki Dōchin, e a ridurre il *tokonoma* alla misura di quattro *shaku* e tre *sun*¹¹⁰ fu Dōan. Forse anche Rikyū pensando che ciò fosse corretto fece altrettanto. Anticamente, il cucchiaino per prendere la cenere era di bambù e di terracotta, ma Dōan lo fece di metallo con sopra degli ornamenti. Quando Rikyū vide ciò, disse ridendo: «Il cucchiaino per la cenere di Dōan sembra quello che si usa per il riso». Più tardi, lo usò anche lui.

Inoltre, il *shōji*¹¹¹ di Rikyū della finestra posta sul soffitto in modo che si potesse togliere era scomodo, talché una certa persona disse: «E se sopra di esso si scavasse un incavo in modo da sollevarlo?», ma Rikyū disse che queste manovre non gli piacevano.

Inoltre, nel *tokonoma*, fissò il gancio curvo cui appendere il vaso per fiori a forma di barca dalla parte esterna della trave orizzontale superiore¹¹² dicendo: «Se lo si fissa dalla parte interna non si capisce da dove pende e ciò fa pensare a un qualche meccanismo e questo non va bene». Coloro che ascoltavano queste parole furono molto colpiti.

¹⁰⁷ La *kusari no ma* («stanza della catena») originariamente era una piccola stanza che univa il *kozashiki* (o *koma*) con lo *zashiki*. Vi si trovava un *irori* (o *ro*, cioè un focolare) per preparare il tè. Il bollitore veniva sospeso sopra il *ro* per mezzo di una catena, da cui il nome della stanza. Fu Oribe, verso la fine del xvi secolo, a iniziare a usare il *kusari no ma*. Dopo di lui fu utilizzata regolarmente da Kobori Enshū. Era una stanza con un'atmosfera rilassata non severamente *wabi*.

¹⁰⁸ L'osservazione di Sōtan era rivolta all'eccessiva cura posta nel mettere la carbonella, che in questo modo attirava troppo l'attenzione. Una disposizione più casuale e meno precisa sarebbe stata auspicabile, e un grande maestro come Oribe avrebbe dovuto impedire che Dōan facesse come ha fatto. Tuttavia, Dōan replica con una osservazione di tipo pratico. Se la carbonella (e la cenere) non è ben disposta, ci può essere il rischio che non bruci bene.

¹⁰⁹ Con lo scopo di far entrare la luce. Questa finestra si apriva sul soffitto.

¹¹⁰ Circa centotrenta centimetri.

¹¹¹ Carta giapponese posta davanti alla finestra per regolare l'entrata della luce.

¹¹² Alcuni li fissavano invece dalla parte interna.

Nota. Il «secchiello del pozzo che rimbalza» come è tramandato.

Il vero intento di Rikyū era lo stesso di colui che presso il fiume cinese Yáng zǐ si faceva scherno del sistema di rimbalzo del secchio del pozzo¹¹³.

Rikyū e la vista straordinaria.

Non so quando questo avvenne, ma un giorno Rikyū richiese a Hosokawa Sansai il «coltello della gru»¹¹⁴. Purtroppo non essendoci una gru venne usato per un airone. Dopo aver terminato di assistere [alla sezionatura dell'airone] e averla lodata Rikyū domandò: «Mi è sembrato che il tagliere fosse un po' troppo basso, non credete?» Sansai chiese agli inservienti di cucina che risposero: «Ultimamente abbiamo tolto lo strato superiore del tagliere di un *bun*¹¹⁵ rispetto allo standard poiché era diventato troppo logoro». Sentendo queste parole, Sansai disse con grande ammirazione: «Che vista incredibile ha Rikyū!»

Nota. La sensibilità estetica di Rikyū che si estende a vari settori.

Quando Hosokawa Sansai abitava nel quartiere Yoshida-gō 吉田郷 di Kyōto, secondo quanto fu raccontato a Miyake Bōyō un certo giorno, essendo appena stato fatto un bel fodero per la piccola spada che si porta al fianco, e poiché era stato mostrato a Rikyū, parlando di questo con Rikyū, questi disse: «Una volta, nelle botteghe degli artigiani, tra i molti foderi vecchi che stavano tenuti insieme, essendovene uno davvero molto bello lo comprai pensando che un giorno avrei avuto occasione di usarlo ed è ancora nel

¹¹³ Il significato di questa affermazione rimanda a una storia cinese tramandata nello *Zhuāng zǐ* 莊子, in cui si narra che il discepolo di Confucio Zi Gòng 子貢, tornando da un viaggio, nei pressi del fiume Yáng zǐ vide un anziano agricoltore che prendeva acqua dal pozzo per bagnare il suo campo. Costui usava il secchiello a mano senza applicare il sistema del rimbalzo, molto più comodo e pratico, cioè di applicare una pietra come peso dall'altra parte della corda cui era legato il secchiello. Alla domanda di Zi Gòng perché non applicasse questo sistema, l'anziano agricoltore rispose che usare sistemi comodi ha effetti deleteri sul cuore dell'uomo, facendosene scherno. Anche l'intento di Rikyū praticando il Tè era lo stesso: attenersi alla naturalezza evitando ogni sorta di scorciatoia e di artificiosità.

¹¹⁴ Un coltello usato per sezionare cerimonialmente le gru. Veniva usato assieme ai bastoncini senza toccare l'uccello con le mani, di fronte agli spettatori. Tra gli uccelli, la carne della gru era ritenuta la più pregiata.

¹¹⁵ Circa tre millimetri.

magazzino. Dovrebbe esserci ancora adesso, e sebbene il tuo sia molto bello, non può competere con il mio».

Sansai disse che il suo fodero era di fattura Etchū e quindi molto migliore dei foderi usuali, e volendo sapere cosa Rikyū ne pensasse, disse: «Allora mostramelo subito!» [Dopo averlo visto,] essendo quel fodero davvero molto bello, fu preso a modello per la casata di Sansai e ora quello che usano è lo stesso di quello raccontato a Bōyō.

Inoltre, Rikyū in un certo luogo, avendo necessità di una piccola spada, e avendogliene prestata una Sansai, quando Rikyū gliela riportò, chiese: «Chi ha fatto l'affilatura?» Sansai rispose: «È una affilatura famosa detta 'del tipo *kangen*' 管弦, fatta da Gotō Yūjō»¹¹⁶. Allora Rikyū disse: «Questo tipo va bene per persone di bassa statura, a te non si addice». Quindi Sansai richiese che Rikyū gliene costruisse una adatta a lui e Rikyū disse che l'avrebbe fatta. Quella che Rikyū fece per Sansai, Sansai la conservava ancora a quel tempo e la fece vedere a Bōyō.

Entrambi i lati [della lama] erano in argento lavorato di tipo Nanryō 南鐔 e la forma era modellata su quella di un insetto. Non era troppo decorata e nel complesso non colpiva eccessivamente per la sua vistosità. Così, Bōyō raccontò a Yōken.

Rikyū traccia delle linee sul terreno.

Le linee che delimitavano la dimensione della stanza [da Tè] di Yakuin Zensō¹¹⁷ furono tracciate con un bastone sul terreno da Sōeki dicendo di farla costruire da un artigiano seguendo le linee che aveva tracciato. Le dimensioni non rispettavano quelle standard del numero dei *tatami*¹¹⁸ e proprio per questo risultò essere più interessante.

Il cha no yu non è appariscente, con poco che vi accade.

Rikyū normalmente durante il *cha no yu* indossava un abito detto *reijin*¹¹⁹ e diceva [che durante le sedute del Tè] era bene non mettersi troppe cose.

¹¹⁶ Gotō Yūjō 後藤祐乗 (1440-1511), artigiano al servizio di Ashikaga Yoshimasa. Le affilature delle spade sono di vario tipo; alcune sono famose per la perfezione e per il *design*.

¹¹⁷ Yakuin Zensō 施業院宗 (1526-99), chiamato Tokunken 徳雲軒, era monaco di Hiei-zan e studioso di medicina; fu al seguito di Hideyoshi.

¹¹⁸ In Giappone le dimensioni delle stanze erano calcolate in numero di *tatami* per fare in modo che un numero intero di essi vi prendesse posto sul pavimento. Nel caso in questione, Sōeki tracciò le linee sul terreno senza tenere conto delle dimensioni dei *tatami*.

¹¹⁹ *Reijin* 伶人, abito indossato dai suonatori dell'antica musica del *gagaku* 雅楽 («musica di corte»).

Era amante del bollitore di tipo unryū.

Quando fu costruito il primo bollitore di tipo *unryū*, a Rikyū piacque subito molto, e da allora smise di usare il bollitore che aveva fino a quel momento messo sull'*irori*, e preparava spesso il Tè facendo pendere liberamente il bollitore sul *gotoku*.

L'estate di un certo anno, davanti al *taikō* Hideyoshi che gli ordinava di preparare il Tè, appese il bollitore di tipo *unryū*.

In quell'occasione gli ospiti erano molti e pur avendo preparato almeno una decina di tè, il bollitore non si raffreddò minimamente.

Nota. La tecnica di uso del bollitore *unryū* passa oralmente di bocca in bocca.

Il bollitore di tipo *unryū* fa bollire bene l'acqua e, ogni volta che si prepara il tè, se si mette la quantità d'acqua appropriata, non la lascia raffreddare. Inoltre, il bollitore *unryū* non ama che gli si metta poca acqua e quindi, quando si prepara il tè, bisogna riempirlo almeno all'ottanta o novanta per cento.

Però, se alla fine lo si lascia con il coperchio sopra, l'acqua bollente tende a fuoriuscire dal bollitore. Perciò, è bene finire gettando un po' di acqua bollente di troppo nel *kensui* con il mestolo. Questa tecnica è stata tramandata oralmente dagli antichi maestri. Riguardo al *cha no yu* con il bollitore *unryū*, ne ho parlato qui in modo affrettato.

Recentemente sono stati pubblicati vari libri detti *narai* 習¹²⁰ che insegnano il Tè, ma è difficile dire se essi siano affidabili o meno, anche se penso che siano molto credibili. Che dire? Insomma, riguardo a ogni Via, fin dall'antichità, bisognerebbe apprendere direttamente seguendo un buon maestro con l'intenzione di stare presso di lui un certo tempo come fece Teii¹²¹.

Gli utensili del Tè wabi e il gancio che pende dal soffitto.

Anticamente il focolare in una stanza di quattro *jō* e mezzo d'estate veniva coperto con un'asse, e il braciere veniva posto sopra quest'asse. Il bollitore veniva appeso a una catena con o senza un gancio e, come nella stagione del *ro* [inverno], si met-

¹²⁰ Fin dall'inizio del periodo Edo, si assistette alla produzione di vari testi per l'apprendimento del Tè, veri e propri manuali.

¹²¹ Teii 程頤 (1033-1107), studioso confuciano che, si narra, per apprendere dal suo maestro stette in attesa così tanto tempo che ai suoi piedi si accumulò un *shaku* (circa trenta centimetri) di neve.

teva vicino il *mizusashi* e si preparava il Tè. Anche nel *wabi* questa pratica fu ritenuta adeguata e particolarmente interessante da seguire¹²².

Il wabi non è solo una questione di forma.

Rikyū quando intrecciava i rami per costruire uno *shibagaki* diceva che non si dovevano usare solo rametti di *warabinawa*¹²³ ma diceva che si doveva mischiare anche della corda. La parte superiore dello steccato andava fatta di bambú senza regolare in modo preciso l'altezza.

Rikyū e Shōan, vedendo una staccionata fatta da una certa persona coperta con corteccia di cipresso, dissero: «Considerando il *monosuki*¹²⁴ di questa persona, sicuramente farà una staccionata in bambú, e poi alla fine finirà per tornare al murretto normale».

Inoltre, vedendo una finestra di tipo *renji* della casa da Tè di una certa persona, il cui bambú era stato qua e là un po' modificato, Shōan disse: «Guarda qui. Questa persona ha cercato di rendere interessante [questa finestra] mettendo insieme parti vecchie con altre nuove. Questo tipo di cose nella Via del *suki* non va bene. Per esempio, mettiamo il caso che i listelli di bambú della finestra si siano deteriorati, sarebbe meglio cambiarli tutti. Altrimenti, sarebbe meglio lasciarli come sono. Però, quando si invita una persona di alto rango a una riunione del Tè, sarebbe bene sostituire i listelli in qualunque momento [sia necessario]».

Nota.

Dopo la morte di Rikyū, il mondo del *cha no yu* cambiò molto, e tanti di questi cambiamenti sono difficili da comprendere¹²⁵.

¹²² In altre parole, mentre d'inverno l'uso del *ro* prevedeva necessariamente la catena e il gancio (di solito un oggetto piuttosto elaborato, non un semplice gancio), d'estate con il *furo* se ne poteva fare a meno perché si poteva mettere il bollitore direttamente sul braciere. Tuttavia, poiché si riteneva che il gancio (e la catena) fosse un utensile che suscitava un'atmosfera tipicamente *wabi*, il *ro* veniva usato anche d'estate.

¹²³ *Warabinawa* 蕨縄, rametti di felci.

¹²⁴ *Monosuki*, qui inteso come «il suo gusto estetico».

¹²⁵ Di fatto, dopo la morte di Rikyū, prese sempre più piede il *daimyō cha*, i cui maggiori rappresentanti furono Furuta Oribe e Kobori Enshū. Inoltre, nella casa da Tè, accanto al *koma* si affermò anche il *kusari no ma*. Con questa tendenza i *kakemono* e anche il vasellame divenne più presente e vario. Questi mutamenti sono testimoniati nei testi dell'epoca.

Sono stati cambiati il listello di chiusura del cancelletto d'entrata al giardino¹²⁶ con uno piuttosto vistoso, ritenuto opportuno soltanto al tempo del *kuchikiri*, il recipiente per la carbonella fatto con parte di una zucca vuota¹²⁷ che produce un suono gentile e il bordo del poggia-coperchio (del bollitore) di bambú che pare più puro, sono tutte cose che danno gioia¹²⁸.

Il contenitore del tè che non combacia.

Il famoso vaso *katatsuki* Unzan¹²⁹ fu (inizialmente) in possesso di personaggi di Sakai, poi fu richiesto dall'*entourage* di Rikyū e allora per la prima volta apparve nel *cha no yu*, ma non era molto amato da parte di Rikyū.

Il padrone di casa [terminata la seduta di *cha no yu*] dopo che l'ospite Rikyū e i suoi colleghi se ne furono andati disse: «In questo ambiente i vasi contenitori del tè che non piacciono a Rikyū non sono interessanti». E così dicendo lo lanciò contro il treppiede metallico usato per sostenere il bollitore sopra la brace causando la sua rottura.

Una persona che stava lì accanto, raccolse i pezzi e se li portò via. Poi aggiustò il vaso e di nuovo lo presentò a un *cha no yu*, chiamando a partecipare anche Rikyū, che lo lodò dicendo: «Ora è diventato un vaso contenitore del tè davvero bello!» Allora questa persona riportò il vaso alla persona che per prima l'aveva posseduto raccontandogli l'accaduto. Costui, allora, lo conservò preziosamente.

Dopo di ciò, il vaso fu acquistato per un prezzo molto elevato dal signore¹³⁰ del paese di Tango nella zona della capitale¹³¹ il quale accorgendosi che i bordi non combaciavano perfettamente in alcuni punti, si consultò con Kobori Enshū chiedendogli se non fosse opportuno ripararlo in modo tale che i bordi combaciassero perfettamente. In risposta, Kobori disse: «Proprio perché questo vaso è stato rotto e ora i bordi non combaciano perfettamente,

¹²⁶ Allora veniva usato il tipo detto *saruto*, cioè «porta a forma di scimmia» a causa del congegno di chiusura fatto di listelli di legno che ricordavano la forma di una scimmia con il braccio alzato.

¹²⁷ *Fukube sumitori*, utensile per prendere la carbonella fatto con una zucca seccata e svuotata e utilizzata durante il *kuchikiri* in novembre.

¹²⁸ Tutto questo, dopo Rikyū, è stato abbandonato e l'autore lo cita con evidente nostalgia.

¹²⁹ Posseduto prima da Hideyoshi e poi dallo shōgun Tokugawa Hidetada.

¹³⁰ Kyōgoku Takahiro 京極高広 (1599-1677), signore di Tango (sul Mar del Giappone).

¹³¹ Corrispondente all'attuale parte settentrionale della provincia di Kyōto.

Rikyū lo ha giudicato interessante ed è diventato un vaso famoso. È meglio lasciarlo così com'è».

Nota. La bellezza di una tazza da tè rotta.

Furuta Oribe, chiamava *nuruki mono* 温き者¹³² le tazze da tè di fattura perfetta, e si dice che appositamente usava le tazze dopo averle rotte. Vi sono anche persone che amano le cose non belle, ma se vediamo l'esempio del vaso Unzan, che fu lodato da Rikyū ed ebbe lo stesso parere anche da Kobori dopo essere stato rotto, si comprende quale sia il particolare senso estetico della Via del Tè.

Le persone che praticano il *cha no yu* attualmente, forse per l'eccessiva curiosità, non apprezzano le cose del loro tempo¹³³. Perciò apprezzano piuttosto gli utensili rotti e i dipinti logori, così come sono.

Nello *Tsurezuregusa* si dice: «I testi scritti su carta sottile¹³⁴ più si logorano presto, più mostrano il senso del *wabi*». Ciò che dice Ton'a¹³⁵ a questo proposito è davvero notevole: «Dopo che la parte superiore e la parte inferiore della carta sottile si separano e dopo che la polvere di conchiglia usata nella laccatura del porta-*kakejiku* cade, l'oggetto diventa meraviglioso».

Si dice che la copertina di un libro che rilega tra loro più volumi, se mostra qua e là disomogeneità, è brutta a vedersi, ma si comprende bene quello che dice il monaco Kōyū¹³⁶ quando afferma: «Predisporre ogni cosa sempre in modo preciso è da persone immature. È più attraente quello che non coincide bene».

L'altezza delle pietre del viale.

Un certo giorno, Rikyū andò a una riunione del Tè di Dōan e camminando per il *roji* disse ridendo al suo accompagnatore: «Tra le pietre del viale ce n'è solo una che è più alta di tre centimetri rispetto alle altre. Il padrone di casa Dōan forse non se ne è accorto». Dōan cui fu riferita questa frase dentro la casa da Tè, dis-

¹³² *Nuruki mono* («cosa tiepida»), cioè che manca di passione; che attrae poco.

¹³³ E preferiscono i modi e le cose del passato.

¹³⁴ Mista con fili di seta.

¹³⁵ Ton'a 頓阿 (1289-1372), poeta di *waka* eleganti, è annoverato tra i «Quattro re celesti della poesia *waka*» 和歌四天王.

¹³⁶ Kōyū Sōzu 弘融僧都 (date sconosciute), monaco del tempio Ninnaji 仁和寺 della capitale.

se che da tempo se ne era accorto e quando ebbe un po' di tempo andò a sistemare la pietra.

Rikyū, quando ritornò tempo dopo, si soffermò e disse: «Sembra che l'altezza di questa pietra sia stata sistemata. Ora è più bassa». Questo mostra quanto Rikyū fosse sensibile alla dimensione di alto e basso.



Yamanoue Sōjiki 山上宗二記 («Il Trattato di Yamanoue Sōji»)¹

Il testo.

Testo della tradizione segreta dell'arte del Tè scritto per trasmettere il *wabi-cha* ai propri discendenti scritto da Yamanoue Sōji (1544-90), discepolo di Sen no Rikyū. Yamanoue Sōji prese il posto del proprio maestro in qualità di «maestro del Tè» del signore Hideyoshi, e come già successe a Rikyū, cadde in disgrazia presso il suo protettore e dovette commettere suicidio rituale.

È un trattato molto apprezzato negli ambienti ortodossi del Tè poiché scritto da un grande personaggio, uno dei principali discepoli diretti di Rikyū.

È una sorta di vademecum del *cha no yu* di cui descrive dettagliatamente tutti i principali elementi che vanno curati nella Via del Tè: dalla disposizione delle pietre nel *roji*, ai vari tipi di utensili da usare nelle varie occasioni, alla disposizione del *tokonoma*, per finire con una parte riassuntiva e più generale di consigli.

Qui viene presentata la traduzione proprio di questa parte finale che, in definitiva, è quella che interessa maggiormente al lettore italiano.

Traduzione di *I Dieci Punti Importanti del cha no yu*².

52.

Quando ci rapportiamo con coloro che ci sono superiori ci si può anche comportare in modo sbrigativo³, ma nei confronti di chi ci è inferiore dobbiamo preoccuparci di comportarci come si deve⁴.

In tutte le circostanze, si abbia un atteggiamento di profondo rispetto e di grande attenzione.

¹ Trad. parziale da TSUTSUI HIROICHI (a cura di), *Yamanoue Sōjiki wo yomu*, Tankōsha, Tōkyō 1987.

² In realtà sono undici.

³ O trascurato.

⁴ Vuol dire che quando in una seduta del Tè sono presenti persone esperte, ci si può comportare senza eccessive cautele, poiché esse comprendono immediatamente. Quando invece sono presenti persone poco esperte, è meglio essere molto attenti e comportarsi in modo molto corretto, perché esse hanno bisogno di essere guidate.



53.

Si deve avere nel proprio cuore apprezzamento per la purezza. Alle sedute che si tengono all'alba e quelle serali⁵, ci si deve alzare all'ora della tigre [le quattro del mattino] per fare i preparativi per il *cha no yu*.

54.

Bisogna trattenersi dal bere liquori, e anche trattenersi da azioni lascive.

Durante l'inverno e la primavera nelle sedute mattutine e serali si abbia nel cuore la presenza della neve. Dall'estate all'autunno, è bene tenere le sedute serali di notte. Inoltre, nelle serate in cui la luna è particolarmente bella, anche se si è soli, è bene continuare fino a notte inoltrata.

55.

È bene avere amicizia con persone che più di noi hanno sensibilità ed esperienza [della Via del Tè].

[Riguardo a quanto sopra,] è importante, stando loro vicini, vedere il loro comportamento [per apprenderlo].

56.

Ciò che è indispensabile per il *cha no yu* è: il luogo dove praticarlo [la capanna] e il *roji*. E poi, naturalmente l'atmosfera giusta. È ottimale che vi siano attorno dei bambú, alberi e pini, e che dei *tatami* siano stesi direttamente sul pavimento.

Avere dei buoni utensili. I migliori sono quelli che hanno amato personaggi come Jukō, Insetsu⁶, Jōō e Sōeki.

Per coloro che praticano il *cha no yu*, non avere abilità [in alcuna arte o Via] è un'abilità. Jōō diceva ai suoi allievi che, sebbene l'essere umano vive fino circa ai sessant'anni, il periodo in cui si hanno le massime capacità è di soli vent'anni. Normalmente, pur dedicandosi al *cha no yu* con grande impegno, non si riesce a diventare bravi. Se ci si dedica anche ad altre arti, si finisce per non fare progressi [nel *cha no yu*]. Tuttavia, è bene dedicarsi anche alla letteratura e alla calligrafia⁷.

⁵ Le sedute serali iniziavano alle sei di pomeriggio.

⁶ Torii Insetsu (1423-1502), famoso maestro del Tè.

⁷ Perché sono arti connesse strettamente con il *cha no yu*.

Altri Dieci Paragrafi⁸.

57.

Riguardo all'abilità di giudicare il valore delle cose. Volendo spiegare si può dire che riguardo agli utensili del Tè va da sé, ma per ogni cosa vedendola si deve avere la capacità di distinguere il buono dal cattivo, accettando e apprezzando con semplicità gli oggetti fatti dalle mani dell'uomo. Comunque, dal punto di vista negativo, non si può dire una buona capacità di valutazione quella che apprezza le cose che somigliano a quelle vere⁹.

58.

Riguardo al *temae*¹⁰. Si deve offrire un tè leggero detto *usu-cha*¹¹. Esso è chiamato «il tè del *shin*» 真の茶¹². Nella società attuale ci sono persone che dicono che il «tè del *shin*» è il *koicha* (ma questo è sbagliato). Nella preparazione di quest'ultimo, sia la performance sia i movimenti del corpo sono piuttosto liberi, e per avere un *koicha* non irrigidito ci si comporta mantenendo sempre vigile l'attenzione. Oltre a ciò, l'uso sia di *yotsugumi* 四つ組 («i quattro elementi») del *daisu*¹³ sia di *kotsubo* e di *katat-suki*, e altri utensili, tutti essi rientrano [negli schemi per questi due tipi di Tè].

59.

Riguardo alla carbonella e alla cenere del *ro* e del *furo*. Spiegando: non è buona pratica che ci sia troppa carbonella. Tuttavia,

⁸ Anche in questo caso sono più di dieci.

⁹ Cioè apprezzare le cose finte non è una buona capacità di valutazione.

¹⁰ *Temae* si riferisce alla procedura che si segue nella seduta.

¹¹ *Usucha* è una varietà di *maccha*, che si distingue dal *koicha* («tè forte»). Sebbene la fabbricazione sia la stessa per entrambi i tipi di tè, lo *usucha* è fatto con le foglie di piante non vecchie. Pur avendo un sapore leggero, produce uno stimolo forte. Secondo il maestro Sen, il vero *wabicha* usa questo tipo di tè.

¹² Nella tradizione artistica giapponese tradizionalmente si distinguono tre livelli di forme d'arte o di performance: *shin* 真, *gyō* 行, *sō* 草. *Shin* è corretto e formale, *sō* è informale, personale ed elegante, *gyō* è la forma intermedia. Qui vuol dire che, poiché lo *usucha* è il tè del *shin*, è quello formale che prevede formalità nell'aspetto esteriore ma un atteggiamento interiore rilassato. Al contrario, il *koicha*, che è *sō*, prevede un aspetto esteriore informale e rilassato ma un atteggiamento interiore attento. Lo stile formale *shin* prevede l'uso di utensili e decorazioni di grande valore, normalmente di fattura cinese, il rispetto di tutte le formalità e l'ambientazione in una struttura *shoin*. È il tipo di *cha no yu* che veniva praticato alla corte di Yoshimasa da parte dei *dōbōshū*.

¹³ I quattro oggetti normalmente posti nel *daisu*: *furokama*, il bollitore per il *furo*; *mizusashi*, il contenitore per l'acqua fredda; *shakutate*, il porta *shaku*, un vasetto alto e sottile. A volte può essere presente un altro elemento, il *kensui*.

al Tè della mattina è bello vedere la brace prodotta da molta carbonella.

Nelle sedute invernali, si facciano i preparativi per il *cha no yu* la mattina presto, prima dell'ora della tigre [le quattro]. In questo modo, al momento del sorgere del sole, il *ro* è bello da vedere. Si faccia bollire l'acqua prima di preparare il tè, disponendo la carbonella senza particolare cura. Solo quando gli ospiti stanno per andarsene, occuparsi di disporre bene la carbonella¹⁴. Durante il giorno, procedere lasciando la carbonella come si trova e tenerla com'è. Nelle sedute che vanno dal crepuscolo alla sera tardi, in cui si è portati a conversare, con l'avanzare della sera, è bene intervenire sulla carbonella [disponendola in modo che risulti piacevole a vedersi]. Infine, riguardo alla cenere, la si disponga per bene, in modo che dia l'impressione di essere un po' trascurata. Su questo argomento vi è un insegnamento orale.

60.

Intrattenere. Disporre i fiori. Dipinti, calligrafie e come riporli.
[Nessuna spiegazione]

61.

Come bere il Tè nella performance detta *daitenmoku*.
[Nessuna spiegazione]

62.

Modo di bere il *koicha*. Sul modo di come prendere e porre gli utensili sul pavimento.
[Nessuna spiegazione]

63.

Come guardare i contenitori del tè di tipo *kotsubo* e *katatsuki* posti su un vassoio rettangolare, ponendosi dal punto di vista dell'ospite.
[Nessuna spiegazione]

¹⁴ Nel *cha no yu* si distinguono tre tipi di disposizione della carbonella (vedi anche qui, *Trattato meridionale*, nota 9) detti *santan* 三炭: *shozumi*, «carbonella iniziale», *gozumi*, «carbonella posteriore» e *tachizumi* o *tomezumi*, «carbonella di chiusura». Quest'ultima, che è quella cui ci si riferisce qui, è la disposizione della carbonella dopo che il *cha no yu* è terminato e serve per trattenere ancora un po' gli ospiti. Allo stesso tempo per costoro è il segno che è ora di andarsene.

64.

Come prendere in mano il bollitore quando si usa l'asse posto sotto il *furo*. Ugualmente, come appendere il bollitore sull'*irori*. Inoltre, come adoperare le mani.

[Nessuna spiegazione]

65.

Riguardo alla seduta del Tè. Le forme delle sedute variano molto di volta in volta. Tra di esse quella denominata *shōfūtei* [stile formale] può essere eseguita anche più volte nello stesso giorno, mentre le forme particolari, possono essere eseguite, diciamo, una o due volte ogni dieci. Nel caso di giovani praticanti che posseggono qualche oggetto di particolare pregio, possono eseguire forme particolari anche fino a tre o quattro volte [su dieci]. È importante che il cibo [che viene disposto in un contenitore] abbia un aspetto trascurato¹⁵. In ogni caso, nel *cha no yu*, se si vuole che vi sia una particolare intenzione¹⁶, prima di tutto, si chiamino gli ospiti nella seduta [diurna] o nella seduta serale, oppure, se vengono ospiti all'improvviso li si intrattenga come si può. In secondo luogo, si dispongano gli utensili in modo corretto, e l'inserviente sia una persona particolare, o anche una donna. In ogni caso, non bisogna mai copiare i modi di fare degli altri, ma si faccia sempre a modo proprio. Quando si invitano persone importanti, sarebbe bene fare una seduta un po' particolare.

Dal tempo di Jōō in poi, fino a circa dieci anni fa, si usavano due o anche tre tavolini¹⁷ intarsiati con oro e argento.

66.

Comportamento dell'ospite. Generalmente parlando, la seduta del Tè vuole creare un sentimento di unione tra ospitante e ospitato in un'atmosfera di armonia¹⁸, ed esistono alcune regole che sono state trasmesse segretamente a questo fine. Jōō ha lasciato alcuni scritti allo scopo per insegnarlo ai principianti. Tuttavia, a quel tempo, Sōeki non apprezzava quegli insegnamenti [di Jōō] e in un discorso serale ne ha parlato diffusamente in modo curioso.

¹⁵ Nel senso di spontaneo, non artefatto, naturale.

¹⁶ Cioè, se si vuole dare alla seduta un'atmosfera particolare.

¹⁷ Tavolini bassi di piccole dimensioni su cui mangiare o bere stando seduti per terra.

¹⁸ Questo si esprime con l'espressione *ichiza konryū* 一座建立 («creare [un'atmosfera di] unione»).

Per prima cosa, sia nelle riunioni mattutine sia in quelle serali, quando le persone si riuniscono o quando si mettono in mostra gli utensili, o, ovviamente nel caso di una seduta in cui si praticava la cerimonia di apertura del sigillo del contenitore che contiene il tè del nuovo raccolto, ma anche nelle sedute ordinarie, dal momento in cui si entra nel *roji* fino al momento di tornare a casa, considerando quell'incontro un'occasione unica e irripetibile, si deve rendere onore al padrone di casa che ospita. Ciò significa che non si deve mai discorrere di cose quotidiane. Nella poesia parodistica di Botanka Shōhaku si dice: «[Parlare] della propria buddhità, delle ricchezze dei vicini di casa, di nuore e suocere, delle guerre in corso, spettegolare sugli altri».

È bene evitare di fare come si dice nella poesia! [Piuttosto] i discorsi che si fanno durante la seduta del Tè dovranno avere a che fare con argomenti che riguardano il *suki*. Comunque, durante la preparazione del tè e finché esso non è pronto, sarebbe opportuno tacere.

Di seguito, il comportamento [che deve tenere] l'ospite. Egli deve onorare dal profondo del cuore i suoi ospiti. Ovviamente le persone importanti e coloro che sono esperti del Tè, ma deve comportarsi con grande considerazione anche per la gente comune che incontra quotidianamente, come se fossero persone famose. È bene trattare le persone di rango più elevato in modo informale. È importante trattare con molto riguardo gli ospiti che si invitano. Tuttavia, nelle sedute in cui non si usano utensili, è meglio essere da soli.

Riguardo alla conversazione su argomenti che riguardano il *suki*, possono riguardare temi come osservazioni su famosi utensili di cui parlano le persone dell'antichità, considerazioni sulla seduta del Tè, discussioni su personaggi di grande abilità nel Tè, che hanno studiato il *cha no yu* per oltre vent'anni, e simili.

67.

Quello che è importante nel *cha no yu* di tipo *wabi* è: un buon apprendimento [della performance del *cha no yu*], conoscere le strategie fondamentali e le varie regole che la governano, ma si deve dare, comunque, la preminenza all'esecuzione di tipo *suki*, che è stata trasmessa segretamente. Riguardo a questo ci si deve

consultare con coloro che sono abili [in questo]. Anche se costoro hanno appreso bene tutti i Cinque Precetti¹⁹, se non hanno inventiva finiscono per somigliare a Wakasaya e Baisetsu²⁰.

Il principio della pratica del *cha no yu* consiste nell'applicare strettamente l'insegnamento della maniera antica, mentre l'inventiva deve essere l'aspetto del nuovo²¹. Per quanto riguarda lo svolgimento del *cha no yu*, si apprenda imparando dagli abili maestri che ci hanno preceduto. In questo si devono comprendere le caratteristiche di ogni singola epoca e adattarvi.

Dopo essersi separati dal proprio maestro, si tenga sempre a mente che costui è stato il proprio maestro.

Così come per tutte le Vie, quella del Buddhismo, della poesia, del Nō, del *ranmai* 乱舞²² e della spada, e tutte le altre, anche nella Via del Tè cui sono giunti personaggi di grande valore, da essi si deve apprendere e si devono tenere come modello due cose: il modo di praticare il Tè e lo sviluppo del *mekiki*. Per diventare maestri nell'arte del Tè, ci si aspetti di dover praticare per trent'anni. Coloro che amano il *cha no yu*, ma che giudicano che seguire i principî del Tè comporti una vita ritirata e isolata dagli altri [sappiano invece che, diventando famosi,] si è chiamati dappertutto nel paese. Invece, coloro che apprendono malamente il *cha no yu*, quando poi vanno in società, pur mostrandosi come persone esperte del *suki*, verranno paragonate a gente come Baisetsu.

Il modo di comportarsi nella stanza dove si svolge il *cha no yu* l'ho descritto avanti in questo testo, ma vi è anche una trasmissione orale.

¹⁹ *Gokajō* 五力条 («Cinque Precetti»), i cinque allestimenti o manipolazioni: 1. 軸飾り allestimento del dipinto da appendere nel *tokonoma*, 2. 壺飾り manipolazione del vaso contenitore del tè (soprattutto durante il *kuchikiri*), 3. 茶入れ飾り manipolazione del vasetto contenitore del tè, 4. 茶碗飾り manipolazione della tazza, e 5. 茶杓飾り manipolazione del cucchiaino di bambù. Fanno parte del cosiddetto *naraigoto* 習事, cioè apprendimento di base, composto di tredici elementi. I cinque citati, fra i tredici, riguardano i modi di allestimento e di manipolazione detti *kazari* 飾り, oggi praticati dalla scuola Urasenke.

²⁰ Wakasaya Sōka (?-1573), maestro del Tè a Sakai; suo figlio fu al servizio di Hideyoshi. Fujūan Baisetsu 不住庵梅雪 (date sconosciute), attivo a Kyōto, fu discepolo di Murata Jūkō e *chatō* di Nobunaga. Sono citati qui come esempio, secondo l'autore, di mancanza di spirito di inventiva.

²¹ Vuole dire che l'ideale è, pur attenendosi strettamente agli insegnamenti della pratica secondo i metodi antichi, allo stesso tempo dare nuovo senso e nuova linfa al *cha no yu* introducendo elementi di inventiva personale.

²² Le danze vivaci che si facevano in occasione di banchetti.

Qui ho esposto altri dieci paragrafi che insieme agli altri primi dieci formano una trasmissione segreta.

Quanto esposto fa parte della trasmissione segreta di Jōō, Dōchin e Sōeki.



Appendice 2



Lessico fondamentale del Tè

chajin 茶人 letteralmente «uomo del tè»; si riferisce ai cultori e ai maestri dell'arte del Tè.

cha no yu 茶の湯 nota come «cerimonia del tè», letteralmente significa più semplicemente «l'acqua calda del tè»; indica lo svolgimento della seduta del Tè.

chasen 茶筌 frullino di bambù; si usa per sciogliere la polvere del tè nell'acqua calda dentro alla tazza.

chashaku 茶杓 cucchiaino di bambù; è utilizzato per prendere la polvere del tè dal contenitore e metterlo nella tazza.

chashitsu 茶室 letteralmente «stanza del Tè»; indica la costruzione di ridotte dimensioni dove si svolge il *cha no yu*.

chōzubachi 手水鉢 lavabo per le mani dove gli ospiti possono purificarsi prima di accedere al *cha no yu*.

daitenmoku 台天目 tipo di *cha no yu* in cui una tazza pregiata, detta *tenmoku*, originariamente di fattura cinese, a forma conica e con strisce verticali grezze sui lati, viene posta su un vassoio, detto *dai*, al momento di offrire il Tè all'ospite.

engawa 縁側 veranda che corre intorno alla costruzione attraverso cui si può accedere alle diverse stanze anche dall'esterno.

fukube sumitori 瓢炭斗 tipo di utensile per prendere la carbonella fatto con una zucca seccata e svuotata.

furo 風炉 braciere portatile appoggiato sul pavimento usato nei periodi estivi.

furokama 風炉釜 bollitore per il *furo*.

fusuma 襖 divisori interni di legno scorrevoli.

geta 下駄 tradizionali calzari giapponesi di legno con due liste di legno che li tengono sollevati dal terreno.

gotoku 五徳 treppiede in ferro su cui poggiare il bollitore.

gozumi 後炭 sistemazione della carbonella nel focolare dopo aver servito il *koi-cha* e prima dell'*usucha*.

hakobi 運び procedura in cui il tè viene portato nel *chashitsu* dall'esterno.

hantō 半東 attendente dell'ospitante.

hashira 柱 pilastri di legno verticali che delimitano il *tokonoma*.

- hiesabi* 冷えさび «freddo e inaridito»; concezione tipica del *wabi*.
- bishaku* 柄杓 mestolo di bambù con cui versare l'acqua bollente dal bollitore nelle tazze.
- ichigo ichie* 一期一会 letteralmente «incontro unico che avviene una sola volta nella vita»; concezione secondo cui ogni incontro, ogni *cha no yu*, è unico e irripetibile.
- irori* 囲炉裏 focolare aperto sul pavimento tra i *tatami* di solito posto al centro della stanza; corrisponde al *ro*, ma è il termine corrente al di fuori del *cha no yu*.
- jibukuro* 地袋 nel *chashitsu*, cassettiera con apertura scorrevole in basso, appoggiata sul pavimento.
- jō* 畳 misura di un *tatami*; usata per misurare la grandezza delle stanze in stile giapponese.
- kaiseki* 懐石 leggero pasto servito agli ospiti durante il *cha no yu*.
- kakejiku* 掛け軸 o *kakemono* 掛け物 dipinto verticale arrotolato e collocato nel *tokonoma*.
- kakoi* 囲い letteralmente «luogo racchiuso»; anticamente indicava il luogo cintato di una stanza dove si svolgeva il *cha no yu*.
- kamaboko* 蒲鉾 rotolo a base di pasta di pesce.
- karamono* 唐物 utensili di fattura cinese.
- karamono suki* 唐物数奇 ammirazione per gli utensili di fattura cinese.
- kashiki* 菓子器 contenitore per servire i dolci.
- katatsuki* 肩衝 contenitore con la parte superiore prominente.
- kencha* 献茶 offerta del tè alle divinità scintoiste e ai Buddha nei templi.
- kensan* 建盞 ceramica di fattura cinese di tipo *tenmoku*.
- kensui* 建水 contenitore dell'acqua gettata via; serve anche per gettare l'acqua della risciacquatura delle tazze da tè, dopo averle usate per bere.
- kirei sabi* 綺麗さび tipo di *cha no yu* caratterizzato da grazia e armonia tipica di Kobori Enshū.
- kiseru* 煙管 tradizionale pipa sottile e corta per fumare.
- koicha* 濃茶 «tè forte»; un tè che usa una maggior quantità di polvere a parità di acqua versata nella tazza.
- koma* 小間 «piccola stanza»; *chashitsu* di piccole dimensioni.
- koshikake machiai* 腰掛待合 panca appoggiata alla parete esterna del *chashitsu* dove gli ospiti attendono di entrare.
- kotsubo* 小壺 varietà di *chaire*; contenitore delle foglioline di tè, di piccole dimensioni.
- kozashiki* 小座敷 «piccola stanza»; costruzione di piccole dimensioni (meno di quattro *tatami*); quindi un *koma*.
- kuchikiri* 口切 apertura del contenitore del tè nuovo che era stato sigillato, il primo uso del tè dell'anno nuovo; normalmente questo avveniva durante l'autunno o l'inverno.
- kusari no ma* 鎖の間 letteralmente «la stanza della catena»; vi si trovava un *iro-*

- ri* (o *ro*, cioè un focolare) per preparare il tè; il bollitore veniva sospeso sopra il *ro* per mezzo di una catena.
- kyaku* 客 ospite.
- kyakuza* 客座 zona del *chashitsu* destinata agli ospiti.
- maccha* 抹茶 tè verde in polvere usato nel *cha no yu*.
- mairaido* 舞良戸 finestre scorrevoli sull'esterno in listelli di legno ricoperti di carta semitrasparente.
- marutsubo* 丸壺 contenitore di forma rotonda.
- mekiki* 目利き la capacità di valutare ciò che vale e ciò che non vale nella Via che si segue; insomma, la capacità di giudizio.
- mizusashi* 水指 contenitore per l'acqua che si versa nel bollitore, quando serve, o per pulire gli utensili.
- mizutsugi* 水次 bricco per versare l'acqua nel *mizusashi*.
- mizuya* 水屋 piccola stanza di servizio nel *chashitsu*, una sorta di cucina dove si preparano i cibi.
- monosuki* 物数寄 amore per gli oggetti belli.
- motenashi* 持て成し ospitalità, sollecitudine verso l'ospite.
- mukaezuke* 迎え付け andare incontro agli ospiti in attesa all'inizio del giardino.
- Mushakōjisenke 武者小路千家 una delle tre maggiori scuole del Tè fondata da Ichio Sōshu 一翁宗守 (1593-1675).
- nagaita* 長板 letteralmente «asse lungo»; usato per appoggiare gli utensili del Tè.
- nageshi* 長押 grata di legno verticale posta a ornamento tra il soffitto e la trave sottostante orizzontale.
- nakadachi* 中立ち intervallo; dopo il pasto del *kaiseki* gli ospiti lasciano brevemente la stanza per permettere al padrone di casa di rassettare.
- naka-kugi* 中釘 chiodo infisso al centro dell'alcova.
- nakatsugi* 中次 varietà di *chaire* di forma cilindrica con il coperchio lungo metà dell'intero contenitore.
- nasu* 茄子 varietà di *chaire*, contenitore delle foglioline di tè, piccolo e tondeggiante a forma di melanzana tonda.
- natsume* 棗 letteralmente «giuggiola», di cui ricorda la forma; tipo di *chaire* rotondo con spalle molto pronunciate.
- nijiriguchi* 廻り口 porta d'entrata al *chashitsu* di dimensioni molte ridotte; richiede che chi entra si abbassi sulle ginocchia.
- omogashi* 主菓子 «dolce principale»; viene servito alla fine del pasto *kaiseki*.
- Omotesenke 表千家 una delle tre maggiori scuole del Tè fondata da Kōshin Sōsa 江岑宗左 (1613-72).
- raku* 楽 tipo di ceramica di forma irregolare usata per le tazze del *cha no yu*.
- renjimado* 連子窓 tradizionale tipo di finestra giapponese con listelli verticali.
- ro* 炉 focolare inserito tra i *tatami*; usato normalmente d'inverno.
- roji* 路地 giardino che porta al *chashitsu*.

- ryū* 流 «corrente»; si usa aggiungere a un nome per indicare una forma di *cha no yu* personalizzata.
- sabi* 寂び ideale estetico che si accompagna al *wabi*; indica la solitaria bellezza di ciò che mostra la patina del tempo.
- sadō* 茶道 la «Via del Tè».
- sadōguchi* 茶道口 entrata di servizio che dà accesso al *mizuya*; viene usata dall'ospitante.
- sakazuki* 杯 ciotole poco profonde e larghe usate tradizionalmente per bere il sake.
- sarei* 茶礼 offerte del tè al Buddha e riti che nei monasteri si svolgevano tra i monaci per mezzo del tè.
- saruto* 猿戸 «porta a forma di scimmia»; un chiavistello di quella forma chiude il cancello d'ingresso al *roji*.
- senke* 千家 casata di Sen.
- shakutate* 杓立 poggia *hishaku*.
- shibagaki* 柴垣 alto steccato fatto di rametti intrecciati e legati tra loro.
- shifuku* 仕覆 involucri di panno pregiato in cui viene riposto il *chaire*.
- shinden-zukuri* 寝殿造り stile architettonico prediletto dall'aristocrazia di corte e usato per i palazzi dei nobili del periodo Heian.
- shōfūtei* 正風鉢 «stile formale» del *cha no yu*.
- shoin* 書院 «studio»; stanza con *tatami* sul pavimento, porte scorrevoli e il *tokonoma*.
- shoin-cha* 書院茶 il Tè praticato nel *shoin*; è caratterizzato dal fatto di aver luogo in una stanza dell'edificio.
- shoin-zukuri* 書院造り stile architettonico del *shoin*.
- shōji* 障子 pareti scorrevoli interne fatte di una intelaiatura di listelli di legno coperti di carta semitrasparente per far passare la luce.
- shoza* 初座 prima parte della seduta, prima del *nakadachi*.
- shozumi* 初炭 la prima sistemazione della carbonella subito dopo il pasto *kaise-ki* e prima di preparare il *koicha*.
- sōan* 草庵 capanna di quattro *tatami* e mezzo.
- sōan-cha* 草庵茶 il Tè praticato nel *sōan*.
- sōan zukuri* 草庵造り stile architettonico del *sōan*.
- soto roji* 外露地 il *roji* esterno, la parte del giardino più lontana dal *chashitsu*.
- sugido* 杉戸 divisori scorrevoli interni di legno rivestiti con tavole di legno decorate.
- suiseki* 水石 pietre ornamentali poste su vassoi: rappresentano paesaggi naturali.
- suki* 数寄 forte inclinazione ad apprezzare ciò che è bello e soprattutto ciò che ha qualità *wabi*.
- sukimono* (o *sukisha*) 数寄者 «persone del *suki*»; chi dedicava la propria esistenza al raggiungimento di un ideale estetico; poi anche collezionista, intenditore e appassionato di oggetti d'arte.



sukiya 数寄屋 «casa del *suki*»; sinonimo di *sōan*.

sukiya-zukuri 数寄屋造り stile architettonico del *sukiya*.

sumi temae 炭点前 protocollo di disposizione della carbonella nel focolare.

tabakobon 煙草盆 set per fumare con la tradizionale sottile e corta pipa detta *kiseru*.

tachimizu 立水 aspersione dell'acqua nel *roji* a fine riunione e prima della partenza degli ospiti.

tachizumi (o *tomezumi*) 立炭-止炭 «carbonella di chiusura»; è la disposizione della carbonella dopo che il *cha no yu* è terminato e serve per trattenere ancora un poco gli ospiti.

tankei 短檠 lucerna a combustibile liquido posta su un asse verticale poggiato in basso su una struttura a forma di parallelepipedo; usata per i *cha no yu* serali e notturni.

tarai 盥 *mizusashi* di forma rotonda e piatta come una bacinella.

tatami 畳 stuoia usata per coprire il pavimento delle case tradizionali (normalmente misura 182 per 91 centimetri).

teishu 亭主 l'ospitante, il *chajin*.

teishuza 亭主座 luogo dove siede l'ospitante.

temae 点前 metodo o protocollo di preparazione del Tè.

tenmoku 天目 tazze, originariamente di fattura cinese, di forma allargata nella parte alta e spesso con striature verticali sulla parte esterna.

tobiishi 飛び石 percorso nel *roji* con pietre interrate in modo asimmetrico.

tōcha 闘茶 «gare del tè» in cui si doveva riconoscere una varietà tra molte.

Toganoo (e Takao) 桐尾-高尾 località famose per la qualità del tè coltivato.

tokonoma 床の間 alcova nel *chashitsu* dove si pongono in esposizione oggetti d'arte o fiori.

tōrō 灯籠 lanterne di pietra poste lungo il sentiero per far luce all'ospite serale.

tsukeshoin 付書院 nel *shoin*, angolo lettura con un semplice leggio proteso verso l'esterno.

tsukubai 蹲踞 altro nome per *chōzubachi*.

uchi roji 内露地 giardino interno, quello attorno al *chashitsu*.

unryū 雲龍 bollitore normalmente di forma cilindrica alta.

unryūgama 雲龍釜 bollitore di forma cilindrica.

Urasenke 裏千家 una delle tre maggiori scuole del Tè fondata da Sensō Sōshitsu.

usucha 薄茶 tè leggero.

wa 和 armonia, *kei* 敬 rispetto, *sei* 静 tranquillità, *jaku* 寂 solitudine: i principî del Tè.

wabi 侘 concezione estetica del Tè, complementare a quella del *sabi*.

wabicha 侘び茶 il Tè di tenore *wabi*.

warabuki 藁葺き tetto di paglia della capanna del Tè.

washitsu 和室 stanza in stile giapponese con *tatami* sul pavimento.



yobanashi chaji 夜咄茶事 riunione notturna del Tè.

yoritsuki 寄付 stanza dove gli ospiti attendono che l'ospitante o il suo attendente vada loro incontro.

yūgei 遊芸 «passatempo artistico»; il Tè inteso come tale.

yūgen 幽玄 concezione estetica del Tè, complementare a quelle di *wabi* e *sabi*.

yumiso 柚味噌 *miso* con dentro della buccia del frutto di *yuzu*.

yuoke 湯桶 mestolo di bambú posto sul lavabo del *roji* per prendere l'acqua, versarla sulle mani e sciacquarsi la bocca.

zashiki 座敷 grande stanza, o salone, dove veniva praticato il Tè.

zencha ichimi 禪茶一味 «lo Zen e il Tè hanno lo stesso sapore».

zōri 草履 sandali bassi fatti di stuoie di riso o altre fibre naturali.

I maestri del Tè

- Dairin Sōtō 大林宗套 (1480-1568) maestro zen del Daitokuji e cultore del Tè.
- Fujimura Yōken 藤村庸軒, detto Hagoan 反古庵 (1613-99) discepolo di Sen no Sōtan.
- Fujūan Baisetsu 不住庵梅雪 (date sconosciute) *chajin* attivo a Kyōto, discepolo di Murata Jūkō e *chatō* di Nobunaga.
- Furuta Oribe 古田織部 (1544-1615) discepolo di Rikyū, samurai e allo stesso tempo famoso *chajin*.
- Gamō Ujisato 蒲生氏郷 (1556-95) condottiero al servizio di Oda Nobunaga prima e di Toyotomi Hideyoshi poi; praticò il Tè.
- Genpaku Sōtan 元伯宗旦 (1578-1658) nipote di Rikyū, i suoi figli diedero vita alle tre scuole Sen.
- Hosokawa Sansai 細川三斎 (1563-1645) allievo di Rikyū e fondatore della scuola Sansai, fu *daimyō* e amante del Tè.
- Ichio Sōshu 一翁宗守 (1593-1675) secondo figlio di Sōtan e fondatore della scuola Mushakōjisenke.
- Ii Naosuke 井伊直弼 (1815-60) signore feudale, uomo politico e maestro del Tè.
- Imai Sōkyū 今井宗久 (1520-93) mercante e discepolo di Takeno Jōō.
- Isa Kōtaku 伊佐幸琢 (1684-1745) discepolo di Katagiri Sekishū.
- Jikisō Sōshitsu 直叟宗室, detto Yūmyōsai 玄少齋 (1852-1917) *iemoto* di dodicesima generazione della scuola Urasenke.
- Kanemori Sōwa 金森宗和 (1590-1656) fondatore della scuola Sōwa 宗和.
- Katagiri Sekishū 片桐石州 (1605-73) signore feudale e fondatore della scuola Sekishū.
- Kenchū Jōchi 剣仲紹智 *vedi* Yabunouchi Jōchi.
- Kitamuki Dōchin 北向道陣 (1504-62) mercante di Sakai appassionato cultore del Tè; fu il primo insegnante di Rikyū.
- Kobori Enshū 小堀遠州 (1579-1647) allievo di Furuta Oribe e fondatore della scuola Enshū 遠州.
- Kōshin Sōsa 江岑宗左 (1613-72) terzo figlio di Genpaku Sōtan e fondatore della scuola Omotesenke.
- Kusumi Soan 久須美疎安 (1636-1728) allievo di Fujimura Yōken.

- Kuwayama Sōsen 桑山宗仙 (1560-1632) allievo di Sen no Dōan e maestro di Katagiri Sekishū.
- Makimura Toshisada 牧村兵部 (1546-93) uno dei cosiddetti «sette saggi di Rikyū».
- Matsudaira Fumai 松平不昧 (1751-1818) signore feudale e famoso *chajin*.
- Matsudaira Sadanobu 松平定信 (1759-1829) uomo politico e famoso *chajin*.
- Murata Jukō 村田珠光 (o Shukō, 1423-1502) monaco buddhista, tra i primissimi iniziatori della Via del Tè.
- Nōami 能阿弥 (1397-1471) poeta, pittore e *bushi* al servizio dello *shōgun*, fu tra gli iniziatori della pratica del Tè.
- Oda Urakusai 織田有楽斎 (1547-1621) fondatore della scuola Uraku 有楽流.
- Seichū Sōshitsu 精中宗室, detto Gengensai 玄々斎 (1810-77) *iemoto* di undicesima generazione della scuola Urasenke.
- Sekisō Sōshitsu 碩叟宗室, detto Mugensai 無限斎 (1893-1964) *iemoto* di quattordicesima generazione della scuola Urasenke.
- Sen no Dōan 千道安 (1546-1607) figlio di Rikyū, egli stesso *chajin*.
- Sen no Rikyū 千利休, detto Sōeki 1521-91) il più famoso *chajin* della storia del Tè giapponese.
- Sen no Shōan 千少庵 (1546-1614) figlio di Rikyū (dalla seconda moglie), *chajin*.
- Sen no Sōshitsu 千宗拙 (1592-1652) figlio di Sen no Sōtan, *chajin*.
- Sensō Sōshitsu 仙叟宗室 (1622-97) figlio di Sen no Sōtan, fondatore della scuola Urasenke.
- Seta Masatada 瀬田掃部 (1548?-95) uno dei cosiddetti «sette saggi di Rikyū».
- Shibayama Kenmotsu 芝山監物 (date sconosciute) uno dei cosiddetti «sette saggi di Rikyū».
- Sōami 相阿弥 (?-1525) nipote di Nōami, pittore, poeta e grande conoscitore dell'arte cinese, tra i primi a dare impulso alla cultura del Tè.
- Sugiki Fusai 杉木普斎 (1628-1706) discepolo di Sen no Sōtan e uno dei «Quattro re celesti».
- Sumiyoshi Yasōmu 住吉屋宗無 (?-1595) maestro del Tè di Sakai, al servizio di Hideyoshi, esperto del Tè serale.
- Tachibana Jitsuzan 立花実山 (1655-1708) maestro del Tè e editore del *Nanpōroku*.
- Tachibana Yasōgen 橘屋宗玄 (xvii secolo) allievo di Kobori Enshū, maestro del Tè di inizio periodo Edo.
- Takayama Ukon 高山右近 (1552-1615) signore feudale, uno dei cosiddetti «sette saggi di Rikyū».
- Takeno Jōō 武野紹鷗 (1502-55) originariamente mercante, studiò Tè con i discepoli di Jukō; fu tra i primi e principali promotori della Via del Tè *wabi*.
- Tanaka Senshō 田中仙樵 (1875-?) studioso e praticante del Tè moderno, autore di trattati sul Tè.
- Torii Insetsu 鳥居引拙 (1423-1502) tra i primi famosi maestri del Tè.
- Tsuda Sōgyū 津田宗及 (?-1591) di famiglia mercantile, si diede al Tè e servì come maestro presso il *daimyō* Nobunaga.

Tsuji Gensai 辻玄哉 (?-1576) discepolo di Takeno Jōō, maestro del Tè e poeta di *renga*, trasmise la tradizione del Tè con il *daisu* a Rikyū.

Wakasaya Sōka 若狭屋宗可 (?-1573) maestro del Tè a Sakai.

Yabunouchi Chikushin 藪内竹心 (1678-1745) quinto *iemoto* della scuola Yabunouchi.

Yabunouchi Jōchi 藪内紹智 (1536-1627) allievo di Takeno Jōō e amico di Rikyū, è stato il fondatore della scuola Yabunouchi.

Yamada Sōhen 山田宗盆 (1627-1708) uno dei «Quattro re celesti».

Yamanoue Sōji 山上宗二 (1544-90) originario di Sakai, fu discepolo di Sen no Rikyū; autore del famoso trattato *Yamanoue Sōjiki*.



Bibliografia

- Alvarez-Taladriz, J.L. (a cura di), *Arte del Cha*, Sophia University, Tōkyō 1954.
- Anderson, L. Jennifer, *An Introduction to Japanese Tea Ritual*, State University of New York Press, Albany 1991.
- App, Urs, *The Cult of Emptiness. The Western Discovery of Buddhist Thought and the Invention of Oriental Philosophy*, UniversityMedia, Rorschach 2012.
- Asia Society - Japan Society (N.Y.) - Kokusai Chadō Bunka Kyōkai, *The New Way of Tea*, a cura di Masakazu Izumi, Seizō Hayashiya e Junji Itō, International Chado Culture Foundation, New York 2002.
- Bodart, Beatrice M., *Tea and Counsel. The Political Role of Sen Rikyu*, in «Monumenta Nipponica», n. 32 (1977), pp. 49-74.
- Boxer, Charles R., *The Christian Century in Japan: 1549-1650*, University of California Press, Berkeley 1967.
- Castile, Rand, *The way of tea*, Weatherhill Publisher, New York - Tōkyō 1971.
- Cooper, Michael, *Rodrigues the Interpreter*, Weatherhill Publisher, New York 1964.
- Cooper, Michael (a cura di), *They Came to Japan*, Thames and Hudson, London 1965.
- *This Island of Japon. João Rodrigues's Account of 16th-century Japan* (1973), The Hakluyt Society, London 2001.
- De Giorgi, Maria, *La via del tè nella spiritualità giapponese*, Editrice Morcelliana, Brescia 2007.
- De Moraes, Wenceslau, *O culto do Chá*, Casa Ventura Abrantes, Lisboa 1933.
- Elison, George e Bardwell, L. Smith (a cura di), *Warlords, Artists, and Commoners: Japan in the Sixteenth Century*, University of Hawaii Press, Honolulu 1987.
- Fróis, Luís, *História de Iapam*, 5 voll., a cura di José Wicki, Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa 1976-84.
- Hammitzsch, Horst, *Zen in the Art of Tea Ceremony*, St. Martin's Press, New York 1980.
- Hirota, Dennis, *Wind in the Pines: Classic Writings of the Way of Tea as a Buddhist Path*, Asian Humanities Press, Fremont (Cal.) 1995.
- Kaisen, Iguchi, *Tea Ceremony* (1975), Hoikusha Publishing Co, Tōkyō 1991.
- Katō Etsuko, *The tea ceremony and women's empowerment in modern Japan: bodies re-presenting the past*, Routledge Curzon, London - New York 2004.

- Kizuka Kuniko, *Chanoyu and the Tsuchiya Daimyo Family*, in «Chanoyu Quarterly», n. 85 (1996), pp. 7-27.
- Kumakura Isao, *Matsudaira Fumai: The Creation of a New World of Chanoyu*, in «Chanoyu Quarterly», n. 25 (1980).
- Kurasawa Yukihiro, *The Art of Emptiness: An artistic realm where 'Emptiness is Ultimately Appearance'*, in «Chanoyu Quarterly - Tea and the Arts of Japan», n. 73 (1993), pp. 8-26.
- Ludwig, Theodore M., *Before Rikyū. Religious and Aesthetic Influences in the Early History of the Tea Ceremony*, in «Monumenta Nipponica», n. 4 (1981), pp. 367-90.
- *The Way of Tea: A Religio-Aesthetic Mode of Life*, in «History of Religions», n. 14 (1974), pp. 28-50.
- Mori, Rowland e Lynn, Barbara, *The Tea Ceremony: A Transformed Japanese Ritual*, in «Gender and Society», n. 5 (1991), pp. 86-97.
- Murai Yasuhiko, *Rikyū's Disciples*, in «Chanoyu Quarterly», n. 66 (1991), pp. 16-29.
- Pitelka, M. (a cura di), *Japanese Tea Culture. Art, History and Practice*, Routledge Curzon, London 2003.
- Plutschow, Herbert E., *Historical Chanoyu*, The Japan Times Ltd., Tōkyō 1986.
- *Rediscovering Rikyū and the Beginnings of the Japanese Tea Ceremony*, Global Oriental Ltd., Folkestone (U.K.) 2003.
- Rodrigues Tçuzzu, João, S.J., *História da Igreja do Japão (1620-33)*, a cura di João do Amaral Abranches Pinto, Macau 1954.
- Sadler, A.L., *Cha-No-Yu: The Japaanese Tea Ceremony*, Charles E. Tuttle Company Inc., Tōkyō 1962.
- *Chanoyu or The Tea Philosophy of Japan a Western Evaluation*, in «Pacific Affairs», vol. 2, n. 10 (1929), pp. 635-44.
- *The Japanese Tea ceremony*, Tuttle, Tōkyō 1977.
- Saito Yuriko, *The Japanese Aesthetics of Imperfection and Insufficiency*, in «The Journal of Aesthetics and Art Criticism», n. 55 (1997), pp. 377-85.
- Sasaki Sanmi, *Chado, the Way of Tea. A Japanese Tea master's Almanac*, Tuttle, Tōkyō 2002.
- Sen Sōshitsu XV, *The Japanese Way of Tea. From Its Origins in China to Sen Rikyū*, trad. inglese di V. Dixon Morris, University of Hawaii Press, Honolulu 1998.
- *Chado. The Japanese way of tea*, trad. inglese di Yamaguchi Masuo, Weatherhill Publisher, New York 1994.
- *Naya Sōtan. The Spirit of Tea*, trad. inglese di Paul Varley e Kurokawa Shōzō, Tankōsha Publishing Co., Kyōto 2002.
- *Tea life, tea mind*, trad. a cura della Urasenke Foundation, Weatherhill Publisher, Kyōto 1979.
- *Chanoyu. The Urasenke Tradition of Tea*, trad. inglese di Alfred Birnbaum, Weatherhill Publisher, New York - Tōkyō 1988.

- Suzuki, Daisetsu T., *Zen and Japanese Culture*, Princeton University Press, Princeton 1973.
- Tanaka Sen'ō e Tanaka Sando, *The Tea Ceremony*, Kodansha International, Tōkyō 1998.
- Tanihata Akio, *Tea and Kyoto Ceramics in the Late Edo Period*, in «Chanoyu Quarterly», n. 39 (1984).
- *Chanoyu in the Early Edo period*, in «Chanoyu Quarterly - Tea and the Arts of Japan», n. 73 (1993), pp. 27-55.
- Tatsusaburo Hayashiya, Masao Nakamura e Seizo Hayashiya, *Japanese Art and the Tea Ceremony*, Weatherhill Publisher/Heibonsha, New York - Tōkyō 1974.
- Tenshin [Okakura Kakuzō], *The Book of Tea* (1906), Penguin, London 2010; trad. italiana di Laura Gentili, *Lo Zen e la cerimonia del tè*, Feltrinelli, Milano 1995.
- Tollini, Aldo, *Lo Zen. Storia, scuole, testi*, Einaudi, Torino 2012.
- Torniainen, Minna, *From austere wabi to golden wabi: philosophical and aesthetic aspects of wabi in the way of tea*, Finnish Oriental Society, Helsinki 2000.
- Valignano, Alessandro, *Il Cerimoniale per i Missionari del Giappone*, rist. anastatica con testo portoghese a fronte, a cura di Joseph Schütte, S.J., Edizioni di Storia e Letteratura, Roma 1946.
- Varley, Paul, *Japanese Culture*, University of Hawaii Press, Honolulu 2000.
- Varley, Paul e Kumakura Isao (a cura di), *Tea in Japan. Essays on the History of Chanoyu*, University of Hawaii Press, Honolulu 1989.
- Watsky, Andrew M., *Commerce, Politics, and Tea. The Career of Imai Sokyū*, in «Monumenta Nipponica», n. 50 (1995), pp. 47-65.



Indice dei nomi

- Alvarez-Taladriz, José Luis, 89 n, 97, 98 n, 105 n.
 Amaral Abranches Pinto, João do, 97, 107 n.
 Ashikaga, dinastia di *shōgun*, 12, 14, 16, 182.
 Ashikaga Yoshiaki, 30 e n.
 Ashikaga Yoshimasa, 12 e n, 14, 15, 17, 19, 27, 85, 92, 104, 179, 182, 200 n, 208.
 Ashikaga Yoshimitsu, 14 n.
 Ashikaga, Yoshinori, 15, 27.

 Baccini, Giovanna, 93 n.
 Bacelar e Oliveira, José, 97 n.
 Bardwell, L. Smith, 30 n.
 Barrow, Terence, 103 n.
 Bashō, poeta, 135 e n.
 Bodhidharma (giapp. Daruma), 3, 103 n.
 Bō Jūyī, poeta cinese, 68 e n.
 Botanka Shōhaku, maestro del Tè, 72 e n, 73, 211.
 Buddha Āmida, 85, 162 n.
 Buddha Śākyamuni (Shakyamuni), 51, 148, 159.
 Burke, Shawn, 157 n.

 Carletti, Francesco, 99.
 Carneiro, Roberto, 97 n.
 Ceresa, Marco, 3 n.
 Chigi (cin. Zhìyī), monaco buddhista, fondatore della scuola Tendai, 74 e n, 162 e n, 175.
 Chijiwa Miguel, 101 n.
 Chōjirō, artigiano, 20 e n.
 Chōka, maestro zen, 83.
 Confucio, 88, 124 n, 127 n, 160, 168 e n, 199 n.
 Cooper, Michael, 97.

 Daii Dōshin (cin. Dàiyī Dàoxín), maestro buddhista cinese, 51.
 Dairin Sōtō, maestro zen, 19, 54, 158 e n, 223.
 Daruma, vedi Bodhidharma.

 Dōan, vedi Sen no Dōan.
 Dōgen Kigen, maestro zen, 48 e n, 51, 52 n, 54, 55 e n, 56, 64, 76.
 Doi Tadao, 96 n.

 Eichū, monaco buddhista, 5 e n, 6.
 Eison, monaco, 7 e n.
 Elison, George, 30 n.
 Eon, maestro buddhista cinese, 161 e n.

 Fenollosa, Ernest, 141, 142.
 Fraccaro, Francesca, 90 n.
 Francesco Saverio, Francisco Jasso Azpilicueta detto, santo, 12, 94, 95, 96.
 Fróis, Luís, o Frões, 12, 80 e n, 81, 95, 100, 101 n.
 Fucini, Renato, 44 e n.
 Fugen, *bodhisattva*, 148.
 Fujimura Yōken, detto Hagoan, uno dei «Quattro re celesti», 25, 179-81, 182 e n, 195 e n, 200, 223.
 Fujiwara no Ietaka, poeta, 21 e n.
 Fujiwara no Otsugu, storico, 5 e n.
 Fujiwara no Shunzei, poeta, 69 n, 70, 71.
 Fujiwara no Teika, poeta, 17 e n, 18 e n, 21 n, 68, 71, 180.
 Fujūan Baitsesu, detto Hagoan, *chatō* di Nobunaga, 212 e n, 223.
 Fukuken (cin. Fúqián), studioso confuciano cinese dell'antichità, 171.
 Furuichi Sumitane, detto Furuichi Harima *bōshi*, maestro del Tè, 16 e n, 86.
 Furuta Oribe, detto Furuta Shigenari, uno dei «sette saggi di Rikyū», 31-33, 37, 84, 104, 126, 128, 129, 143, 182, 184, 185, 188, 191, 193, 195, 197, 198 e n, 202 n, 204, 223.

 Gamō Ujisato, condottiero, uno dei «sette saggi di Rikyū», 24 e n, 31, 196, 223.
 Gan'en, o Gan'kai, discepolo di Confucio, 127 e n.

- Gen'e, monaco della scuola Tendai, 147 e n.
 Genji, il principe splendente, 10, 38.
 Genkan, uno dei sette saggi cinesi, 149 n.
 Genpaku Sōtan, *vedi* Sen no Sōtan.
 Genseki, uno dei sette saggi cinesi, 149 n.
 Giō Jōtei, 153 e n.
 Gotō Yūjō, artigiano, 200 e n.
 Gyōki, monaco, 5 e n.
- Hall, John Whitney, 9 n.
 Han, dinastia cinese, 3, 171.
 Hara Martino, 101 n.
 Harris, Townsend, 36.
 Hayashi Razan, *detto* Hayashi Dōshun, 184 e n.
 Hoan Kokei, *detto* Kokei Sōchin, 158 e n, 183.
 Hōjō, clan degli, 187 n.
 Hon'ami Kōetsu, fondatore della scuola di pittura Rinpa, 20 e n, 26, 32.
 Hosokawa Sansai, fondatore della scuola Sansai, uno dei «sette saggi di Rikyū», 25, 31, 185 e n, 193, 195, 199, 200, 223.
 Hosokawa Yūsai, *detto* Fujitaka, *daimyō* e poeta, 196 e n, 197.
 Hume, Nancy G. 44 n.
- Ichio Sōshu, *detto* Yoshioka Jin'uemon, fondatore della scuola Mushakōjisenke 22, 26, 91, 137, 219, 223.
 Ignazio di Loyola, santo, 105.
 Ihara Saikaku, poeta, 135 e n.
 Ii Naosuke, signore di Hikone, uomo politico e maestro del Tè, xvi, 33, 36, 129, 131, 132, 134.
 Ijichi Tetsuo, 45 n.
 Ikei Sōetsu, maestro zen, 35 e n.
 Ikkyū Sōjun, maestro zen, 15 e n, 54, 72, 153 e n, 158 e n, 163.
 Imai Sōkyū, uno dei «tre grandi maestri del Tè», 29, 30, 223.
 Ingen, monaco buddhista, 46 n.
 Isa Kōtaku, 35 e n, 223.
 Itō Kokan, 158 n.
 Itō Mancio, 101 n.
- Jakuan Sōtaku, compilatore del *Zencharoku*, 157, 158.
 Jien, poeta, 191 n.
 Jikisō Sōshitsu, *detto* Yūmyōsai, maestro del Tè, *iemoto* di dodicesima generazione, 140, 223.
 Jōshū Jōshin (cin. Zhàozhōu Zòngshěn), 51, 65 e n, 178 n.
- Juntoku, imperatore, 196 n.
 Juttoku, monaco buddhista, 148.
- Kaempfer, Engelbert, 7 n.
 Kamo no Chōmei, poeta, 43 n, 69, 71, 90 e n.
 Kanemori Sōwa, fondatore della scuola Sōwa, 25, 37, 84, 223.
 Kannon, *bodhisattva*, 148 e n.
 Kano Eitoku, pittore, 54 n.
 Kanzan, monaco buddhista, 148.
 Katagiri Sekishū, signore feudale, fondatore della scuola Sekishū, 25, 31, 33-35, 126-128, 129, 223, 224.
 Katō Etsuko, 141 n.
 Kawakami Fuhaku, 91 e n.
 Kawanami Akira, 36 n.
 Keikō, uno dei sette saggi cinesi, 149 n.
 Keizan Jōkin, maestro zen, 55 e n.
 Kenchū Jōchi, *vedi* Yabunouchi Jōchi.
 Kenkō *hōshi*, 40 n, 42 n.
 Kichimonjiya, laccatore, 26.
 Kitamuki (Araki) Dōchin, maestro di Tè, 19 e n, 29, 153 e n, 183, 184, 198, 213, 223.
 Kobori Enshū (nome originale Kobori Masakazu), fondatore della scuola Enshū, 25, 31, 32, 33 e n, 34, 37, 84, 91, 126, 128, 129, 173 e n, 182, 191, 194, 198 n, 202 n, 203, 204, 218, 223, 224.
 Kogaku Sōkō, maestro Rinzaï, 158 e n.
 Kokei Sōchin, *vedi* Hoan Kokei.
 Konoe Nobuhiro, appassionato di poesia e di Tè, 192 n.
 Konparu Zenpō, artista del teatro Nō, 72 e n.
 Koshin Sōsa, fondatore della scuola Omotesenke, 22, 25 e n, 26, 137, 219, 223.
 Kōyū Sōzu, monaco, 204 e n.
 Kozo Yamamura, 9 n.
 Kumakura Isao, 22 n, 37 n, 131 n, 151 n.
 Kuntze, Carl Ernst Otto, ix n.
 Kurasawa Yukihiko, 48 n.
 Kuriyama Riichi, 45 n.
 Kusumi Soan, uno dei «Quattro re celesti», 25, 179, 223.
 Kuwata Tadachika, 19 n.
 Kuwayama Sakon, *daimyō*, 191 e n.
 Kuwayama Sōsen (nome originale Kuwayama Sadaharu), allievo di Sen no Dōan, 35, 224.
 Kyōgoku Takahiro, signore di Tango, 203 n.
- Lāozī (giapp. Rōshi), filosofo cinese, 166 e n, 167.
 Lú Dōnggāng (giapp. Rikutōkō), 179 e n.
 Lú Tóng (giapp. Rodō), *detto* Tamagawako, letterato e poeta cinese, 150 e n, 181 e n.

Lú Yǔ (giapp. Rikukōzen), letterato cinese, 3 e n, 181 e n.

Lú Yúchuān (giapp. Rogyokusen), 179 e n.

Maeda Toshitsune, *daimyō* di Kaga, 26 e n.
Makimura Toshisada, uno dei «sette saggi di Rikyū», 31, 224.

Marassi, Mauricio Yushin, 160 n.

Matos, Artur Teodoro de, 97 n.

Matsudaira Harusato, *detto* Fumai, signore di Matsue, 35, 91, 129, 131, 224.

Matsudaira Sadanobu (Rakuo), uomo politico, *chajin*, 129, 130, 224.

Matsudaira Yorishige, signore di Sanuki, 26 e n.

Matsunaga Hisahide, *detto* Sōdai, 101 e n.

Matsuo Sōji, 25 n.

Matteo, apostolo, 76 n.

Meazza, Luciana, 162 n.

Miyake Bōyō, esperto della Via dei profumi, 25 n, 195, 199, 200.

Mokkei (cin. Múqí), pittore cinese, 148 e n.
Monju, *bodhisattva*, 148.

Morse, Edward S., 93 e n, 94 e n.

Muccioli, Marcello, 40 n.

Murasaki Shikibu, 11 n, 68 n.

Murata Jūkō, *detto* Shūkō, monaco, maestro del Tè, 13-15, 16 e n, 17, 28, 53, 54, 72 e n, 73, 84, 86, 90, 104, 125, 126, 130 e n, 143, 144, 153, 155, 158 e n, 179, 182, 207, 212 n, 223, 224.

Myōan Eisai, monaco zen, 6 e n, 7, 54.

Myōe Kōben, monaco, 7 e n.

Myōkan, scultore, 40 e n.

Nakamura Sōtetsu, laccatore, 26 e n.

Nakano Kazuma, samurai, 65 n.

Nakaura Julião, 101 n.

Nanbō Sōkei, 40 n, 136, 151 e n, 153.

Nanpo Jōmyō, *detto* Daiō *kokushi*, iniziatore della tradizione Zen Rinzaï, 27 e n.

Naramoto Tatsuya, 134 n.

Negri, Carolina, 45 n.

Nezu Kaichiro, industriale, collezionista, 139 e n.

Nōami, poeta e pittore, 14, 15, 26, 27, 29, 153, 182, 224.

Oda Nobunaga, unificatore del Giappone, 12 e n, 13, 19, 24 n, 29-31, 91, 122 e n, 123, 193 n, 195 n, 212 n, 223, 224.

Oda Urakusai, fondatore della scuola Ura-ku, 25, 84, 91, 193 e n, 224.

Oda Yūroku, *daimyō*, 31.

Ogata Kenzan, ceramista, 20 e n.

Ogawa Takeo, 10 n.

Ōgimachi, imperatore, 19 e n, 122 n.

Ōguchi Shōō, maestro del Tè, 136 e n.

Ōjō, uno dei sette saggi cinesi, 149 n.

Okakura Kakuzō (Tenshin), 21 n, 57 n, 58 e n, 77 n, 141 n, 142.

Okame, figlia di Sen no Rikyū, 24.

Omote Akira, 45 n.

Origlia, Lydia, 90 n.

Pitelka, Morgan, 25 n.

Plutschow, Herbert E., 123 n.

Qǐfǐ, poeta cinese, 65 n.

Rakuo, *pseudonimo* di Matsudaira Sadanobu.

Ramirez-Christensen, Esperanza, 66 n, 72 n, 73 n.

Rikō (cin. Lǐguǎng), uomo d'armi e condottiero cinese, 171 e n.

Rikyū, *vedi* Sen no Rikyū.

Rikukōzen, *vedi* Lú Yǔ.

Rodrigues, João, *detto* Tçuzu o Tçuzzu, ix, x, 89, 96 e n, 97, 104, 105, 106 e n, 107, 108 e n, 109 n, 110 e n, 111, 112, 115 e n, 117.

Ryūrei, uno dei sette saggi cinesi, 149 n.

Saga, imperatore, 5, 65.

Sagiyama Ikuko, 39 n.

Saichō, fondatore della scuola Tendai, 6.

Saigyō, poeta, 39 n, 90 e n.

Saiokuken Sōchō, 72 e n, 73.

Sanjōnishi Sanetaka, 72 e n, 73.

Santō, uno dei sette saggi cinesi, 149 n.

Sasaki, casata, 181.

Sasaki Dōyo, signore locale, 9.

Sasaki Sanmi, maestro del Tè, 120 e n.

Schurhammer, Georg, 97 n.

Schütte, Josef Franz, 110 n, 111 n.

Seiami, pittore, 188 e n.

Seichū Sōshitsu, *detto* Gengensai, maestro del Tè, *iemoto* di undicesima generazione, 140, 224.

Seisetsu Shūcho, maestro zen Rinzaï, 51 e n.

Sekisō Sōshitsu, *detto* Mugensai, maestro del Tè, *iemoto* di quattordicesima generazione della scuola Urasenke, 142, 224.

Sen, casata, 23-25, 126, 137, 138, 179, 181, 182 e n, 220.

Sen no Ami, maestro del Tè, 182.

Sen no Dōan, maestro del Tè, 24, 35, 193 e n, 197 e n, 198 e n, 204, 224.

Sen no Rikyū, *detto* Sōeki (o Sen no Yoshirō, o Kyosen, o Fushin), uno dei «tre grandi maestri del Tè», xix, xx, 15, 17 e n, 18 e n, 19 e n, 20-26, 28, 29-33, 35, 40 n, 47, 48, 54, 64, 79, 83, 84, 86, 87, 89, 91,

- 104, 111, 115, 119, 121, 123, 125-27, 129, 136-38, 143, 144, 151, 152 e n, 153-55, 158, 173, 177, 179, 180, 181 e n, 182-84, 185 e n, 186 e n, 187, 188 e n, 189-91, 192 e n, 193 e n, 194, 195, 196 e n, 197 e n, 198, 199 e n, 200 e n, 201, 202 e n, 203 e n, 204-7, 208 n, 210, 213, 223-25.
 Sen no Shōan, figliastro di Sen no Rikyū, 22, 24, 104, 187, 189, 202, 224.
 Sen no Sōan, maestro del Tè, 22.
 Sen no Sōsetsu, maestro del Tè, 26.
 Sen no Sōshitsu, maestro del Tè, 26, 224.
 Sen no Sōtan, *detto* Genpaku Sōtan, maestro del Tè, 22-26, 37, 84, 91, 124 n, 137, 157, 158, 168 n, 173, 175 n, 179, 180, 182 e n, 184, 191, 192, 197 n, 198 n, 223, 224.
 Sen Sōshitsu, 16 n, 125 n, 147 n, 158 n.
 Sensō Sōshitsu, fondatore della scuola Urasenke, 22, 25, 137, 157, 221, 224.
 Sesshū, pittore, 14 e n.
 Seta Masatada, uno dei «sette saggi di Rikyū», 31, 224.
 Shibayama Kenmotsu, uno dei «sette saggi di Rikyū», 31, 224.
 Shikyō (cin. Zhāng Sīgōng), pittore cinese, 148 e n.
 Shimauchi Masako, 127 n.
 Shinkei, poeta, monaco della scuola Tendai, 65 e n, 72, 73, 76.
 Shōjū Ryūtō, monaco zen, 72 e n.
 Shōmu, imperatore, 5.
 Shōrei Sōkin, monaco zen, 53 e n, 83.
 Shōshū, uno dei sette saggi cinesi, 149 n.
 Shōtetsu, monaco zen, 9 e n, 44, 72 n.
 Shōtoku Taishi, principe ereditario, xx.
 Shun'oku Sōen, maestro zen, 24 e n, 157.
 Siebold, Philipp Franz Balthasar von, 103 n.
 Sieffert, René, 45 n.
 Sī Mǎqiān, storico della dinastia Han, 171 n.
 Sōami, poeta e pittore, 14, 15, 179, 224.
 Sōchin, discepolo di Jūkō, 153.
 Sōeki, *vedi* Sen no Rikyū.
 Sōgi, poeta di *renga*, 72 e n, 73, 195.
 Sōgo, maestro del Tè, 17, 153.
 Song, dinastia cinese, 4, 8.
 Sōon, seconda moglie di Sen no Rikyū, 23, 195.
 Sosei, poeta, 39 n.
 Sugawara no Michizane, storico, 5 e n.
 Sugiki Fusai, uno dei «Quattro re celesti», 25, 224.
 Suhara Yamoheci, 157.
 Sumiyoshi Yasōmu, maestro del Tè, 185 e n, 224.
 Suzuki Daisetsu Teitarō, 42 e n, 51.
 Tachibana Jitsuzan, maestro del Tè, 151, 173 n, 224.
 Tachibana Yasōgen, maestro del Tè, 173 e n, 224.
 Takayama Ukon, signore feudale, uno dei «sette saggi di Rikyū», 31, 224.
 Takeno Jōō, *detto* Okuro'an, 17 e n, 18, 19 e n, 28, 29, 54, 72, 104, 125, 126, 127 n, 143, 144, 152, 153, 155, 158, 159 n, 179, 181 n, 182, 207, 210, 213, 223-25.
 Takuan Sōhō, maestro zen Rinzaï, 24 e n, 88 n, 157, 170.
 Tamagawako, *vedi* Lú Tóng.
 Tanaka Sendō, 34 n, 83 n, 131 n, 137 n.
 Tanihata Akio, 179 n.
 Tanizaki Jun'ichirō, 77 e n, 78 e n.
 Teii, studioso confuciano, 201 e n.
 Tenshin, *pseudonimo* di Okakura Kakuzō.
 Toda Katsuhide, 132 n.
 Tokugawa, famiglia, 31-33, 35, 94, 121, 126, 128, 135, 184, 203.
 Tokugawa Hidetada, *shōgun*, 32, 121, 203 n.
 Tokugawa Iemitsu, terzo *shōgun* Tokugawa, 33.
 Tokugawa Ietsuna, quarto *shōgun* Tokugawa, 35.
 Tokugawa Ieyasu, condottiero, 24 e n, 32, 121.
 Tokugawa Yorinobu, *daimyo*, 25 e n.
 Tollini, Aldo, 21 n, 39 n, 53 n, 68 n, 80 n.
 Tomassini, Fausto, 160 n.
 Ton'a, poeta di *waka*, 204 e n.
 Torii Insetsu, maestro del Tè, 207 e n, 224.
 Toyotomi, casata, 32.
 Toyotomi Hidenaga, signore di Kii, Izumi e Yamato, 33 e n.
 Toyotomi Hideyori, condottiero, 121.
 Toyotomi Hideyoshi, condottiero, 12 e n, 13, 19, 20, 24 e n, 29-33, 80, 81, 87, 89, 99, 101, 122 e n, 123, 125, 181-83, 185 n, 186, 187 n, 188, 189, 193 e n, 194 e n, 195 n, 196 e n, 197 e n, 200 n, 201, 203 n, 206, 212 n, 223, 224.
 Tsuda, famiglia, 29.
 Tsuda Sōbon, maestro del Tè, 29.
 Tsuda Sōgyū, uno dei «tre grandi maestri del Tè», 29, 30, 152, 154, 185 n, 224.
 Tsuda Sōtatsu, maestro del Tè, 29.
 Tsuji Gensai, maestro del Tè, poeta di *renga*, 181 e n, 182, 225.
 Tsutsui Hiroichi, 206 n.
 Ujikiyo, funzionario, 150.
 Ukyō, o Kūkai, attendente, 153.
 Utsunomiya Ton'an, 181 e n.

- Valignani, Ferrante, 102 e n.
 Valignano (o Valignani), Alessandro, 97, 98
 n, 101, 102, 111 n.
 Wakasaya Sōka, maestro del Tè, 212 e n,
 225.
 Wicki, José, 101 n.
 Wilson, William Scott, 65 n.
 Yabunouchi Chikushin, *iemoto* di quinta ge-
 nerazione della scuola Yabunouchi, 136,
 225.
 Yabunouchi Jōchi, o Kenchū Jōchi, fonda-
 tore della scuola Yabunouchi, 143, 196
 e n, 197.
 Yakuin Zensō, *detto* Tokuunken, monaco,
 200 e n.
 Yamada Sōhen, uno dei «Quattro re cele-
 sti», 25, 225.
 Yamamoto Tsunetomo, 65 n.
 Yamana, guardia imperiale, 10.
 Yamanoue Sōji, 29, 67, 104, 206, 225.
 Yān Shīgǔ (giapp. Gan Shiko), 171 n.
 Yoshida Shigesada, 31.
 Yoshino Hakun, 157 n.
 Zanini, Livio, 4 n, 7 n.
 Zeami Motokiyo, teorico del teatro Nō, 45
 e n, 47-50, 60.
 Zen Shōtetsu, *vedi*, Shōtetsu.
 Zhàozhōu Zòngshěn, *vedi* Jōshū Jōshin.
 Zhènggǔ, poeta cinese, 65 n.
 Zhīyī, *vedi* Chigi.
 Zhuāngzi (giapp. Sōshi), pensatore cinese
 daoista, 124 n, 160 e n.
 Zhū Xī (giapp. Shuki), pensatore neoconfu-
 ciano cinese, 176 e n.
 Zǐ Gòng, discepolo di Confucio, 199 n.



*Stampato per conto della Casa editrice Einaudi
presso ELCOGRAF S.p.A. - Stabilimento di Cles (Tn)
nel mese di aprile 2014*

C.L. 22043

Ristampa

0 1 2 3 4 5 6

Anno

2014 2015 2016 2017

Filosofia

144. Carlos Lévy, *Le filosofie ellenistiche*
154. Kurt Flasch, *Introduzione alla filosofia medievale*
173. Paolo Rossi, *Storia e filosofia*
176. Vincenzo Costa, Elio Franzini e Paolo Spinicci, *La fenomenologia*
177. *Storia della filosofia analitica*, a cura di Franca D'Agostini e Nicla Vassallo
187. Gilles Deleuze, *Nietzsche e la filosofia*
194. Camille Dumoulié, *Il desiderio*
209. Gilles Deleuze e Félix Guattari, *Che cos'è la filosofia?*
212. Jean Starobinsky, *Montesquieu*
214. Max Horkheimer, *Filosofia e teoria critica*
215. Maria Lorenza Chiesara, *Storia dello scetticismo greco*
222. Anthony Kenny, *Frege*
228. Max Weber, *Il metodo delle scienze storico-sociali*
229. Bertrand Russell, *La filosofia dell'atomismo logico*
235. Stefano Petrucciani, *Modelli di filosofia politica*
238. Mario Vegetti, *Quindici lezioni su Platone*
242. Nicla Vassallo, *Filosofie delle scienze*
248. Franco Farinelli, *Geografia*
253. Gilles Deleuze, *La piega*
258. Nigel Warburton, *La questione dell'arte*
262. Alain Badiou, *Deleuze. «Il clamore dell'essere»*
264. *La filosofia di fronte all'estremo*, a cura di Simona Forti
266. Karl Marx, *Manoscritti economico-filosofici del 1844*
267. Norberto Bobbio, *Thomas Hobbes*
271. Maria Bettetini, *Figure di verità*
273. Michel Foucault, *L'ordine del discorso*
281. Andrea Iacona, *L'argomentazione*
285. *Storia della filosofia nell'Islam medievale*, vol. I, a cura di Cristina D'Ancona
286. *Storia della filosofia nell'Islam medievale*, vol. II, a cura di Cristina D'Ancona
291. *La Scuola di Francoforte*, a cura di Enrico Donaggio

292. Pierluigi Donini e Franco Ferrari, *L'esercizio della ragione nel mondo classico*
297. Pierre Hadot, *Esercizi spirituali e filosofia antica*
298. Benjamin Constant, *La libertà degli antichi, paragonata a quella dei moderni*
305. Giorgio Agamben, *Homo sacer*
306. Ludwig Wittgenstein, *Causa ed effetto*
307. Roberto Esposito, *Communitas*
311. Thomas S. Kuhn, *La tensione essenziale*
323. Samir Okasha, *Il primo libro di filosofia della scienza*
326. John R. Searle, *La costruzione della realtà sociale*
332. David Hume, *Dialoghi sulla religione naturale*
333. Crispin Sartwell, *I sei nomi della bellezza*
339. Walter Benjamin, *Strada a senso unico*
342. Jean-Paul Sartre, *L'immaginario*
351. Walter Benjamin, *I «passages» di Parigi*
356. Hans-Georg Moeller, *La filosofia del Daodejing*
358. Baruch Spinoza, *Trattato teologico-politico*
359. Jürgen Habermas, *Morale, Diritto, Politica*
360. Peter Szondi, *La poetica di Hegel*
363. Theodor W. Adorno, *Terminologia filosofica*
366. Ludwig Wittgenstein, *Zettel*
367. Nigel Warburton, *Il primo libro di filosofia*
369. Italo Sciuto, *L'etica nel Medioevo*
371. *Il sapere greco*, vol. I
372. *Il sapere greco*, vol. II
373. Peter Kivy, *Filosofia della musica*
377. Georges Canguilhem, *Sulla medicina*
385. Giorgio Agamben, *Il linguaggio e la morte*
386. Georg Wilhelm Friedrich Hegel, *La fenomenologia dello spirito*
387. Pierre Hadot, *La filosofia come modo di vivere*
391. Jan Patočka, *Saggi eretici sulla filosofia della storia*
402. Platone, *Sofista*
404. Georg W. Bertram, *Arte. Un'introduzione filosofica*
405. John Stuart Mill e Harriet Taylor, *Sull'eguaglianza e l'emancipazione femminile*
429. Glenn W. Most, *Il dito nella piaga*
431. *Antologia del buddhismo giapponese*, a cura di Aldo Tollini
436. Thomas S. Kuhn, *La struttura delle rivoluzioni scientifiche*
438. Ludwig Wittgenstein, *Ricerche filosofiche*
442. Elisabeth Young-Bruehl, *Hannah Arendt: perché ci riguarda*
444. Steven Nadler, *Il migliore dei mondi possibili*

446. Norberto Bobbio, *Teoria generale della politica*
449. Alberto Voltolini e Clotilde Calabi, *I problemi dell'intenzionalità*
450. Vladimir Jankélévitch, *La morte*
452. Hannah Arendt, *Sulla rivoluzione*
453. Ludwig Wittgenstein, *Tractatus logico-philosophicus* e *Quaderni 1914-1916*
458. Steven Nadler, *Baruch Spinoza e l'Olanda del Seicento*
459. Hannah Arendt, *Le origini del totalitarismo*
462. Theodor W. Adorno, *Teoria estetica*
463. Andrea Tagliapietra, *Il dono del filosofo*
464. Friedrich Nietzsche, *La nascita della tragedia*
468. Hans Jonas, *Il principio responsabilità*
476. Franco Farinelli, *Crisi della ragione cartografica*
478. Gilles Deleuze, *Due regimi di folli e altri scritti*
487. Albert Newen, *Filosofia analitica*
489. Max Horkheimer e Theodor W. Adorno, *Dialettica dell'illuminismo*
490. Pierre Hadot, *Che cos'è la filosofia antica?*
491. Karl R. Popper, *Logica della scoperta scientifica*
495. Platone, *Menone*
499. Andrea Iacona, *L'argomentazione* (nuova edizione)
504. Roberto Esposito, *Pensiero vivente*
508. Hannah Arendt, *Responsabilità e giudizio*
519. Jürgen Habermas, *Il futuro della natura umana*
525. Jonathan Israel, *Una rivoluzione della mente*
526. Giorgio Agamben, *Stanze*
534. Immanuel Kant, *Critica del giudizio*
535. Vladimir Jankélévitch, *Il non-so-che e il quasi-niente*
561. Vladimir Jankélévitch e Béatrice Berlowitz, *Da qualche parte nell'incompiuto*
568. Hubert Dreyfus e Sean Dorrance Kelly, *Ogni cosa risplende*
570. John Rawls, *Liberalismo politico*
577. Sergio Givone, *Metafisica della peste*
594. Chaïm Perelman e Lucie Olbrechts-Tyteca, *Trattato dell'argomentazione*
599. Roberto Esposito, *Due. La macchina della teologia politica e il posto del pensiero*
604. Arthur Schopenhauer, *Il mondo come volontà e rappresentazione*
605. Arthur Schopenhauer, *Supplementi a «Il mondo come volontà e rappresentazione»*
609. Michel Foucault, *Mal fare, dir vero. Funzione della confessione nella giustizia*
615. Vladimir Jankélévitch, *Il puro e l'impuro*
617. Sergio Landucci, *I filosofi e i selvaggi*
621. Aldo Tollini, *La cultura del Tè in Giappone*

