

S. J. Soutel-Gouiffes

LA VIA DELLE QUATTRO VIRTÙ

Il simbolismo della cerimonia del tè

Esperienza di un itinerario spirituale



Edizioni
Arkeios

Titolo originale dell'opera:

**LA VOIE DES QUATRE VERTUS
(Voie du Thé)**

© 1994 by LA TABLE D'ÉMERAUDE – Paris

Traduzione dal francese a cura di
GEA RIVA

Dello stesso Autore:

INSOLITES - Le Soleil dans la tête
Illustration de Y. Polmary - 1960

LES DOIGTS DE LA CHOUETTE (ou les fous de Varengville)
Illustration de Y. Polmary - Eugraph - 1980

ISBN 88-86495-36-6

Tutti i diritti riservati

INDICE

Introduzione	pag.	7
La Via delle Quattro Virtù o Via del Tè	»	11
Il Tè presso il Gran Maestro	»	13
Le Quattro Virtù	»	21
Armonia	»	21
Rispetto	»	22
Purezza	»	24
Serenità	»	26
Le Quattro Virtù in azione	»	31
Esercizio fisico ed esercizio spirituale	»	32
Camminare sul <i>tatami</i>	»	32
Sedersi, sollevarsi	»	33
Respirare	»	35
La pratica, l'esercizio, l'apprendistato	»	37
Le preparazioni (<i>temae</i>)	»	59
L'esperienza del Tè	»	71
Imparare a vedere	»	71
Essere nel cuore del Tè	»	75
Glossario	»	79
Bibliografia	»	83

INTRODUZIONE

Esistono delle eccellenti opere¹ sugli aspetti storici, culturali, filosofici e tecnici della «via del tè», ma essendo state scritte da Giapponesi, non rispondono veramente alle domande che possono porsi gli Occidentali. Infatti, queste opere sono state redatte per dei lettori che sono già immersi nella civiltà da cui questa *via del tè* è sorta. I libri o gli articoli di volgarizzazione, scritti per lo più in inglese dai Giapponesi per gli Occidentali, sono di difficile accesso per coloro che non si sono mai affacciati sull'universo filosofico e culturale dell'Estremo Oriente, in particolare quello giapponese. Tuttavia, alcune di queste opere ed articoli (ottimi)¹ possono dare dei buoni schiarimenti sulla *via del tè* e, pur senza permettere di entrarvi veramente, aiutarci ad accostarsi ad essa.

In questo saggio, non affronterò l'aspetto storico e l'ambiente culturale della via e della cerimonia del tè, poiché tutte le opere di storia dell'arte del Giappone ne parlano.

1. Vedere bibliografia.

Né tenterò di spiegare o descrivere la cerimonia del tè, poiché lo spirito di tale cerimonia è di essenza Zen ed in questo campo è necessario entrare nella via per provare ciò che può essere. Parlerò solamente delle mie riflessioni sulla parte vissuta della mia esperienza in quanto discepolo.

Nel corso del mio cammino sulla *via del tè*, ho constatato che molti Giapponesi e la quasi totalità degli Occidentali che affrontano tale via, vivono quasi le stesse esperienze, passano attraverso le stesse difficoltà e si scontrano – più o meno – con gli stessi problemi; che il tè agisce su di essi nella stessa maniera rivelatrice (con tutto ciò che questo può comportare di devastazione delle «certezze» e di necessità di rimettere tutto in questione), ma anche che questa via è fattore di riequilibrio di tutte le energie, di acquietamento delle tensioni e di unificazione dell'essere interiore. Per coloro che proseguono al di là dell'«arte» ed entrano veramente nella «via», è lo stesso cammino, duro ma esaltante, che conduce all'apertura dell'essere ad un livello superiore di coscienza.

La mia esperienza non è dunque qualcosa di eccezionale, ma al contrario entra nella banalità del vissuto di un discepolo della *via del tè*. È principalmente l'esperienza del rimettere in questione il nostro modo di essere quotidiano, il nostro rapporto con gli altri, con le cose, con la natura e con il divino. Ed per questo che mi è sembrato importante parlarne.

Adepta del tè dal 1965, ho seguito i corsi della più grande scuola di tè del Giappone, la Scuola Urasenke². La sua

2. Vi sono tre grandi scuole che hanno lo stesso Gran Maestro fondatore: Urasenke, Omotesenke, Mushinokoji Senke.

origine risale al Grande Maestro del Tè Sen No Rikyu che, nel XVI secolo, gettò le basi dell'attuale cerimonia del tè; il tè fu introdotto nel Giappone come pianta medicinale all'epoca Kamakura (XII secolo). La cerimonia del tè fu iniziata da Murata Juko all'epoca di Yoshimasa Ashikaga (XV secolo), ma fu Sen No Rikyu, discepolo di Takano Joo, che ne fece veramente un'arte e una via. Fu lui che ne codificò le diverse procedure ed in quattro secoli di esistenza non vi sono state che delle trascurabili modifiche nei particolari. La Scuola è sempre diretta da un discendente di questo primo Grande Maestro, al fine conservare la tradizione il più possibile intatta. L'attuale Grande Maestro, Soshitsu Sen (suo nome di tè: O Un Sai Iemoto), ne è il discendente alla quindicesima generazione.

Ho avuto la fortuna di lavorare con i migliori maestri giapponesi di questa Scuola³ e voglio qui dichiarare tutta la mia riconoscenza sia a loro che agli amici giapponesi che mi hanno aiutata in questa via.

3. In particolare Madame Tsutsumi, Madame Nojiri e Madame Ishii.

LA VIA DELLE QUATTRO VIRTÙ O VIA DEL TÈ

Dando come titolo «la via delle quattro virtù» a questo saggio sul Chado 茶道 (o *via del tè*), voglio mettere l'accento sul tè in quanto *via* e non in quanto *arte*, e dunque sull'orientamento dello spirito nella disciplina che consiste «semplicemente» nel fare tranquillamente una tazza di tè ed offrirla ai propri invitati. Queste quattro virtù: *wa* 和 (armonia), *kei* 寂 (rispetto), *sei* 清 (purezza), *jaku* 敬 (serenità, vacuità), sono e devono essere presenti in tutte le operazioni, in tutte le tappe ed in tutti gli aspetti dell'esecuzione o *temae* 点前 di una cerimonia del tè. Colui che si impegna in questa via deve essere teso nella realizzazione di queste quattro virtù all'interno di sé non solo durante la durata dell'esercizio, ma anche fuori da tale contesto e nella vita di tutti i giorni. Un vero maestro del tè sarà colui che è capace di rendere presenti e vive queste quattro virtù non solamente in sé, ma nel cuore dei suoi invitati. Questo io l'ho vissuto sin dal mio primo soggiorno in Giappone, ed è ciò che è stato all'origine della mia determinazione di seguire la *via del tè*.

IL TÈ PRESSO IL GRANDE MAESTRO

Ero in Giappone da cinque mesi quando una delle mie amiche giapponesi, che mi aveva invitata presso i suoi genitori a Kamakura, mi disse: *«Questa sera mia madre vuole portarti ad assistere ad una cerimonia del tè presso il suo professore, Madame Nosaki»*. Le cerimonie del tè che avevo già visto durante delle riunioni pubbliche mi avevano piuttosto delusa: «amabile divertimento, piccole smancerie lunghe e noiose, molti complimenti per poca cosa...»: tali erano le mie reazioni a questo spettacolo, sebbene avessi intuito che al di là delle apparenze si nascondeva «altra cosa».

Quella sera, arrivata da Tokyo dopo una settimana di lavoro estenuante, ero molto stanca ed avevo piuttosto voglia di dormire. Fu dunque senza entusiasmo, ed anche di cattivo umore, che uscii con i miei amici nel freddo della notte per recarmi nel padiglione del tè ove officiava (la parola non è troppo forte) la vecchia e tanto venerata professoressa di tè della madre della mia amica.

Distinguevo appena un viale debolmente illuminato da lanterne di pietra, ma delle larghe lastre ci facilitavano il cammino verso una piccola costruzione in legno. Arrivati

nel padiglione e dopo aver lasciato mantelli e scarpe, restammo un momento nell'anticamera (*machiai*) a riposarci, scaldarci, rilassarci; poi penetrammo nella sala da tè.

All'inizio, si deve poter fare il tè non importa dove; è sufficiente trovare un luogo calmo, libero ed essere capaci di astrarsi da tutto ciò che ci circonda. Tuttavia, è un peccato non praticare in quel luogo «magico» che è una vera sala da tè. La prima impressione, per chi entra nella *chashitsu* 茶室 (sala da tè), è l'intensa poesia dei luoghi, la bellezza costituita dall'elegante sobrietà degli oggetti, e, ad un tempo, dall'austerità di tutto l'insieme. Qui si potrebbe dire:

*tutto non è che armonia e semplicità,
silenzio vivente e serenità.*

Questa sala da tè è chiamata «casa del vuoto»; vuota, essa in effetti lo è, poiché non contiene alcun mobile, ma solamente il focolare sul quale si pone la marmitta con l'acqua ed il *tokonoma* ove si mettono la calligrafia ed i fiori. Ciò che conta è la sensazione di perfetta ricettività all'essenziale, ossia alle energie cosmiche di cui questo luogo deve essere il punto d'incontro. Il vuoto è onnipossente perché può contenere tutto ed è sinonimo di illimitato; è un vuoto che invita colui che penetra nella sala a fare lo stesso vuoto in sé, ad abbandonare tutte le turbolenze interiori per aprirsi alla pace, alla serenità ed alle energie congiunte della terra e del cielo: là, dove il dialogo con l'angelo diventa possibile.

Questa sala da tè è anche detta «casa dell'asimmetria», poiché sottolinea l'imperfezione di tutto ciò che è umano ed invita perciò a camminare sulla via della perfezione, pur sapendo che essa è inaccessibile all'uomo in questo mondo.

Ma la sala da tè è anche il dominio del *Wabi*¹; non vi è nessuna ostentazione nell'abbigliamento dell'ospite e negli utensili utilizzati, e se si esaminano le cose in dettaglio, ci si accorge che non vi è nulla che non sia assolutamente necessario; nessun elemento ha valore «in sé», anche gli utensili più costosi; essi acquistano il loro senso ed il loro vero valore solo nella loro relazione con l'insieme, sono semplicemente «convenienti»². «*Si deve avere la più grande cura per soddisfare il vostro invitato – diceva Rikyu – ma occorre che egli non se ne accorga*».

E là, in effetti, a Kamakura presso Madame Nosaki, tutto mi sembrava di una evidente e perfetta semplicità. È per la porta dell'umiltà³ che entriamo nella sala del tè. Si tratta di una stanza di quattro *tatamis* e mezzo⁴, che una luce dolce ma calda illumina al punto giusto. Restiamo sole ancora qualche istante durante i quali, così com'è d'uso, esaminiamo la sistemazione dei fiori nel *tokonoma*, poi il focolare incastrato nel suolo e sul quale è deposto un superbo bollitore in ghisa, contenente un'acqua che canticchia gaiamente, infine la scansia sulla quale riposa, in basso, il vaso d'acqua fredda (*mizusashi*), ed in basso il *natsume*, una scatola in lacca nera graziosamente decorata nella quale si trova la polvere di tè.

Questo uso al quale sacrifichiamo (ed io con un miscuglio di timidezza e di grande curiosità) permette agli invitati

1. Parola giapponese che si può tradurre con «sobria bellezza».

2. Alcuni oggetti, come le tazze da tè, fatti da grandi maestri vasai (in particolare i «*raku*»), sono dei veri capolavori, ma bisogna essere iniziati all'arte del tè per apprezzarne la bellezza e il valore, poiché possono sembrare un po' rozzi all'occhio del profano.

3. Porta d'ingresso della sala da tè, la cui apertura non è più alta di tre piedi ed attraverso la quale ogni invitato, fosse anche un principe, deve curvarsi per passare.

4. Circa 9 mq.

di stabilire una relazione di armonia fra la loro propria sensibilità, il loro essere interiore, e tutti questi oggetti carichi di vita riuniti nello spazio chiuso e ristretto della stanza; sensazione di pace, di poesia, di bellezza; di bellezza in nulla rigida o formale, perché del dominio dell'*Ukiyo* (alla lettera: *movimento della vita*). E tale impressione è rafforzata dalla presenza, in questa sala da tè, dei cinque elementi alla base della concezione dell'universo in Estremo Oriente, vale a dire il legno, il fuoco, la terra, il metallo e l'acqua:

1) il *legno* con il *tokonoma* ed i tre piccoli utensili utilizzati per la preparazione del tè:

- il mestolo dal lungo manico (*hishaku*);
- la frusta per battere il tè (*chasen*);
- il cucchiaino per prendere la polvere di tè (*chashaku*);

2) il *fuoco*, ossia il focolare (fiamma e cenere);

3) la *terra*, il vaso dell'acqua fredda (*mizusashi*) e la tazza da tè (*chawan*);

4) il *metallo*, il bollitore (*kama*);

5) l'*acqua*, calda e fredda, ossia *yin* e *yang*.

Il focolare concentra in sé la concezione taoista della perpetua trasformazione della vita in pulsione vita-morte, vale a dire *yin-yang*, perché il carbone di legna che vi brucia diviene ad un tempo fiamma di vita e cenere.

L'acqua che cantando scalda nel bollitore si trasforma in vapore e scompare nell'aria, ed è per questo che gli invitati vanno ad inchinarsi davanti al focolare, vero simbolo del grande mistero della vita.

Dopo esserci sedute in *swatte*⁵, la parete scorrevole si apre allora di fronte a noi ed il *teishu* 亭主 (maestro del tè), una donna assai anziana, ci saluta profondamente; io mi chino insieme alle mie due compagne e la cerimonia inizia.

Sino a quel giorno, io avevo visto in realtà soltanto degli «esercizi», ma quella sera assistetti ad una vera cerimonia del tè, fatta da un vero maestro. Un meraviglioso benessere mi invadeva, non sentivo più alcuna fatica, tutto mi sembrava di una semplicità, di una purezza «magica». Una vibrazione sottile rendeva la mia anima felice. Le mie precedenti esperienze che mi avevano un poco iniziata al cerimoniale degli invitati, il sostegno delle mie amiche e l'atmosfera di pace in cui ero immersa, mi aiutavano a rispettare il rituale ed a non rompere la meravigliosa armonia che regnava fra noi. Mi sembrava che fossimo arrivati nel cuore stesso delle quattro virtù. Con i suoi gesti perfettamente misurati e con il suo cuore sereno, il Maestro aveva aperta in noi la piccola finestra sull'infinito e la sua pienezza, e questa tazza di tè verde che mi era offerta, tutta spumosa, mi sembrava contenere tutte le forze vive dell'universo. Comprendevo anche perché gli invitati non vengono soltanto per bere una tazza di tè: questo è quasi secondario⁶. Gli invitati vengono soprattutto per passare un momento fuori dal tempo, fuori dal secolo, per fare un incontro con il cuore profondo della vita, mettersi in armonia con se stessi, con gli altri, con le cose, con la natura, con il cosmo intero. Essi vengono a prendere un bagno di pace,

5. Ossia inginocchiati e seduti sui talloni.

6. Sebbene molti Giapponesi ritengano che lo scopo di una riunione di tè sia quello di far bere ai propri invitati il miglior tè possibile; sono certamente d'accordo con la qualità del tè da offrire, ma la vera cerimonia del tè va ben al di là di questo.

quella pace che fa regnare colui che fa il tè in questa sala simile ad un calice pronto a ricevere le energie unificate del cosmo di cui diviene il punto d'incontro. A Ikkyu, l'allievo che chiedeva: «*Maestro, qual è l'elemento essenziale nell'atto di bere il tè?*» Juko rispose: «*Figlio mio, è la calma dello spirito di colui che beve il tè*».

Questa calma che è penetrata poco a poco in lui dal momento in cui egli ha superato la «porta dell'umiltà» e si è seduto in ginocchio sul *tatami*, in cui ha percepito il canto riposante e gioioso dell'acqua che si riscalda, in cui ha seguito tutti i gesti della preparazione del tè, sino al momento in cui ha tenuto nelle sue mani unite la tazza di tè verde: è veramente quella calma che io ho profondamente sentito. E tuttavia ero stata invitata a partecipare ad un *temae* molto semplice. Nello svolgimento di questa cerimonia riconoscevo bene quello che avevo già visto, ma... era tutta un'altra cosa: più di una bevanda, il cui verde pallido cantava sullo smalto leggermente rosato di una tazza semplicissima, il maestro, nel quale veramente abitavano le quattro virtù del tè, ci aveva offerto la grazia di vivere in armonia con noi stessi e con tutto l'universo, in una pace totale e felice.

Molti Giapponesi⁷ considerano il tè come l'esercizio di un'arte e si fermano a questo aspetto estetico di cui non si può contestare la seduzione. È vero che fare il tè, ossia sistemare uno spazio in cui regnano armonia, pace e serenità, maneggiare degli oggetti belli, sedersi tranquillamente per preparare una tazza di quella meravigliosa bevanda che è il tè verde in polvere, può essere sufficiente a soddisfare

7. Principalmente le donne.

dei gusti estetici raffinati ed a procurare una sensazione di pace e di felicità. Certamente fare il tè possiede una virtù in sé, anche per coloro che lo considerano unicamente come un'arte, ma non è una fine in sé, è una via⁸, un'ascesi nella quale ci si impegna in tutta la propria interezza nella ricerca della conoscenza profonda della vita all'interno di sé, nella padronanza del corpo fisico, emotivo e psichico, per pervenire ad un'evoluzione spirituale che conduce allo stato di risveglio in cui il Divino si rivela all'essere. La via del tè è una disciplina nella quale colui che la pratica deve acquisire, attraverso la ricerca e l'esecuzione del gesto giusto e nell'atteggiamento corporeo giusto, un pensiero giusto in un cuore placato, vale a dire integrare in sé le quattro «virtù» del tè: *wa*, *kei*, *sei*, *jaku* (alle quali aggiungerei la pazienza e l'umiltà!).

8. Di cui ciascuna tappa procura delle gioie e delle forze che è possibile assaporare al livello al quale si è arrivati, e dà il coraggio di continuare.

LE QUATTRO VIRTÙ



WA: Armonia, pace, calma.

Questa virtù implica la necessità di mettersi in stato di pacificazione interiore, calmare tutte le turbolenze pensando unicamente a ciò che si sta facendo, e nient'altro, regolando e ritmando la respirazione, padroneggiando i propri gesti. Ciò implica anche la preparazione della sala da tè, affinché ogni oggetto, dalla scelta della calligrafia a quella dei fiori nel *tokonoma* e degli utensili necessari per fare il tè, rifletta questo stato di armonia:

- armonia all'interno di sé;
- armonia con gli immediati dintorni della sala da tè;
- armonia fra tutti i partecipanti;
- armonia fra tutti gli elementi e il cosmo.

La ricerca di quest'armonia su tutti i piani ed a tutte le tappe della preparazione del tè, spiega l'estremo rigore e l'estrema precisione della sua codificazione. Si tratta di creare, all'interno dello spazio limitato della sala, un tipo di vibrazioni, una qualità di vibrazioni all'unisono con la grande vibrazione cosmica. La ripartizione nello spazio degli ele-

menti materiali e umani che partecipano alla cerimonia del tè, così come il tempo della sua preparazione, devono essere a immagine di una perfetta orchestra che diffonde attorno a sé il suo messaggio musicale.

Per giungere a creare questa sensazione di perfetta armonia, l'apprendistato si fa innanzitutto al livello della gestualità e può essere paragonato a quello della danza classica: un rigore estremo per pervenire alla grazia ed alla libertà perfette; attraverso il dominio e la padronanza di tutto il corpo, l'anima può infine cantare. Nel tè, la padronanza di tutti i gesti provoca questa sensazione di evidente semplicità. Si comprende allora perché, nel corso di una riunione di tè, prende vita un'anima collettiva, scaturita dall'ego di ciascuno per aprirsi all'anima del mondo. Non vi sono più io, tu, lui, ma «noi», un piccolo granello di polvere del grande tutto nel quale non esiste altro che la pace, l'armonia e la gioia serena.

Nell'ultimo paragrafo della *«Via del tè, spirito del tè»*, Soshitsu Sen riassume perfettamente questo stato di armonia: *«Se prendete la tazza del tè verde fra le vostre mani e lo bevete, sentirete di diventare un tutt'uno con la natura, e là si trova la pace. Se offrite¹ una tazza di tè a qualcuno, potrete diffondere la pace»*.



KEI: *Rispetto*.

Se la ricerca dell'armonia può sembrare ovvia, il rispetto è forse più difficile da afferrare, soprattutto nella nostra

1. Beninteso, nel corso di una preparazione.

epoca; questo può anche apparire bizzarro in una società ove l'irrispetto sembra quasi essere un valore d'affermazione di sé.

Questa seconda virtù mira giustamente ad eliminare l'ego, senza tuttavia negare la persona, e contribuisce all'instaurazione della vera armonia. Si tratta dunque di una certa disposizione dell'anima che induce al rispetto dell'altro e, in particolare, dei partecipanti alla riunione del tè; il rispetto della natura, il rispetto di se stessi, ed anche il rispetto degli utensili.

Tale rispetto si esprime tanto nel modo di salutare, di stare sul *tatami*, quanto nel modo di «giuocare» con gli oggetti. Non si «prende» la tazza, il mestolo o il cucchiaino di legno; la mano avanza solamente verso l'oggetto di modo tale che questo si trova del tutto naturalmente in essa, quasi come se vi andasse da se stesso. L'oggetto deve essere un compagno che partecipa personalmente e integralmente alla preparazione del tè.

Tuttavia, ogni oggetto non è un oggetto d'arte, ma piuttosto un «oggetto d'anima». La sua prima qualità è di essere adatto alla sua destinazione, e la seconda, non meno importante della prima, è quella di essere di una tale semplicità da non incrinare, con la sua evidenza, la sobria armonia dell'insieme. Il più delle volte questo oggetto è stato fabbricato da un artigiano che, seguendo egli stesso una disciplina interiore, vi ha messo tutto il suo cuore, perché ne conosce la destinazione e l'utensile, per quanto umile sia, è un essere vivente, che vibra nella vostra mano. Quando lo tenete, dovete farlo con lo stesso rispetto che avreste verso un fiore o un'altra mano. Il rispetto dell'oggetto, che si traduce nel modo di trattarlo, è anche una delle manifestazio-

ni dell'abbandono dello spirito di possesso: ed è anche il profondo riconoscimento dell'esistenza della vita sino nella materia più umile.

L'armonia, il rispetto, sono le anticamere dell'amore in senso cosmico, vale a dire un atteggiamento di apertura e di ricettività all'altro nel rispetto del suo essere.

L'ospite offre il tè con semplicità e rispetto, e tutto questo è ricevuto dall'invitato con la stessa semplicità e con lo stesso rispetto.

清

SEI: *Purezza.*

La purezza in questione è innanzitutto quella del cuore. Bisogna dunque bandirne tutto ciò che non è armonia e rispetto; bandire tutto ciò che può sporcare sia il pensiero che il corpo o gli utensili che si stanno per utilizzare.

«*Purifica il tuo cuore, toglie tutta la polvere del mondo, ogni giorno spazza e pulisci*»: così diceva Buddha ad un uomo di cui, malgrado le carenze ed attraverso di esse, egli aveva scoperto la capacità di ricevere un insegnamento. E quest'uomo, dopo aver passato numerosi anni a pulire ed a spazzare ripetendosi «*togli la polvere*», finì per togliere dal suo cuore la polvere del mondo e pervenne al risveglio².

Lavoravo già da circa due anni e incominciavo a padroneggiare tutte le prime preparazioni di base, quando ricevetti il mio certificato di ammissione a diventare discepolo del tè, il *niyu mon*; ciò non significava che fossi in grado di

2. Citato da Soshitsu Sen in *Voie du thé, esprit du thé*, pp. 72-73.

fare «perfettamente» un semplice *temae*, ma voleva dire che, sino a quel momento, l'insegnamento dispensato non era altro che una preparazione, nient'altro, forse, che un test delle mie possibilità future. Nel testo dell'ammissione era soltanto detto che ero capace di fare un semplicissimo tè «con tutto il mio cuore». Di conseguenza, ero ammessa a perfezionare questa buona disposizione; ciò sottintendeva anche che ero lontana dalla perfezione, anche tecnica, ma che quello che contava di più era questa disposizione del cuore, senza la quale qualsiasi tecnica rimane vana. Compresi allora che quando facevo il tè, anche se nel prepararlo provavo un immenso piacere per tutto ciò che questa dura disciplina gestuale apporta di calma e di serenità, in realtà quello che mi era chiesto era il dono di tutto il mio essere, dono simbolicamente materializzato dalla tazza di tè che offrivo³.

Compresi anche quanto fosse importante che il tè fosse buono, il mio mentale calmo, i miei gesti giusti, e che io facessi scomparire il mio «piccolo ego».

Questa constatazione mi fece considerevolmente evolvere nella mia profonda comprensione del tè: il livello tecnico della preparazione, il rispetto del rituale, la qualità del gesto, ecc., erano subordinati all'attivazione, all'interno di sé, della terza virtù, la purezza di cuore.

Nei gesti della purificazione degli utensili che servono a preparare il tè, si procede innanzitutto alla propria purificazione: scacciare dal proprio cuore ogni pensiero impuro, ogni risentimento contro qualsiasi persona o cosa e rendersi disponibili alla grazia.

3. Compresi anche perché colui che fa il tè non beve con gli invitati.

Come il pensiero giusto genera l'atteggiamento giusto, così la purezza di cuore genera l'armonia all'interno ed all'esterno dell'individuo. Si deve dunque avere sempre in mente, nel momento dell'azione della purificazione degli utensili, che si procede al tempo stesso, e soprattutto, al «lavaggio» del proprio spirito, di tutte le insanità che lo offuscano, ed a quello del proprio cuore, di tutte le meschinerie che lo sminuiscono. E se questo lavaggio è fatto con tale intenzione, questa purificazione si realizza anche, come per contagio, all'interno di coloro che assistono allo svolgimento della preparazione del tè.

La purezza si ritrova anche al livello del gesto, e questo gesto nella sua giustezza è dunque puro, ossia sincero e diretto, senza sbavature né ripensamenti; in altre parole, gli spostamenti degli oggetti si fanno – si devono fare – senza esitazione e laddove l'oggetto viene collocato, vi deve restare perché quello deve essere il buono e giusto posto. Quindi, nessuna incertezza nel dialogo gestuale con gli oggetti. La purezza del gesto è quella della traiettoria da compiere, non soltanto sul *tatami* ma anche all'interno di sé, per un atteggiamento sempre più giusto di fronte alla vita ed al divino. Se vi è turbamento nello spirito o nel cuore, il turbamento si ritrova a livello del gesto; è per tale motivo che la disciplina del gesto può, anch'essa, contribuire a «pulire» i turbamenti interiori.



JAKU: *Serenità nell'attività.*

Questa quarta parola, «*Jaku*», è più difficile da afferrare; innanzitutto, non se ne può dare una definizione semplice, perché è di concezione filosofica tipicamente orientale e

soprattutto Zen, e quando si parla dello Zen *«più si spiega e meno si comprende»*, diceva il Grande Maestro Suzuki.

Tuttavia cercherò di spiegarmi, con l'aiuto di Michiko Nojiri Sensei, Maestro del tè della scuola Urasenke di Roma. Essa diceva così: *«Jaku, altrimenti detto mushin, corrisponde allo stato in cui l'anima rimane aperta, senza il me, costretta da nulla... Certuni considerano mushin come uno stato passivo in cui si è abbandonata la propria volontà e non si pensa a niente; al contrario, è uno stato ad un tempo lucidissimo e pieno di energia, in cui l'anima si estende su ogni cosa»*⁴.

Si può dire anche che è uno stato nel quale ogni turbolenza è annientata, nel quale l'emotività è dominata e non ha più alcun potere perturbatore; è contemporaneamente la serenità, la vacuità attenta, la fusione attiva con il divino.

Jaku, quarta virtù, è la risultante della messa in pratica delle altre tre; essa le completa permettendo la ricettività delle energie sottili dell'universo del tè, con il quale si è messi in risonanza.

Il tè, fatto nello spirito delle quattro virtù, costituisce un passo verso la padronanza di sé e l'armonizzazione con tutto ciò che vive, con gli altri, con la natura, con le cose, con le forze dell'universo.

Quando si vede fare il tè, non si ha l'impressione che ci sia una qualunque difficoltà: si fa scaldare l'acqua, si prepara il tè dopo aver disposto correttamente gli utensili ne-

4. Nell'articolo «Les européens et l'âme du Japon» in *Akebono*, rivista cattolica giapponese, gennaio 1984.

cessari ed aver provveduto alla loro purificazione, poi si offre la tazza di tè al proprio invitato. Dopo aver bevuto, l'invitato restituisce la tazza che viene pulita, quindi si toglie tutto quello che si era portato e si procede ad un ultimo saluto, sempre nell'osservanza delle regole.

«Io so già tutto questo», disse un allievo al Grande Maestro. *«Se veramente qualcuno sa già tutto questo, sono pronto a diventare suo discepolo»*, rispose Rikyu.

Quando ci si impegna nella *via del tè*, si scopre subito, sin dal primo gesto, la complessità che esiste in noi e che si dovrà pazientemente sciogliere per ritrovare il gesto giusto. Si scoprono tutte le proprie maldestrità e tutte le carenze fisiche e psichiche, tutto quello che la vita, l'educazione, l'ambiente, le abitudini, hanno più o meno «contorto» all'interno di noi stessi. Si scopre quanto la posizione del nostro corpo, la nostra maniera di camminare, di maneggiare gli oggetti, tutto il nostro modo di essere, siano «approssimativi» e manchino di autentica presenza, di sincerità e di unità vere.

In un certo qual modo, *fare il tè* significa ritrovare, attraverso i gesti più semplici, l'atteggiamento giusto che trasporta il discepolo al centro di se stesso. Il tè, come tutte le vie Zen, comporta anche una lunga pazienza. Vuol dire avanzare su un cammino di montagna, verso una sommità che ne nasconde un'altra, poi un'altra e un'altra ancora, senza fine..., sino a dimenticare la volontà di raggiungere una qualsiasi sommità, ricordando soltanto di essere sul cammino e di avanzare.

Differente dalla sciabola, dall'*aikido* o dal tiro all'arco, molto spettacolari e che richiedono determinate capacità

fisiche, differente anche dalla calligrafia (*shudo*) o dall'arte dei fiori (*ikebana*), di cui rimane una traccia (anche se un po' effimera per quanto riguarda i fiori), il tè è il compimento di un umile compito consistente nell'offrire con tutto il cuore una semplice tazza di tè in un luogo riposante.

LE QUATTRO VIRTÙ IN AZIONE

Quattro dita ben allineate appaiono lungo la parete della porta che scivola dolcemente, senza contraccolpi, sino ad una semi-apertura; le dita scompaiono ed altre quattro dita prendono il loro posto per ultimare l'apertura della porta. Così inginocchiato, il *teishu* offre il suo sguardo agli invitati, poi li saluta profondamente ed essi ricambiano il saluto allo stesso modo. Al suo fianco, un piatto carico degli utensili necessari alla cerimonia del tè più semplice, il *ryakubon*. Egli si solleva con il piatto ed avanza senza esitazione, né precipitazione, sul *tatami* da lavoro, poi si siede in ginocchio per deporre il piatto davanti al focolare; si solleva nuovamente e ritorna nella *mizuya*¹ per cercare l'ultimo utensile necessario, il *kensui*¹; ritorna sul *tatami* da lavoro, si siede davanti al piatto depositando il *kensui* al fianco di esso, ed inizia la preparazione del tè.

Questo piccolo «va e vieni» sembra molto semplice, ma tutto l'essere si rivela in questi pochi movimenti: il grado di padronanza del corpo, il grado di armonia interiore, la ca-

1. Vedere il glossario.

pacità di apertura del cuore. Il maestro del tè saprà allora esattamente a quale livello si colloca l'allievo e tutto ciò che egli dovrà abbandonare o acquistare.

Esercizio fisico ed esercizio spirituale

La preparazione del tè implica un certo numero di esercizi fisici: camminare in un determinato modo, sedersi (in ginocchio), sollevarsi mantenendo la colonna vertebrale ben eretta, sono tutte cose che richiedono una buona muscolatura del dorso, del ventre e delle gambe; sorreggere all'estremità delle braccia un vassoio ben orizzontale o un vaso pieno di acqua, necessita di una buona tenuta delle braccia e delle spalle. Durante la cerimonia del tè lavorano tutti i muscoli, ma devono essere perfettamente controllati. Questa padronanza del corpo legata a quella della respirazione, per fare del corpo un perfetto servitore, deve condurre all'intera disponibilità di questo corpo ed alla sua totale obbedienza. Esso può allora ricevere e lasciar circolare, in modo fluido, l'insieme delle energie interne e cosmiche; di conseguenza, i più nascosti blocchi psicologici si fondono poco a poco e l'allievo può gradualmente avvicinarsi al centro di se stesso e ritrovare l'unità profonda fra tutte le componenti del suo essere.

Camminare sul tatami

È vietata qualsiasi calzatura; si cammina dunque «di piatto» su una superficie piana e liscia, con il corpo eretto. Nella filosofia dell'Estremo Oriente, l'uomo (e anche l'albe-

ro) è come il pilastro che collega la terra al cielo e condensa in sé le energie provenienti da questi due poli; il punto di incontro di tali energie si situa in ciò che si chiama «*hara*», vale a dire un punto fittizio ubicato a metà strada fra l'ombelico e il pube, luogo di focalizzazione del *ki* o insieme di tutte le nostre energie. Quando qualcuno cammina sul *tatami*, uno sguardo esercitato vede istantaneamente se il suo *ki* è correttamente situato; in caso affermativo, la sua andatura è naturale, con calma e sicurezza, senza rigidità né mollezza, ed il suo modo di avanzare sprigiona l'impressione rassicurante della giustezza di atteggiamento tanto nello spirito che nel corpo. Egli vive totalmente la sua verticalità. Imparare a camminare correttamente sul *tatami* si rivela talvolta molto difficile per colui (o colei) il cui *ki* è posto troppo in basso (caso raro) o troppo in alto (situazione più frequente).

Questo esercizio del semplice camminare può allora diventare un mezzo per riportare al centro le energie interne.

Sedersi, sollevarsi

Questi due movimenti non devono rompere la verticalità. Bisogna dunque abbassarsi o risalire senza oscillazioni del corpo in avanti o in dietro, a destra o a sinistra; è un rude esercizio in cui l'equilibrio si manifesta a nudo. Poiché è evidente che l'equilibrio fisico va di pari passo con quello psichico, il controllo dell'equilibrio si acquisisce lentamente.

La verticalità è tanto più difficile da conservare quando i movimenti (di salita e discesa, ossia sollevarsi e sedersi) vengono fatti con le braccia cariche; alla padronanza di que-

sta verticalità bisogna dunque aggiungere la padronanza dell'orizzontalità: evitare che i dolci scivolino da un bordo all'altro del piatto, che l'acqua trabocchi dal vaso che si deposita sul *tatami*, che gli oggetti in equilibrio sulla tazza per il tè atterrino al suolo, ecc. Vi è dunque, sin dai primi minuti della cerimonia del tè, da controllare le due componenti della croce, e quindi da situarsi immediatamente al centro di questa croce, luogo di accesso al livello superiore della coscienza.

Dopo aver effettuato tutti gli spostamenti ed aver messo gli utensili al loro posto, inizia la preparazione del tè, durante la quale colui che fa il tè rimane seduto in ginocchio, al pari degli invitati. In questa posizione il corpo deve restare diritto (esso può inclinarsi, ma non curvarsi) e tutti i movimenti relativi agli spostamenti degli utensili devono passare attraverso il centro del cerchio circoscritto dalla posizione seduta, in un doppio movimento di espansione-concentrazione ritmato, beninteso, sulla respirazione.

In questo movimento semplicissimo si ritrova il ritmo primordiale della vita, al tal punto che quanto il cambiamento di mano di un oggetto non si effettua al centro, ciò provoca una sorta di malessere nello spettatore, come se si inclinasse l'asse del mondo.

Il tè è il contrario del «non importa come, non importa quando» al quale troppo spesso ci si lascia andare nel quotidiano, con il pretesto della mancanza di tempo. Ma quando si fa il tè e si è sentito l'aspetto rigeneratore sia del gesto che del movimento corretti, allora si incomincia ad attribuire più importanza al rigore dell'esecuzione di tutti i gesti della vita quotidiana.

Respirare

Questa è la parola-chiave dello yoga e di tutte le arti e discipline che si iscrivono nello Zen. Legata ai battiti del cuore, la respirazione è il segno e il simbolo stesso della vita. Nel rito del tè, essa è ciò che dà veramente vita a quello che avviene; di qui, dunque, la necessità di ritmare la propria respirazione in funzione dello spostamento e del gesto da effettuare. Così nel saluto, il movimento d'inclinazione è lento, profondo e si fa espirando; ci si rialza senza vivacità né lentezza, espirando. Bisogna trovare il ritmo buono, quello che esprime il riconoscimento dell'altro. Il saluto che si fa senza ostentazione né ossequiosità, ma semplicemente e pienamente nel ritmo respiratorio giusto, è portatore di dono e di ricettività all'altro e segna discretamente la gioia dell'incontro. Poiché ogni riunione di tè è unica per natura e per essenza, occorre fare di questo incontro una pienezza che si deve sentire già dal primo saluto.

Ogni azione eseguita nel ritmo respiratorio corretto è portatrice di vita, e colui che prepara il tè, se sa ritmare con il suo soffio ogni gesto e ogni movimento, diventa allora il catalizzatore di una energia di vita che trasmette a tutto quello che lo circonda ed in particolare agli utensili del tè; egli conferisce loro un'intensità di vita e ne fa dei compagni perfettamente integrati alla cerimonia. Il soffio vivificante si estende allora allo spazio della sala da tè ed avvolge l'insieme dei partecipanti; fa nascere l'unità fra tutti gli elementi ed un sentimento di pace e di unione dei cuori; ciascuno si sente, ad un tempo, al centro di se stesso ed al centro della più grande unità creata, che partecipa alla sua respirazione. Respirazione dunque esteriore e interiore, che comporta una sensazione di distacco estremo dal piccolo «io». Il

corpo, materia depurata da tutte le sue scorie emotive, diventa materia vibratoria, materia luce. Questa tensione verso l'unità avviene gradualmente e culmina quando l'invitato beve il tè verde, colore e simbolo della vita vegetale trascesa attraverso l'alchimia della sua preparazione.

LA PRATICA, L'ESERCIZIO, L'APPRENDISTATO

Quando iniziai ad imparare le regole della cerimonia del tè, credevo proprio di avere tutti i numeri per arrivare rapidamente a fare qualcosa di conveniente. Avendo sempre fatto un poco di sport e già praticato l'*aikido* per parecchi anni, avevo l'abitudine di restare seduta in ginocchio, e così pensavo di avere una buona disponibilità del mio corpo. Ho anche la fortuna di possedere una buona memoria visiva ed una grande facoltà di concentrazione. D'altra parte, mi conoscevo un po' maldestra, e perciò ritenevo che su tale piano avrei avuto qualche difficoltà, ma che con la pazienza e l'attenzione questo non sarebbe stato un ostacolo a lungo insormontabile. Partii quindi per la via del tè con una certa fiducia in me, per il suo aspetto puramente fisico ed una totale incoscienza delle rivelazioni che mi attendevano.

Le prime sedute di lavoro mi parvero senza grandi difficoltà, ma tuttavia, alla fine di pochissimo tempo, scoprii dei punti di debolezza laddove mi credevo «forte», delle carenze a livelli insospettati, una mancanza totale di vero controllo, mentre credevo di esserne perfettamente capace e... non ero che all'inizio delle mie scoperte.

Dovetti innanzitutto imparare di nuovo a camminare, facendo discendere il mio *ki* ad un buon livello, posando correttamente i piedi, controllando il mio spostamento nello spazio specifico dei *tatamis*. Spostarsi senza pesantezza né timidezza, mantenere bene con i piedi il contatto con le forze della terra e tenere il resto del corpo nell'asse delle forze dell'alto, non è una cosa così evidente. Avevo già l'esperienza di ciò con l'*aikido*, ma tutto questo non era veramente integrato e la rapidità dello spostamento del corpo in tale addestramento permetteva di schivare il problema, di barare con esso: ma qui era impossibile, non potevo più evitarlo. Sedermi e alzarmi come se niente fosse, mi permise di constatare che non sapevo servirmi «naturalmente» del mio lato destro, poiché era sempre il piede sinistro che partiva in avanti e sul quale volevo sollevarmi o far portare il peso del corpo. Mi scoprivo «storta», e mentre sino a quel giorno mi credevo abbastanza dotata per questi esercizi corporali, ora mi sentivo molto maldestra al livello stesso della dinamica elementare dell'essere. Tutto era da rivedere. E fu una cosa lunga...

Le piegature di quelli che chiamai subito, e senza alcun rispetto, i «pezzi di stracci», ossia il *fukusa*¹ ed il *chakin*¹, rischiarono di esaurire la mia pazienza. Anche là, dovetti riesaminare la buona opinione che avevo di me stessa a tal riguardo; compresi di avere orrore che le cose mi resistessero; compresi anche che la mia «goffaggine» proveniva forse non da una mancanza di abilità manuale, ma dal mio atteggiamento di fronte agli oggetti e dalla mia azione «su» di essi: scoprii allora che occorreva sostituire al «su di essi» il «con essi».

1. Vedere il glossario.

Questo mi fu insegnato in particolare dal *fukusa*, specie di fazzoletto di seta che serve soprattutto alla purificazione degli utensili ed a prendere, senza bruciarsi, il coperchio del bollitore. Bisogna piegarlo, spiegarlo, ripiegarlo in un modo, poi in un altro, secondo la destinazione dell'azione da intraprendere. All'inizio, sembra divertente cimentarsi in questa manipolazione che ha quasi qualcosa della prestidigitazione. Tuttavia molto presto ci si accorge che non è affatto divertente e si dispera di riuscire nel compito, soprattutto quando si sente immediatamente cadere il verdetto: «*10 anni!*». All'inizio, non comprendete di che cosa si tratti riguardo a questi 10 anni. «*Che cosa significano i 10 anni? Ebbene, semplicemente occorrono 10 anni perché chiunque, modestamente dotato, riesca ad arrivare ad una piegatura perfetta*». Sorriso ironico ed incredulo da parte mia. In realtà, non ho impiegato affatto 10 anni per giungere al risultato, poiché sono arrivata a capire che tutto, nella cerimonia nel tè, è questione di attitudine fondamentale e non di destrezza particolare. Al limite, la destrezza può giuocare al negativo, perché nasconde la realtà del vero obiettivo da raggiungere.

Al termine, dunque, di un certo tempo, mi accorsi che questo «pezzo di straccio» aveva una sua vita propria, perché è una stoffa fatta di una seta spessa, tessuta stretta; ha una forte personalità e... fa soltanto di testa propria. Non si tratta allora di «domarlo», ma di «domare se stessi» per addomesticarlo, imparare a conoscere le sue reazioni al minimo movimento, disciplinare le proprie mani e le proprie dita al fine di tenerlo senza stringerlo ma fermamente quando è necessario. È come un piccolo uccello, gioioso e libero, che si ha per le mani come per miracolo e che non bisogna soffocare, ma neppure lasciar scappare, se si vuole renderlo docile.

Attraverso la manipolazione del *fukusa* imparai non solamente a disciplinare ed a controllare i miei gesti, ma soprattutto scoprii quello che nasconde questa nozione di rispetto verso le cose, rispetto che fino a quel momento non avevo mai provato nei confronti di un qualunque oggetto. È per tale motivo che questo piccolo «pezzo di straccio» si comportava come un animaletto che mi sfidava, semplicemente perché gli avevo negato, da principio, qualsiasi vita. Mi accanii a lungo, cercando quale fosse l'astuzia per venire a capo di questo recalcitrante; talvolta mi arrabbiai, talvolta mi prestai al gioco, sino al giorno in cui abbandonai infine ogni specie di volontà di dominio su di lui: a partire da quel giorno, egli divenne il mio fedele amico del tè.

E il gioco con gli altri oggetti non fu più facile.

Imparare a maneggiare correttamente i diversi utensili significa innanzitutto imparare ad utilizzare correttamente la mano e le dita. Perché la mano non è soltanto il prolungamento del corpo, ma anche dello spirito e del cuore. Non vi è niente di più «parlante» di una mano, anche quando è a riposo. Così nel suo rapporto con gli utensili del tè, essa diviene spesso di una... crudele eloquenza. Le dita divaricate segnalano una dispersione di energie ed una difficoltà di concentrazione; il pollice allontanato e «in aria», una falsa disinvoltura; le dita serrate e richiuse sulla mano, tensione interiore; che si aprono a forma di serra, possessività; le dita rigide o troppo «molli», timidezza, inibizione, ecc.

Tenere la mano con flessibilità e leggermente arrotondata, che si collochi nel prolungamento del braccio anch'esso elasticamente attaccato a delle spalle non contratte, non è una cosa che dia nell'occhio. Tuttavia, è soltanto in questa posizione che la mano sarà capace di «giocare» con gli



Nella sala da tè
(disposizione d'estate con lo scaffale a due ripiani
detto «*kokodana*»).



Disposizione del focolare e degli utensili in estate.



Disposizione del focolare e degli utensili in inverno.



Utensili per la cerimonia del tè:

– Il focolare mobile con il *kama* (bollitore).

– Sullo scaffale: in basso: *mizusashi*; ripiano intermedio: *futaoki* e *hishaku*,
ripiano superiore: *natsume*.

– Sul *tatami*: *chaire*, *chashaku* e *shifuku*.



Piegatura del Fukusa.



Piccolo piatto di *Kaiseki*.



Un solo fiore.



Saluto (fine della cerimonia).

utensili del tè, e, fra di essi, con il lungo mestolo in legno (*hishaku*). Afferrare senza afferrare questo manico così sottile e così leggero, posarlo delicatamente sul bordo del bollitore, come un uccello verrebbe ad affacciarsi sul bordo di una finestra; posare un coperchio in metallo su un supporto in ceramica, senza fare il minimo rumore e come se fosse montato su ammortizzatori; rimettere questo stesso coperchio sul bollitore o quello in porcellana sul vaso dell'acqua, tutto silenziosamente; eseguire tutti i gesti con dolcezza ed elasticità, ma senza esitazioni o ripensamenti; arrivare a versare lentamente e regolarmente nel bollitore posato sul fornello, senza tremare, un mestolo pieno di acqua tenuto in cima al braccio, senza far cadere a fianco la minima goccia d'acqua; ebbene, tutto questo e molti altri gesti del rito del tè possono richiedere degli anni.

A tutta prima, il mio modo di manipolare gli oggetti aveva di che far fremere coloro che mi vedevano. Afferravo le cose senza alcun riguardo, le posavo senza precauzione e senza precisione... Era il mio naturale modo di fare, di cui non avevo mai preso coscienza. Dovetti riconoscere che sotto gli orpelli e le apparenze di civilizzata, ero una vera bruta, mentre pensavo di essere soltanto maldestra. «*Ricordatevi, tutti gli oggetti hanno lo stesso peso*», ripeteva il mio professore; cosa in cui non ero del tutto d'accordo, perché per me vi era un'evidente differenza fra l'*hishaku* (lungo e sottile mestolo in bambù) ed il *mizusashi* (vaso in ceramica) pieno d'acqua che si porta all'inizio della seduta. In realtà non si trattava del peso che si esprime in chilogrammi, ma del peso psichico di questi oggetti: tutti hanno la medesima importanza ed io lo devo manifestare nel modo stesso di trattarli; allo stesso tempo, devo sufficientemente controllare i miei gesti affinché non si senta né lo sforzo né

il «non sforzo». Questo significa accordare loro la stessa attenzione e padroneggiare le reazioni spontanee del corpo e del cuore alle apparenze; è anche, me ne accorsi molto più tardi, integrare il mio ritmo respiratorio a ciascuno dei miei gesti. Sollevare il *mizusashi*, l'*hishaku*, la tazza o la scatola del tè, sempre respirando correttamente, significa comunicare loro il mio soffio di vita, animarli; essi non sono più delle cose inerti che hanno un certo peso, perché nel momento in cui li prendo nel mio soffio, non fanno più che un tutt'uno con me e la loro densità di vita è quella della coppia essere/cosa. È allora che nulla appare pesante o leggero, perché queste nozioni stesse scompaiono. Si tratta dunque di una rieducazione del rapporto con le cose che era stato imposto, e soprattutto un nuovo atteggiamento di spirito da cui il dominio, la rudezza, la mancanza di rispetto e l'approssimazione devono essere esclusi.

«*Come siete con le cose, così siete – in modo più o meno visibile – con gli altri*». Questo nuovo modo di concepire la relazione agli oggetti risveglia infatti, in colui che pratica questo esercizio, una nuova relazione agli altri. Se ciascun oggetto pesa dello stesso peso per il soffio di vita che gli comunico, poiché l'umanità procede dal Soffio Divino, ciascuno di noi pesa dello stesso peso nei confronti di Dio. Questo aforisma si trova in tutte le sacre scritture, ma fu attraverso il rito del tè che ne percepii la realtà vivente.

Nelle prime lezioni, il maestro indicava gesto per gesto ogni sequenza da effettuare. Occorreva innanzitutto applicarsi a fare il più perfettamente possibile tutti quei movimenti della mano, delle dita, ecc.; perdevo allora il filo dello svolgimento dell'azione e quando arrivavo alla fine del *temae*, non sapevo veramente più quello che avevo fatto. «*Questo non ha*

importanza, vi arriverete più tardi, per il momento imparate il buon atteggiamento e concentratevi sui vostri gesti». Io ritenevo che fosse il mio corpo a dover imparare e non il mio mentale. Intellettuale occidentale e cartesiana per di più, questo mi sembrava infantile e frustrante. Malgrado tutto, ritornando a casa, tentavo di riprodurre i gesti ma constatavo che non li avevo memorizzati; in realtà, cercavo di ricordarmene con la testa invece di lasciar fare alle mie dita...

Il maestro talvolta mi proponeva di rifare lui stesso il *temae* che avevo bene o male effettuato – e piuttosto male che bene – ed era per me uno spettacolo meraviglioso: i gesti, miracolosamente, si facevano da soli, si incatenavano flessuosamente, con una tale evidente facilità e mi sembravano così semplici che veramente mi chiedevo perché io non ci arrivassi. Al tempo stesso constatavo che avevo concentrato male la mia attenzione sul dettaglio dei gesti e mi ero lasciata trasportare dalla loro magia: a dire il vero, durante ogni dimostrazione guardavo senza vedere. Degustavo il mio tè piena di confusione, con lo spirito tanto più turbato dal fatto che sapevo che anche in questo semplicissimo atto di bere il tè, non avevo il giusto atteggiamento, né fisico e né, soprattutto, mentale. Bere il tè, lo sapevo bene, non si può fare «non importa come», se si vuole manifestare o soltanto sentire e rispettare la presenza delle quattro virtù, ossia partecipare realmente e totalmente al *temae*.

Mi occorre molto tempo per entrare veramente nel «gioco del tè»: si trattava di un'educazione di un certo tipo di sensibilità, vicina a quella dell'apprendistato di uno strumento da musica, con le sue scale senza posa ripetute sino a che le dita giuochino «da sole».

«Non dimenticate – mi disse un giorno il mio professore –

i vostri invitati non sono venuti per ammirarvi; essi sono venuti per bere il miglior tè possibile». Fino a quel giorno, non avevo pensato a questo aspetto del tè; non pensavo altro che ai miei gesti, al mio lavoro, e gli invitati li ignoravo superbamente... e tuttavia il tè è fatto per loro. Ma questo aspetto delle cose non era ancora arrivato alla mia coscienza. Quando battevo l'acqua versata sul tè con la piccola frusta in bambù, non riuscivo mai a rendere spumosa la fine polvere verde, e mi si rimproverava che il tè fosse piatto e senza gusto; la stessa cosa avveniva per il tè forte che deve essere semplicemente stemperato (e molto spesso rimangono dei grumi), e che era troppo denso o troppo liquido. In realtà, consideravo questa parte della cerimonia come secondaria, sino al momento della riflessione del professore – che doveva averne abbastanza di bere un tè abominevolmente piatto. Questo fece scattare la mia mente. Al momento di battere il tè, mi misi a pensare: *«il miglior tè, il miglior tè, il miglior tè possibile ed il cuore del tè è il tuo cuore»*. Istintivamente sentii il mio corpo intero concentrarsi sul gesto che trasformava una polvere verde nell'acqua bollente in una meravigliosa bevanda; sentii l'energia partire dal *ki* e sgorgare dalla punta delle dita che sorreggevano la frusta, e il miracolo si compì: ottenni per la prima volta una bella schiuma verde a forma di cupola, che galleggiava al di sopra della superficie della preparazione. Il professore mi disse: *«Alla fine, avete compreso»*. E da quel giorno, il mio tè fu uno dei migliori della scuola.

Tuttavia, non ero che all'inizio delle mie pene con gli invitati, di cui incominciavo a capire l'importanza. La mia buona capacità di concentrazione era un'arma a doppio taglio: mi aiutava a seguire bene il processo della preparazione del tè, ad essere attenta al controllo dei miei gesti, ma mi isolava completamente da tutto ciò che era al di fuori del

tatami ove lavoravo. Era come se, fuori da questa zona, niente e nessuno esistessero, come se fossi in una torre senza contatto con l'esterno.

«*Avete già dei fiori sul vostro balcone?*» mi domandò improvvisamente il mio professore mentre versavo l'acqua calda nella tazza per la prova della frusta.

«*Scusi?*», dissi in un tono stupito e... non dei più amabili. «*Ehm... no*».

«*Perché sul mio ho già dei tulipani, rossi e gialli*».

Io cercavo di concentrarmi su quello che stavo facendo.

«*La primavera è precoce, quest'anno, non vi sembra?*».

Rimasi con la frusta in aria, attonita.

«*Si deve continuare senza turbarsi. Non ci si deve interrompere in ciò che si sta facendo. Ma io ho fatto una domanda*», continuò il professore.

Lo avrei davvero volentieri mandato al diavolo insieme alla sua domanda! E questa piccola commedia durò per tutta la lezione.

Ad ogni intervento, perdevo il mio ritmo e non sapevo più a che punto ero della preparazione. Non sono mai stata così stanca dopo una seduta di tè!

«*È bene che siate attenta a ciò che state facendo, ma bisogna essere altrettanto attenta, se non di più, ai vostri invitati*».

Per molti anni il mio addestramento ebbe luogo sul doppio piano della concentrazione su ciò che dovevo fare e sulla presa di coscienza dell'«altro», di quest'altro per il quale

preparavo il tè. Ripeto ancora che ciò che si offre è più di una tazza di tè, è il proprio cuore, il proprio essere intero. Scoprivo che il tè era, in certo qual modo, una via di apertura all'altro e non un esercizio di semplice padroneggiamento dei gesti e del corpo: era una *via d'amore*. Dovevo integrarmi all'altro in modo concreto, ossia fondere la sua presenza e la sua esistenza all'interno della mia concentrazione. Dovevo elargirmi, senza sottrarmi. E credo veramente che questa sia stata la cosa più difficile.

Fu nel saluto che incominciai a capire tutto questo.

Salutare è molto semplice: si tratta di inchinarsi più o meno profondamente. Per molto tempo ho creduto che fosse sufficiente inclinare il corpo in avanti mettendo le mani sul *tatami*, se ci si trova nella posizione seduta in ginocchio, o lungo il corpo, se si è in piedi. Per degli anni, inchinarmi davanti all'«altro» (fosse anche il mio professore), doveva, in definitiva, nel mio intimo, ferire il mio orgoglio; «*ci si inchina soltanto davanti a Dio*», pensavo; e così; eseguendo i movimenti del saluto, mi sentivo ad un tempo ridicola e maldestra. Ma mettevo questa sensazione di disagio sul conto del mio condizionamento di occidentale del XX secolo, le cui espressioni di cortesia sono ridotte a qualche gesto più o meno disinvolto, più o meno sincero.

Poi, un giorno in cui lavoravo con un altro professore, lo vidi salutare, prendere la tazza di tè fra le mani, offrirla, bere e salutare nuovamente. Confesso di essere rimasta sconvolta di fronte al suo modo di salutare: era la rivelazione di un'apertura di cuore in cui esistevano ad un tempo l'amicizia, la semplicità, la gratitudine; nei suoi saluti egli sottolineava quanto era sensibile ai miei sforzi per avergli preparato il tè, e questo tè che gli avevo appena offerto di-

ventava come una coppa dell'alleanza che simbolizzava l'unità della coppia ospite/invitato.

La settimana successiva, ritrovai il mio professore abituale; dopo il mio primo saluto, la sentii dire: «*Bene, va meglio*». Anche se non era ancora la perfezione, ne avevo compreso, sentito in me il significato e la portata. Adesso, ad ogni saluto proietto interiormente a me stessa l'immagine di questa donna che mi aveva, per un istante e realmente, aperto il suo cuore. In quel momento sentii quanto, anche nelle nostre manifestazioni più amichevoli, rimaniamo generalmente chiusi all'altro nella vita quotidiana.

È grazie al tè che compresi questo, poiché è una disciplina nella quale l'altro, il dono all'altro, è l'obiettivo: il tè è fatto per l'altro, con la complicità attiva dell'altro e in un rapporto di armonia indotto dal rituale, speciale per l'invitato, che fanno dell'ospite e dell'invitato una coppia unita nell'azione del tè. Che si sia allora ospite o invitato, è la stessa cosa perché, essendo in perfetta armonia, i due non fanno che uno, come esprime il termine giapponese di *mihinshu*². Non si deve fare l'errore di credere che l'invitato sia passivo o neutro: non solo egli fa, in spirito, gli stessi gesti del *teishu*, seguendo lo svolgimento dell'azione, ma deve anch'egli attenersi all'atteggiamento giusto, al gesto giusto. Il suo modo di stare sul *tatami* durante il *temae*, il suo modo di ricevere la tazza, di salutare con essa, di bere il tè, di osservare la tazza, di restituirla, ecc., rispondono anch'essi ad un codice preciso richiesto dalla preoccupazione di conservare l'armonia fra i partecipanti durante il tempo della cerimonia.

2. *mu* = nulla, *hin* = invitato o iniziato zen, *shu* = l'ospite, vale a dire che vi non è alcuna differenza fondamentale fra l'ospite e l'invitato, perché essi si fondono in una sola e medesima entità che trascende i loro rispettivi ruoli.

Nel corso di certi *temae*, la partecipazione degli invitati è molto complessa, ed è per tale motivo che si impara contemporaneamente a fare il tè ed a riceverlo; riceverlo con lo stesso rispetto delle quattro virtù che permea il *teishu* che lo offre; ed è questa medesima qualità di comportamento che trasforma una riunione di tè in una vera e profonda unione dei cuori³.

Il rituale dell'invitato è quindi altrettanto rigoroso di quello dell'ospite e ad esso ci si deve conformare. Non può dunque essere «invitato», ossia assumere questo ruolo, colui che non conosce le regole. Ma, come si può assistere ad un concerto senza essere musicisti, così si può assistere da spettatori ad una cerimonia del tè. Felice allora colui che, in questa semplice posizione, è capace di percepire la presenza delle quattro virtù e delle energie che esse generano nella sala del tè durante la cerimonia. Ciò significa non soltanto che egli ha in sé una certa disposizione interiore, ma anche che ha avuto la fortuna di vedere officiare un grande maestro con degli invitati in perfetta armonia e comunione con lui e con lo spirito del tè.

Contrariamente agli esercizi di meditazione (*zazen*) in cui si è soli con se stessi, nel tè (e nelle maggior parte delle vie Zen) la presenza dell'altro è necessaria⁴, poiché essa invita e inizia alla disponibilità ed all'apertura del cuore: di conseguenza, se offrendo il tè si desidera trasmettere amore, pa-

3. Ogni riunione di tè è l'occasione di provare qualcosa di unico che non si ripeterà mai nell'esistenza e che è espresso in giapponese dalla formula *ichigo ichie*.

4. Esistono tuttavia delle cerimonie del tè senza l'effettiva presenza dell'invitato. Esse sono delle cerimonie «all'intenzione di», e si svolgono solo in circostanze eccezionali e con un rituale particolare. A titolo di esercizio, a casa propria e se si è soli, si può anche fare un tè molto semplice con soltanto un invitato «nel proprio cuore».

ce, serenità, occorre aver già integrato in sé le quattro virtù del tè, o quanto meno sforzarsi di pervenire ad esse. È ovvio che se con la pratica del tè si avanza in questa via, la vita tutta intera, nella sua quotidianità e nel suo rapporto con gli altri, ne è trasformata. Io ho cercato, nei miei gesti di tutti i giorni, di proiettare e di manifestare attraverso essi questa apertura del cuore, questa «ospitalità» all'altro. Sovente sono rimasta stupita dalle reazioni: spesso sorpresa, talvolta emozione, ma sempre un effetto di caduta delle barriere.

Molte volte dispero di riuscire a vivere nel quotidiano ciò che viene vissuto nella sala da tè, poiché questo implica un'attenzione di tutti gli istanti e di tutti i gesti: occorre aver veramente e completamente integrato in sé la via e lo spirito del tè, per giungervi alla perfezione. Tuttavia l'importante è continuare in questa via e progredirvi, poi avere fiducia nella trasformazione invisibile e lenta che si produce in noi, grazie ad essa.

LE PREPARAZIONI (*TEMAE*)

Vi sono più di 150 modi per fare il tè. In realtà, si può dire che i modi sono tanti quante le occasioni di farlo.

Perché un così elevato numero di preparazioni? Il fatto è che in tutte le circostanze occorre preservare l'armonia. Ad esempio, in inverno, il focolare sul quale l'acqua si scalda nel bollitore si trova quasi al centro di una stanza di quattro *tatami* e mezzo (dimensione classica per una sala da tè), affinché gli invitati possano godere della vista e soprattutto del calore del fuoco. Ma in estate, quando fa molto caldo, il focolare è allontanato in modo da non infastidire gli invitati. È ovvio, allora, che la disposizione degli utensili non è la stessa, né la loro manipolazione, e che colui che prepara il tè non è più situato, in rapporto ad essi, nella stessa maniera. Altri esempi: a seconda che si utilizzi la polvere leggera (*usucha*) che deve essere battuta nella tazza, o la polvere forte (*loicha*) che si deve stemperare per ottenere una bevanda più concentrata, la procedura sarà diversa e più formale nel secondo caso. L'utilizzazione o meno di uno scaffale (e la sua forma) provoca certe variazioni, così come la forma e lo stile della tazza, del recipiente dell'acqua fredda o delle scatole per il tè. Non si finirebbe mai

di enumerare tutte le possibili varianti, senza dimenticare quelle legate alle condizioni stesse della riunione. In ogni caso, bisogna adattare la preparazione a tutti i fattori che devono essere tenuti in considerazione (e che non sono mai gli stessi).

Riassumendo, non si può fare «non importa come, non importa quando, non importa dove». Ciò obbliga dunque a ripensare ogni volta l'insieme del procedimento, dalla preparazione della sala da tè (scelta della calligrafia, della sistemazione dei fiori, ecc.) sino alla scelta degli utensili.

Il tipo di *temae* prescelto deve dunque rispondere a dei criteri ad un tempo oggettivi e soggettivi, la cui realizzazione, una volta definiti, dovrà essere assolutamente rigorosa. più complesse all'interno di una semplice preparazione del tè, la necessità di mettersi al centro di se stessi nello stato di purezza e di apertura di cuore all'altro, per trovare e compiere nell'armonia totale i soli gesti giusti in un atteggiamento giusto, fanno poco a poco acquistare, nella vita quotidiana, i riflessi che permettono di rispondere correttamente alle molteplici situazioni più o meno conflittuali alle quali si deve costantemente far fronte. Si tratta dell'allenamento ad un atteggiamento giusto in ogni momento, dura esperienza alla quale, giunti ad un certo livello della pratica del tè, si è confrontati.

Io «sonnecchiavo» un poco nella ripetizione instancabile degli esercizi, quando fui messa in presenza di una nuova disposizione e di nuovi utensili. «*Andate – mi fu detto – sbrogliatevi, io non vi dirò nulla*». Ebbi un vero momento di panico; mi sentivo come un bambino che impara a camminare mettendo le mani in quelle di suo padre ed al quale il papà, improvvisamente, toglie questo appoggio rassicurante...

Iniziai la mia preparazione come se avessi dovuto gettarmi in acqua, e mi sentivo angosciata per l'estrema attenzione che dedicavo ai miei gesti, cercando di evitare gli errori. Il peggio arrivò dopo pochissimo tempo, al momento della sistemazione scorretta di un utensile. «No!». Rimisi l'oggetto al suo posto e lanciai uno sguardo interrogativo che non incontrò alcuna risposta. Tentai un altro spostamento: «No!». Rimasi un lungo momento a contemplare la situazione e a cercare disperatamente la soluzione. E questo durò, durò... osai un altro tentativo, che non ebbe commenti. Continuai dunque sino al momento in cui, nuovamente, il «no» mi bloccò di colpo proprio quando avevo incominciato a riprendere fiducia, e finii la mia preparazione in uno stato di totale disorientamento emozionale.

Quel giorno, uscii dal corso completamente disperata, chiedendomi se il tè era veramente efficace per arrivare alla padronanza interiore ed in particolare alla padronanza dell'emotività. Poi mi venne in mente che, in tutta evidenza, non avevo avuto l'atteggiamento giusto e un capitolo¹ della «pratica della via interiore» di Karlfried Graf Durkheim² mi tornò alla memoria; cercai il libro ed il capitolo che si riferiva al mio problema, e lessi: *«Qual è l'atteggiamento giusto, la disposizione giusta e qual è l'ostacolo incontrato nella sua realizzazione? Quest'ostacolo è semplicemente un altro atteggiamento, un'altra disposizione in cui il "me" imperniato sulla propria affermazione, si consolida nel suo punto di vista "oggettivante" nella sua ricerca di un ordine statico»*... *«Il motore di tale disposizione statica è la tendenza a constatare, a fissare ed a mantenere, in una parola a guadagnare o a difendere delle "posizioni" che stabiliscano la sicurezza. Ogni*

1. Capitolo II: *Le pouvoir salutaire du geste pur*.

2. Vedere la bibliografia.

volta che ciò che è fisso domina lo spirito che riconosce e agisce, la vita zampillante dall'essere autentico profondo si trova bloccata, perché laddove vi è la vita, nulla è fisso, ma tutto è movimento... anche ciò che il più chiuso rimane aperto, anche ciò che è "divenuto" rimane trasparente a un nuovo divenire... Nell'esercizio praticato nella maniera giusta, si tratta di realizzare un modo di essere che, invece di rendere tranquillo l'uomo, gli impedisce di fermarsi e lo mantiene così in uno stato che permette la crescita ulteriore...».

Avevo proprio inciampato su ciò che è essenziale nella via del tè, ossia questo famoso *atteggiamento giusto...*; poi, come un lampo che illumina improvvisamente un angolo oscuro in una notte d'uragano, seppi che in realtà era il mio orgoglio, questo piccolo «io» che veniva mortificato, e implorai nel mio cuore l'aiuto della terza e della quarta virtù. Alla lezione seguente ero in stato di perfetto abbandono e tutto andò bene malgrado numerosi errori: ma io avevo capito l'essenziale.

«Non cercate la ricetta, ma lo spirito del tè. Se lo avete perfettamente assimilato nelle preparazioni di base, dovete poter fare qualsiasi altra preparazione!». Facile da comprendere, meno facile da realizzare! Scoprii allora perché quasi sempre alle mie domande si rispondeva *«più tardi»*. Infatti la risposta dovevo trovarla io stessa ed il professore applicava il precetto di Goto Roshi (Gran Sacerdote Zen dello *juko in*): *«Poni delle domande, cerca (tu stesso) le risposte»*. Questa seduta di tè in cui avevo tanto sofferto era l'illustrazione, l'applicazione di tale precetto.

Le risposte arrivano man mano che si compie l'evoluzione all'interno di sé. Si scoprono le ragioni nascoste, le

necessità di ciascun gesto, di ogni componente di una qualsiasi preparazione del tè; si percepisce l'unità del processo che presiede a tutte le preparazioni. Si «è» nel tè perché si incomincia ad essere se stessi, veri, vale a dire una particella del tutto che si intuisce talvolta come una folgorazione, quando ci si vuota dell'«io» attraverso la grazia di un'armonizzazione con tutto ciò che concorre ad una cerimonia del tè: momento straordinario in cui si trabocca di gratitudine verso questo spirito divino che si sente vivere in sé.

Poco a poco i miei gesti, il mio atteggiamento divennero giusti e, cosa ancora più importante, questa giustezza si fece «naturale»; non pensavo più ai miei gesti ed il mentale, infine, era una derivazione.

Ormai padroneggiavo bene lo svolgimento delle preparazioni di base con le loro varianti, quando il professore mi disse: *«Va bene saper fare il tè, ma occorre anche essere capace di eseguire tutto quello che viene “prima” e ciò che accompagna una cerimonia completa»*. Infatti, il «tè» è molto più del tè.

Quando arrivo al corso, il carbone di legna rosseggia nel focolare e l'acqua canticchia nel bollitore. Fra due preparazioni di tè, vedo il maestro rimuovere le braci, aggiungere qualche pezzo di carbone, rimettere l'acqua nel bollitore... Arrivando presto al mattino, lo trovo mentre appende la calligrafia o dispone (meravigliosamente) i fiori nel *tokonoma*. Il tè viene accompagnato da biscotti (secchi per il tè leggero, più morbidi per il tè forte), il tutto già preparato... Fino a quella semplice osservazione, non avevo pensato che, al momento di una cerimonia completa, il tè includesse tutto questo, e ancora di più.

E fu la mia prima lezione di carbone. Come per il tè, anche qui vi è la ricerca del gesto giusto³, degli spostamenti giusti, dello svolgimento ordinato delle operazioni, con un risultato da ottenere: che il fuoco sia capace di condurre l'acqua del tè alla temperatura conveniente. Molto rapidamente fui affascinata dalla preparazione del fuoco. Il fuoco, forza magica, e nel focolare, con le sue larghe e corte lingue blu che si agitano fra le braci color sangue di drago al centro del cerchio di ceneri bionde, è la forza primordiale che senza posa si annienta e rinasce, fiamma/ceneri/fiamma, vita/morte/vita. Il focolare è il cuore della sala da tè, e per gli invitati è un momento di intensa emozione quando lo contemplano dopo che il bollitore ne è stato tolto. Imparando «il carbone», intuì molto presto che condurre il fuoco e condurre la mia vita, dirigere il mio cuore, era la stessa cosa, con questo stesso obbligo di diffondere gioia, calore, conforto, generosità: il cuore del focolare, il nostro cuore, un solo cuore.

Padroneggiare la disposizione dei fiori, ossia fare il «*chabana*»⁴, mi provocò molte più difficoltà. Si tratta di mettere *un solo* fiore in un vaso, con un poco di fogliame, in modo che l'insieme animi *tutto* lo spazio del *tokonoma*.

Il fiore deve essere fresco, semplice e senza odore; e con questo semplice fiore, bisogna che la natura tutta intera sia presente nella sala da tè. A dire il vero, questa ricerca di semplicità e di presenza viva è l'esercizio più difficile che

3. Prendere con delle bacchette in ferro i pezzi di carbone di legna da porre nel focolare, adoperare una grande piuma per far cadere le ceneri all'interno, prendere e collocare l'incenso, ecc.

4. Differente dall'*ikebana* che è un'arte a sé, il *chabana* è la disposizione specifica di un fiore nella sala da tè, mentre l'*ikebana* è la disposizione dei fiori in generale.

conosca. Per pervenirvi, è anzitutto in se stessi che occorre trovare la vera semplicità ed arrivare a farvi passare la vita senza l'aiuto del minimo artificio. È il passaggio obbligato dello spogliamento da tutto ciò che non è autentico, da tutto ciò che chiude il cuore, da tutto ciò che è stato sovrapposto per mascherare la realtà dell'essere profondo: è la ricerca della primitiva purezza della vita. Quante volte sono inciampata sulla realizzazione del *chabana* e quale gioia quando un giorno sentii il fiore vivo nella mia mano. Lo posai allora con rispetto e delicatezza nel vaso che avevo scelto per esso. Allora il fiore riprese il suo ritmo di vita in mezzo al largo fogliame che lo accompagnava e lo sentii respirare naturalmente, come in mezzo ad un campo.

Dopo numerosi anni di lavoro, arrivai a preparare il *tokonoma* quasi correttamente, a condurre il mio fuoco ed a preparare un tè del tutto bevibile. Sapevo anche scegliere ed appendere la calligrafia, se non ad eseguirla io stessa (anche questa è una via⁵), e scegliere i miei utensili; mi accadde anche di riuscire un *chabana*.

Soprattutto, incominciavo a «vivere il tè», perché esso si integrava alla vita, alla «mia» vita. Non era più un esercizio simile alle scale al pianoforte, ma era la musica, e malgrado l'obbligo del rigore nell'osservanza delle regole, provavo una sorta di libertà nella mia partecipazione attiva a queste regole, la stessa che si può provare suonando Bach. Da quel giorno, incominciavo a vivere il tè al quotidiano nell'insieme dei gesti che ne sono la trama materiale. Fu allora che dovetti affrontare la prova del *chaji*⁶. La parola «prova»

5. *Shudo*.

6. Cerimonia completa che dura in media quattro ore, che comporta un pasto completo speciale (*kaiseki*) e inoltre due tipi di tè.

non è troppo forte e deve essere intesa in tutti i sensi del termine. Non ci si sente mai veramente pronti per fare un *chaji*, ma è necessario osare e lanciarsi.

Avevo già partecipato a numerosi *chaji* come invitata, quindi sapevo ciò che mi attendeva, o piuttosto avevo già una certa conoscenza di ciò che avrei dovuto fare. Anche qui, è «tutto semplice»: basta preparare e servire un delizioso pasto prima di offrire il tè forte e il tè leggero. E poi preparare la stanza per accogliere gli invitati, sistemare la sala da tè... in breve, apparentemente un banale lavoro da padrona di casa.

Non starò qui a descrivere un *chaji*, ma cercherò solamente di dare un'idea di ciò che rappresenta, non tanto per il lavoro materiale (considerevole), quanto per l'impegno personale nello spirito del tè attraverso tutte le fasi sia preparatorie che di realizzazione, per fare di un *chaji* un «mistero» nel senso esoterico del termine: mistero delle quattro virtù che diventano viventi per la loro presenza durante tutto il corso della cerimonia. Presenti già al momento e nel luogo di ricevimento degli invitati, presenti nell'atteggiamento dell'ospite, presenti nella preparazione ed elaborazione del pasto, paragonabile alle agapi nel senso primitivo di pasto fraterno preso in comune dai primi cristiani⁷, presenti negli elementi della decorazione (calligrafia, fiori), e soprattutto presenti nel cuore del *teishu*. Per quest'ultimo, il *chaji* è l'addestramento al dono totale in tutti i gesti della

7. Il cristianesimo ha esercitato una sicura influenza sulla via del tè: Rikyū (il Gran Maestro del tè) è vissuto al momento dell'arrivo dei primi missionari gesuiti in Giappone; egli fu affascinato dal rituale della messa; dallo spirito cristiano di rispetto della persona e del suo precetto d'amore (vedere, a questo proposito, gli articoli del Padre di Béthune).

vita; per l'invitato, è l'umile e gioiosa accettazione di questo dono. È anche l'accettazione del misterioso lavoro alchemico operato dal cerimoniale. Esso è impossibile da descrivere ed io qui riporterò solamente le riflessioni estratte dalle lettere di due invitati, entrambi praticanti la via del tè, in ringraziamento di un *chaji*. Esse dicono, meglio di quanto potrei fare io, in che cosa consiste il valore di una tale cerimonia. Molto differenti l'una dall'altra, queste lettere si completano.

*Prima lettera*⁸

«... La prima riflessione che farò è quella di una sensazione di armonia e di bellezza. Quando sono entrato al richiamo del gong, un lungo *kakemono* abitava tutto il *tokonoma*; io non so leggere il giapponese, ma vi sentivo un messaggio estremamente benevolo. Ho visto poi il fuoco sotto il suo aspetto magico di fattore di trasformazione, di manifestazione della vita elementare; poi mi sono seduto al mio posto di invitato. Lo *shoji*⁹ della *mizuya* è scivolato e vi ho vista, così minuta ma irradiante di una forza interiore che rendeva la vostra presenza imponente come se voi incarnaste le quattro virtù del tè. Ci siamo salutati tutti profondamente, momento molto commovente. Poi avete iniziato a portare i piatti che costituivano il pasto, piatti variati che legano, o piuttosto alternano, il crudo e il cotto, l'arrostito e il bollito, il freddo e il caldo, le radici e i frutti, lo stelo e la foglia, la conchiglia e il pesce... piatti numerosis-

8. Di Yves Polmary.

9. Porta scorrevole che separa la sala da tè dalla stanza di preparazione degli utensili (*mizuya*).

simi ma ciascuno felicemente in quantità molto piccole e meravigliosamente presentati, simbolizzando nell'insieme l'armonia universale dei cinque elementi messi in opera per la realizzazione di un tale pasto: il fuoco, l'acqua, la terra, il metallo, il legno...

«... La forma stessa della presentazione ci invita ad ammirare, osservare, ad accostarsi con rispetto a ciò che si sta per assorbire. È quasi una sorta di meditazione che prelude alla degustazione...

«... Dopo la piccola "ricreazione" che segue il pasto, quando siamo nuovamente entrati nel *chashitsu*, un fiore, un solo fiore in un vaso dal lungo collo, fiore portato da un lungo stelo sinuoso, animava in modo sorprendente tutto lo spazio del *tokonoma*. Un solo fiore può far sognare e riflettere e comunicare con la bellezza della creazione. Si può pervenire ad una grande esaltazione nella contemplazione di un semplice fiore... E l'affascinante processo della preparazione del tè è iniziato. Una sola parola riassume tutti questi gesti: giusto. E la concentrazione dell'ospite trascina quella dell'invitato ed i due partecipano all'opera in comunione; mi sentivo isolato dalle perturbazioni del mondo ed allo stesso tempo dentro alla vita, in ciò che essa ha di più possente e di più sottile».

*Seconda lettera*¹⁰

«Il primo piccolo piatto, quanto è bello, e il secondo e tutti gli altri...

«Tutto quello che avete preparato con tanta cura, arte e amore, scompare poco a poco per riapparire in fondo al nostro cuore... l'istante del sakè arriva dopo questa prima metamorfosi dell'invitato, poi la grazia continua scorrere... i piccoli pesci, le carote disposte a mosaico si legano così bene al gusto del sakè. Poi il contrasto del severo *kusane bako*¹¹ con la festa graziosa del piccolo dolce giallo dal gusto delizioso ci riporta nel cuore dei pranzetti dell'infanzia...mescolanza di calma, di attesa, di gioia d'essere... ed al centro di questa fantasmagoria di istanti, i gesti del tè, tante volte ripetuti, si rivestono di una strana bellezza. Essi sono un poco come lo sguardo severo e grazioso del grande cervo nei giardini di Nara¹²».

11. Scatola in legno, nera e quadrata.

12. La leggenda vuole che il Buddha sia apparso a uno dei suoi discepoli fra le corna di un grande cervo. Questo è il motivo per cui a Nara si allevano dei cervi, che circolano liberamente.

L'ESPERIENZA DEL TÈ

Imparare a vedere

Qualche anno più tardi, il mio professore mi chiese di prendere in carico alcuni principianti. Ciò consisteva nel far loro ripetere tutte le preparazioni iniziali che il professore aveva mostrato, sorvegliare la qualità dei gesti e delle posizioni e il buon svolgimento delle operazioni.

Sul momento credetti che si trattasse solamente di alleggerire il maestro da corsi fastidiosi, ma tuttavia, sin dalla mia prima prestazione, compresi che, anche se gli rendevo un servizio, in effetti mi trovavo di fronte a un nuovo esercizio. Dovevo acquistare un'altra specie di padronanza diversa da quella dell'esecuzione personale, ossia quella dell'attenzione, dell'attenzione totale all'altro. Dovevo sviluppare una certa qualità di percezione, la percezione di ciò che è realmente, di ciò che accade veramente sul *tatami* di lavoro. Questo non consisteva dunque nel sedermi davanti all'allievo e guardarlo agire come quando si è invitati. Troppo spesso, in questo ruolo, mi sorprendevo in stato di vagabondaggio mentale con un'attenzione frammentata, seguendo solo vagamente la preparazione, malgrado tutto ciò

che sapevo sulla necessità di essere in tutti i gesti di colui che fa il tè. Ma fra una conoscenza teorica di ciò che bisogna fare o essere e la vera pratica, la differenza è grande! Nella posizione di ripetitrice, dovevo imperativamente concentrare la mia percezione su ogni gesto, su ogni movimento, fare attenzione a tutti i dettagli, non distrarre il mio sguardo per un solo secondo da quello che accadeva. Dovevo così valutare il momento e il modo di intervenire per rettificare, aiutare, mostrare. Mi accorsi anche della necessità di percepire dall'esterno la giustezza o meno del gesto, del ritmo. Così, per diversi mesi uscii da queste sedute più spossata dell'allievo.

Dopo poco tempo, però, constatai che questo incarico con i principianti mi apportava un'altra conoscenza del tè, e quando lavoravo mi sorprendevo ad avere questo sguardo esterno che mi faceva allora rettificare la posizione delle spalle, delle braccia, delle dita, e tutto il mio modo di essere sul *tatami*. Dopo aver visto un cattivo atteggiamento nell'allievo, mi correggevo a mia volta, riconoscendo tale atteggiamento in me malgrado i numerosi anni di pratica e tutto ciò che il maestro mi aveva insegnato. Divenni così il professore di me stessa. Fu allora che, poco a poco, anche fuori della sala da tè, incominciai veramente a vedere i miei gesti, i miei atteggiamenti, i miei comportamenti, e quindi a rettificarli per renderli più giusti. Divenni più efficace con un dispendio fisico e nervoso minore; poco a poco mi sentii sempre più a mio agio nel mio comportamento quotidiano; le cose «si facevano», non dovevo più battermi con esse. Divenni così e di conseguenza più disponibile agli altri e più attenta ad essi; allo stesso modo, agivo con essi con più giustizia, con più indulgenza e compassione, poiché li vedevo veramente nella loro realtà d'essere.

Tale evoluzione, che avveniva contemporaneamente ed a misura che avanzavo nella penetrazione dello spirito del tè, mi incoraggiava su questa via. Tuttavia un giorno, dopo otto anni di pratica, mi posi la domanda fondamentale: *perché fare il tè? perché continuare? Perché ripetere senza posa le stesse cose, fare gli stessi gesti, consacrare ore ed ore a preparare una semplice tazza di tè?*

Anche se il procedimento è sempre più complesso, anche se io provo sempre un immenso piacere ad eseguire le mie preparazioni, anche se questo ha considerevolmente migliorato tutto il mio modo di essere, tanto all'esterno che all'interno di me, in che cosa ciò ha valore nei confronti della vita? Non perseguo forse uno scopo perfettamente egoista e ciò non è un privilegio esorbitante in un'epoca in cui sappiamo che i 9/10 dell'umanità si trovano nelle più grandi difficoltà semplicemente per sopravvivere? In questo tempo in cui regnano quotidianamente la rabbia, la miseria, l'atrocità, la disperazione... i miei piccoli esercizi non sembrano di un irrisorio non-valore, forse anche un insulto al mondo che soffre?

Tuttavia, dopo parecchio tempo di riflessione, mi sembrò che porre il problema in questi termini era tanto vano e tanto ridicolo quanto scandalizzarsi dell'esistenza dei monaci nei loro monasteri, delle religiose nei loro conventi, degli eremiti nelle loro grotte o nel deserto... In ogni tempo e in ogni luogo, gli uomini si sono sforzati di vivere in mezzo alle calamità peggiori, ed al tempo stesso, ovunque, degli uomini e delle donne si sono ritirati lontano dal teatro degli orrori: non per egoismo, ma, al contrario, per compassione e per consacrarsi alla preghiera. Vale a dire intrattenere e vivificare la relazione essenziale fra Dio e gli uomi-

ni, mantenere aperta la porta sul cielo, far discendere sulla terra le energie di rigenerazione, cercare di far trionfare le forze di vita sulle forze di distruzione per mezzo del pensiero focalizzato.

Questi religiosi perseguono anche una certa evoluzione personale, e tale evoluzione è di una necessità assoluta per fare di essi gli umili aiutatori del Divino, senza la cui clemenza l'umanità sarebbe forse definitivamente condannata. Come l'acqua non può scorrere in un canale ostruito, così le energie divine non possono liberamente circolare se il cuore e lo spirito non sono purificati.

La via del tè, via delle quattro virtù, mi apparve allora come uno dei possibili mezzi di trasformazione dell'individuo in essere religioso, ossia in colui che si sforza di realizzare il legame con le forze divine.

Nella sala da tè, quando il *teishu* e i suoi invitati sono realmente impregnati delle quattro virtù, l'irraggiamento delle forze cosmiche può allora superare le persone e il ristretto spazio della stanza.

Continuare nella Via del tè – certamente – ma non perdere di vista che questa via non è altro che un mezzo che mi è stato dato, che mi è stato accordato, non per il mio piacere, non al solo scopo della mia evoluzione personale, ma per farmi diventare poco a poco uno strumento al servizio delle forze della vita. A questa condizione, non soltanto posso, ma devo perseverare.

Ho dunque continuato a lavorare, superando i gradi uno dopo l'altro, alcuni facilmente, altri con più difficoltà, praticando delle preparazioni sempre più complesse. Tutta-

via, ritorno sempre alle semplici preparazioni di base, quelle in cui risiede, si potrebbe quasi dire allo stato puro, l'essenza stessa del tè. In realtà, sono queste le preparazioni che preferisco, anche se le altre possono avere, per colui che assiste al *temae*, un'apparenza più affascinante, e se, del resto, possono anche apportare una luce nuova alla Via, un suo approfondimento, un più grande sbocciare in sé delle quattro virtù.

Essere nel cuore del tè

Ogni anno, qualunque sia il livello raggiunto dall'allievo, ad ogni cambio di stagione (il che richiede uno spostamento del focolare, una differente disposizione di tutti gli utensili ed una diversa posizione del *teishu* sul *tatami* di lavoro), il professore fa ripetere, durante alcune sedute, le preparazioni più semplici ma con delle nuove varianti, che le rendono più attraenti e permettono all'allievo di provare le sue capacità di adattamento ad ogni nuova modalità.

Un giorno, nel corso di una di queste sedute, dopo aver valutato il problema proposto, iniziai con calma la mia preparazione. In fondo, si trattava di una seduta molto ordinaria, con il mio professore ed un'altra allieva che mi guardavano operare nel silenzio abituale.

Nel momento in cui effettuavo la purificazione del *natsume*, sentii allora nel profondo del mio essere che ero «nel cuore del tè»; avevo l'impressione di una liberazione da tutte le tensioni, da tutte le costrizioni; provavo una gioia di essere del tutto sconosciuta, sino al quel giorno, sotto questa forma; ero in uno stato di libertà totale e di to-

tale pace interiore. Non ero più, non mi sentivo più come l'allieva che si applicava facendo un esercizio davanti al professore: ero il Teishu che faceva il tè per i suoi Kyaku Sama, in profonda comunione con essi e con l'universo intero. Provai allora verso il mio professore e verso il Divino una riconoscenza infinita per questa grazia che, improvvisamente, mi era donata. Ebbi per un attimo il desiderio di prosterarmi, di salutare *shin*¹ il mio professore, ma poiché ciò era impossibile², lo feci solamente nel mio cuore.

Questa esperienza meravigliosa mi apparve in seguito come il segno che ero veramente nella via, e questo momento di felicità fu come il sorriso dell'angelo che mi aveva dolcemente spinto ad entrarvi.

Sono ancora una semplice discepola³ e anche se ho accesso ad una certa padronanza, nel fondo di me stessa sento che vi è ancora un enorme lavoro da fare per vivere veramente queste quattro virtù nel quotidiano. Si tratta sempre del problema fondamentale della relazione dell'essere con la vita, con il cosmo, con il Divino e per conseguenza di questa relazione con gli altri e con se stessi, problema incessantemente da risolvere in tutti i dettagli ed in tutti gli istanti della vita. Peraltro, la pratica regolare, del tutto elementare, del tutto semplice, che consiste nel preparare ed offrire con calma una tazza di tè e far ciò con tutto il rigore possibile, integrando le quattro virtù nel proprio gesto, nel proprio atteggiamento e nel proprio pensiero, rende tali virtù quasi costantemente presenti all'interno di sé. Così, quan-

1. Grado superiore di rispetto e d'amore.

2. Non si deve mai interrompere una preparazione, perché ciò significherebbe rompere il ritmo e l'armonia del suo svolgimento.

3. In realtà, si resta discepoli per tutta la vita, anche se si è arrivati al più alto livello della conoscenza e della pratica.

do sono stanca, quando mi sono lasciata raggiungere dalle perturbazioni esteriori, vado nella mia sala da tè; rimango un momento seduta in posizione di meditazione, cercando di fare il vuoto in me. Quando le benefiche vibrazioni della stanza hanno ristabilito l'ordine interiore, inizio a preparare con calma ciò che mi occorre per fare una tazza di tè e decido a chi dedicarla, vale a dire che penso ad una persona che amerei avere per invitata, poi eseguo la cerimonia completa. Ripongo il mio materiale e rimango nuovamente un momento in meditazione; lentamente mi sollevo ed esco acquietata dalla stanza. Allora, qualunque possano essere stati la mia fatica, la mia angoscia, le mie difficoltà o il mio nervosismo, mi sento lavata da tutto questo: l'armonia è tornata in me, e con essa la serenità e la gioia di vivere.

Adesso, dopo anni ed anni di pratica, so che il cuore del tè è il nostro proprio cuore... Facciamo il tè ogni giorno ed in ogni momento nel nostro cuore, con il mondo intero per invitato, affinché vi regni un poco più di armonia, di rispetto, di purezza e di serenità.

GLOSSARIO

<i>(o) cha</i>	il tè (<i>o</i> onorifica).
<i>chado</i>	via del tè.
<i>chaire</i>	scatola da tè in ceramica (più spesso in porcellana), che contiene la polvere di tè forte (<i>koicha</i>).
<i>chaji</i>	ceramica completa del tè con pasto.
<i>chakai</i>	riunione di tè.
<i>chakin</i>	piccola salvietta in lino per asciugare la tazza da tè.
<i>chanoyu</i>	letteralmente, acqua calda per il tè – ma significa anche cerimonia del tè.
<i>chasen</i>	piccola frusta in bambù per battere l'acqua o mescolare il tè con l'acqua calda.
<i>chashaku</i>	cucchiaino in bambù per prendere la polvere di tè.
<i>chashitsu</i>	sala da tè.
<i>chawan</i>	tazza per il tè.
<i>daisu</i>	scaffale.
<i>dogu</i>	utensili.
<i>fukusa</i>	quadrato di grossa seta (circa cm. 26 x 27,5) utilizzato principalmente per la purificazione degli utensili.

<i>furo</i>	focolare portatile per l'estate.
<i>futaoki</i>	appoggia-coperchio e supporto dell' <i>hishaku</i> , può essere in legno (generalmente in bambù) oppure in ceramica.
<i>haiken</i>	esame degli utensili.
<i>hanto</i>	assistente del <i>teishu</i> (v.).
<i>hishaku</i>	lungo mestolo in bambù per attingere l'acqua nel <i>kama</i> o nel <i>mizusashi</i> .
<i>kaiseki</i>	pasto di <i>chaji</i> .
<i>kaishi</i>	salvietta in carta robusta sulla quale l'invitato posa il suo dolce.
<i>kakemono</i>	pittura o calligrafia sospesa.
<i>kama</i>	grosso bollitore in ghisa.
(o) <i>kashi</i>	dolci (<i>higashi</i> : dolci secchi – <i>omogashi</i> : dolci morbidi).
<i>kensui</i>	recipiente per ricevere l'acqua di risciacquo.
(o) <i>ko</i>	incenso.
<i>kogo</i>	scatola per l'incenso.
<i>koicha</i>	tè forte.
<i>kobugusa</i>	piccola borsa di seta ricamata (all'incirca della misura di 1/4 di un <i>fukusa</i>).
<i>kuromoji</i>	bacchetta per prendere i dolci.
(o) <i>kyaku</i>	(<i>sama</i>) invitato – (<i>shokyaku</i>) invitato principale.
<i>machiai</i>	stanza per accogliere gli invitati.
<i>mizusashi</i>	vaso in ceramica per l'acqua fredda.
<i>mizuya</i>	piccola stanza in cui si sistemano gli utensili ed ove si prepara ciò che è necessario per un <i>temae</i> .
<i>natsume</i>	piccola scatola in lacca (talvolta graziosamente decorata), contenente la polvere del tè leggero (<i>usucha</i>).
<i>ro</i>	focolare (incastrato) per l'inverno.

<i>sensu</i>	ventaglio che si pone davanti a sé per salutare.
<i>shoji</i>	porta scorrevole in carta.
<i>sukiya</i>	piccolo chalet indipendente per il tè.
<i>swatte</i>	posizione in ginocchio seduti sui talloni (posizione normale sul <i>tatami</i>).
<i>tabi</i>	calzino giapponese che si mette con il kimono.
<i>take</i>	bambù.
<i>tatami</i>	spessa stuoia in paglia di riso (delle dimensioni di circa m. 0,87 x 1,85).
<i>teishu</i>	l'ospite, colui che fa il tè.
<i>temae</i>	preparazione del tè.
<i>tokonoma</i>	larga alcova ove si appende la calligrafia e si mette la composizione di fiori.
<i>usucha</i>	tè leggero.

BIBLIOGRAFIA

SOSHITSU SEN, *Vie du thé, esprit du thé*, Éditions Cyrille Godefroy, Parigi.

OKAKURA KAKUZO, *Le livre du thé*, Éditions Dervy, Parigi.

A. L. SADLER, *Chanoyu the japanese tea ceremony*, Ch. E. Tuttle Cie.

The Urasenke tradition of Tea – Bella brochure che ci si può procurare al servizio culturale dell'ambasciata del Giappone.

Chanoyu quaterly Tea and the Arts of Japan – Rivista trimestrale pubblicata dal centro Urasenke di Kyoto, contenente degli articoli su tutto ciò che riguarda il tè (i grandi maestri del tè, il vasellame, la calligrafia, l'arte culinaria relativa al tè, la poesia, ecc.).

Urasenke Newsletter – Bollettino trimestrale della scuola Urasenke (Konnichian Kyoto).

Chado Annai (in giapponese) – Libro d'arte su tutto ciò che circonda una cerimonia del tè – Edizioni Sté Graph, Tokyo, Shibuya Ku 1-23-25 Yubin 150.

R. P. FRANÇOIS DE BÉTHUNE – OSP – Monastero di Saint-André (Belgio), Direttore della rivista «Art d'église»:

– *Le Zen dans l'art de vivre au quotidien* (gennaio-marzo 1980).

- *Un environnement pour la parole.*
- *Une rencontre avec le Zen au centre Urasenke* (agosto 1972).
- *Quand les chrétiens pratiquent le Zen* (in «Étude», septembre 1987).

CLAUDE DURIX, «Le thé du maître» in *Le sabre et la vie*, cap. V, p. 72, Éditions Guy Trédaniel, Parigi.

NOJIRI MICHIKO, «Les européens et l'âme du Japon» in *Akebono*, rivista cattolica giapponese, gennaio 1984.

KARLFRIED GRAF DURKHEIM, *La pratique de la voie intérieure (le quotidien comme exercice)*, Le Courrier du Livre, Parigi 1968.

EUGEN HERRIGEL, *La voie du Zen*, Éditions Maisonneuve et la Rose, Parigi 1976.