

БУДДИЗМ В ЯПОНИИ

СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ

А. Н. ИГНАТОВИЧ

# ЧАЙНОЕ ДЕЙСТВО



ТРАКТАТЫ

МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ им. М.В. ЛОМОНОСОВА  
Институт стран Азии и Африки

А. Н. ИГНАТОВИЧ

# ЧАЙНОЕ ДЕЙСТВО

Москва 2011

Научный редактор текста и переводов  
к. ф. н. *А. В. Кудряшова*  
Текст к изданию подготовила  
*В. В. Северская* – супруга автора  
Помощник редактора – к. филос. н. *Т. Т. Махаматов*

*Издательство «Стилсервис»  
благодарно издательству «Танкося», а также  
Московскому Отделению Чайной Школы Урасэнкэ  
и лично А. В. Кузьминову  
за иллюстрации, предоставленные для данного издания. Изда-  
тельство также выражает признательность  
С. В. Зыкову, М. В. Никонову, А. А. Косульниковой, Т. А. Пахо-  
мовой за финансовую поддержку в осуществлении данного из-  
дания.*

**Игнатович А. Н.**

Чайное действо. – М.: Стилсервис, 2011. – 493 с.

ISBN 978-5-93712-011-3

Книга выдающегося российского востоковеда Александра Николаевича Игнатовича (Институт стран Азии и Африки при МГУ) посвящена классической японской чайной церемонии, ее истории, философии, эстетике. Детально описаны: ритуал чайного действия, чайный дом, чайный сад, утварь. Публикуются знаменитые средневековые трактаты о чае (перевод с японского А. Н. Игнатовича).

Книга помогает пополнить знания в области культурных традиций и истории Японии, японского буддизма и дзэна. Книга будет интересна всем ценителям чая.

Цветные иллюстрации предоставляют прекрасную возможность почувствовать себя участником японской чайной церемонии.

- © А. Н. Игнатович. Текст, перевод, комментарии, 2007
- © А. Б. Мамонов. Каллиграфия, 2006
- © Издательство «Стилсервис», 2011
- © Л. И. Трегубенко. Миниатюры и оформление, 2007
- © Сотоку Нисикава. Вступительное слово, 2006
- © Издательство «Танкося». Иллюстрации, 2003

*Частичное или полное воспроизведение данного издания любым способом без  
договора с издательством запрещается*

## **Вступительное слово Нисикава Сотоку, преподавателя «Тядо» в России**

1991 год стал для СССР, руководимого в то время коммунистической партией, годом перемен. Ощущение свободы становилось всё более и более явным. Но мне, приехавшему из Японии, было трудно осознать эти перемены как нечто реальное, происходившее в это самое время.

Искусство «Тядо» («Путь Чая») – это культура, основанная на системе ценностей, которая на самом деле насковзь проникнута духом свободы, хотя на первый взгляд это искусство может показаться ограниченным строгими рамками и весьма формализованным. Как в таком обществе, которое признаёт лишь строгие, жёсткие стандарты и ценности, сможет существовать культура Чая?

В то время я не возлагал больших надежд на будущее, полагая, что моё пребывание в Москве продлится не более года. С такими мыслями я и приехал в Москву в 1991 году.

Однако с началом занятий Чаем в Доме Дружбы я увидел, с каким интересом и как серьёзно относятся к этим занятиям молодые москвичи. В результате я вынужден был пересмотреть своё мнение, и, более того, с течением времени я стал замечать, что число желающих заниматься Чаем увеличивается, всё больше людей из самых широких слоёв общества обращались ко мне со всевозможными предложениями.

В те дни мне приходилось много и напряжённо работать. Однажды судьба свела меня с одним человеком. Возможность познакомиться с ним подарил мне преподаватель ИСАА МГУ Виктор Петрович (Мазурик). Его звали д-р Игнатович, это был очень приятный человек с благородными манерами, сразу расположивший меня к себе.

Виктор Петрович раньше уже рассказывал мне о том, что в России были изданы несколько книг об искусстве «Тядо» («Путь Чая»), а теперь я узнал, что д-р Игнатович был как раз тем самым человеком, который принимал самое непосредственное участие в деле их издания. Я вдруг невольно осознал, что смотрю на этого человека совсем другими глазами. С первого взгляда на него я удивительным образом почувствовал, что где-то в глубине этого спокойного благородного характера спрятаны настойчивость и убеждённость, которые и позволили осуществить перевод и издание чайных трактатов в то нелёгкое постсоветское время.

Искусство «Тядо» - это культура, которая формировалась на протяжении долгого периода японской истории. Однако сейчас, в современном обществе, когда оказались сняты всевозможные препоны, информационный поток, подобно наводнению, захлестывает мир, и культурные традиции разных стран стремительно распространяются повсюду.

В таких условиях традицию «Пути Чая» также нельзя считать исключением. Уже сейчас, глядя на то как активно молодёжь в России практикует Чай, как расширяется эта деятельность, можно совершенно определённо сказать, что искусство «Тядо» не принадлежит уже только одним японцам. Это явление мирового масштаба. То, что составляет суть «Пути Чая», будет и впредь помогать людям из разных стран сделать свою жизнь более глубокой и насыщенной. Нельзя отрицать, что Чай – это культура, которая вносит огромный вклад в создание человеческого социума, проникнутого идеей мира и спокойствия.

Сейчас, спустя много лет, мне кажется (нет, я просто уверен!), что д-р Игнатович, ставший первооткрывателем традиции «Пути Чая» в России, всё это понимал уже тогда, занимаясь переводом и изданием книг о Чае в то суровое время.

Узнав, что труды д-ра Игнатовича будут переизданы и хорошо осознавая огромную значимость его работ, я вновь хотел бы выразить чувство глубокого уважения и преклонения перед этим замечательным учёным и исследователем.

Практическое изучение традиции «Тядо» в России пока ещё не столь широко известно, но преисполненное замечательной молодой энергией, оно активно развивается, устремляясь в будущее. Смеем надеяться, что в этом есть и мой скромный вклад.

Также со своей стороны, мне хотелось бы выразить чувство благодарности д-ру Махаматову Тимуру за вклад в реализацию проекта этого издания. Надеюсь, что издание на русском языке книги о традиции «Пути Чая», независимо от того сколько людей прочтёт её, поможет всем желающим самостоятельно попробовать свои силы в практическом освоении Пути Чая. Я искренне всем этого желаю.

Лето, 2006 год

преподаватель «Тядо» в России

**Нисикава Сотоку**

*перевод с японского Анастасии Кудряшовой*

1990年頃、この国は共産党の政権で、自由が次第に広がる変化を示していた。

しかし、日本人である私にはこの変化は現実のものとして考えられなかった。

茶道は一見堅苦しく見えるようで、実は非常に自由な価値観を持つ文化である。硬い価値基準しか認めない社会に茶道がどのように存在できるのか？

当時の私は、大きな期待をもたず、一年もモスクワに滞在すれば良い、と考えながら1991年モスクワにやって来た。

しかし、ドーム ドゥルージバで茶道の稽古を始め、モスクワの若い人たちが真摯に稽古に取り組む姿に接すると、私は当初持っていた考えを変更せざるを得なかった。しかも日を追うごとに稽古に参加する市民の数は増え、社会の広い階層からの問い合わせも途絶えること無く続いていった。

そんな忙しいある日、私にIAASのビクトル ペтроービッチ先生がある人物と出会う機会を作ってくれた。



その人物が Dr.Ignatovich という、温厚な紳士であった。

それより以前、ビクトル ペトロービッチ先生が私に、ロシアでは何冊かの茶道の本が出版されていることを教えてくれていたが、この紳士がその中心的なお仕事をされた人物であると紹介されて、私は思わず Dr.Ignatovich の顔を見直してしまった。

そして一見してこの穏やかなお人柄の何処に、厳しい体制の時代に茶書の翻訳、出版を実現された熱意が隠されているのか、私は正直不思議な気持ちになった。

茶道は確かに日本の長い歴史の中で作り上げられてきた文化ではある。

しかし今、世界中の各種の障壁が取り除かれ、むしろ氾濫という言葉が適するほど、情報というある種の文化の往来が急速に広がっている。

この中であって、茶道も例外では在り得ない。

実際ロシアの若者たちの稽古や茶道の活動を見れば、茶道が日本人のものだけでは無いことは既に明々歴々としている。

そして、茶道の持つ本質から、今後とも世界の人々が 人間としてのより良い生き方を切り開く上で貢献し、引いては人の世の平穏を創り出す文化であることも、誰も否定出来ない。

今にして想えば、この国の茶道の先人であった Dr.Ignatovich は、これらの事を総てお見通しの上で、あの厳しい時代に茶書の翻訳、出版をされたのかも知れない。いや、私は必ずそうであった確信する。

それだけに、改めて今回 Dr.Ignatovich の労作が出版されると聞いて、私はその意義の大きさを噛み締め、Dr.Ignatovich への尊敬の念を深くしている。

ロシアでの茶道の実践はまだ小さな範囲に過ぎないが、そこには若いすばらしいエネ

ルギーが将来を見据えて脈々と生きている。

このために少しでもお役に立てればと考えている私としては、この出版を現実のものにされた **Dr. Mahamatov Timur** にも敬意を表したい。

そしてロシア語が読める人であれば、それが誰であろうと一人でも多くの人が、茶道の実践の場に参加されることをお勧めして、筆を置くことにする。

2006 年夏、

ロシアに於ける茶道教授者

西川 宗篤

西川宗篤

А. Н. ИГНАТОВИЧ

ФИЛОСОФСКИЕ, ИСТОРИЧЕСКИЕ  
И ЭСТЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ СИНКРЕТИЗМА  
(НА ПРИМЕРЕ «ЧАЙНОГО ДЕЙСТВА»)

ВВЕДЕНИЕ

Чайная церемония – уникальное явление не только в японской, но и мировой культуре. Словосочетанием «чайная церемония» традиционно передаются японские термины *тядо* («путь чая») и *тя-но ю* («чайный напиток», досл. «чайный кипятилок», «чайный бульон»). Второй компонент слова *тядо* – «путь» (кит. *дао*) – самым непосредственным образом указывает, с одной стороны, на сложность и многогранность того, что называют «чайной церемонией», и, с другой стороны, на неадекватность такого перевода на русский язык. Тем, кто знаком с традиционной культурой стран Дальнего Востока, хорошо знакома трудность интерпретации понятия *дао*.

Д. Судзуки, крупнейший знаток буддийского учения и японской культуры, подчеркивал, что чайная церемония не только питье чая, а в первую очередь формирование «психосферы» или, говоря другими словами, некоего «духовного поля» [159, с. 295]. Идейным субстратом чайной церемонии классического типа является дзэнбуддизм, и понятие «путь» в словосочетании «путь чая» имеет то же значение, что в сочетаниях «Путь Будды» (яп. *буцудо*) и «путь дзэна» (яп. *дзэндо*). В самом общем плане это, так сказать, *façon d'être* человека, в более узком – одно из средств обретения просветления. Безусловно, и то, и другое органически связано между собой.

Классический вид чайная церемония приобрела в XVI в. благодаря таланту и трудам Сэн Рикю и его последователей из чайных школ дома Сэн. При проведении чаепития во главу угла они ставили четыре правила, регулирующие состояние духа участников церемонии – «гармония», «почитание», «чистота», «покой». В свою очередь, содержательную сторону этих правил определял основополагающий принцип классического чайного действия – *ваби* («безыскусность», «простота»), в котором как в фокусе сконцентрированы характеристики дзэнского мироощущения.

Чайная церемония или, лучше сказать, чайное действие – чрезвычайно сложное и многоплановое явление, корни которого уходят в китайскую древность. В этой связи встает закономерный вопрос, неоднократно дискутировавшийся в литературе о чайной церемонии: какие факторы (идеологические, этнографические, социальные, эстетические и др.) обусловили ее возникновение и становление как уникального культурного феномена.

Наиболее распространен взгляд, что «путь чая» – порождение дзэна. В авторитетном трактате «Записки о дзэнском чае» (яп. «Дзэн-тяроку») подчеркивается тождество «вкуса чая» и «вкуса дзэна». Подобная точка зрения последовательно отстаивается в работах крупнейших современных знатоков и пропагандистов дзэнбуддизма С. Хисамацу [69], С. Фурута [65], Д. Судзуки [159], многочисленных публикациях Сэн Сосицу XV, главы чайной школы Урасэнкэ.

Немалое число японских последователей чайной церемонии называют иные, чем приверженцы дзэна, факторы, оказавшие решающее влияние на ее становление. По мнению Ё. Исида, основной вклад в этот процесс внесли буддийские поэты-отшельники, сделавшие «безыскусность» основополагающим принципом «пути чая» [42, с. 233–251]. К. Хага, не отрицая роли дзэна, считает, что не меньшую роль сыграли общественные вкусы, имевшие в конце XVI в. ярко выраженную тягу к простоте, причину которой видит в социальных потрясениях того времени (прежде всего междоусобных войнах), которые стимулировали распространение в японском обществе ощущения эфемерности обладания богатством и времяпровождения в роскоши, с одной стороны, и стремление «бежать в леса», вернуться к «естественной жизни», с другой. Подобная тенденция, указывает К. Хага, нашла выражение не только в чайной церемонии, но и в пьесах театра Но, стихотворениях *рэнга* (см. [66, с. 51–53, 165–167]).

Еще в начале нынешнего века К. Оакура главным источником и определяющим фактором развития чайной церемонии назвал даосизм. Как полагал Оакура, основные каноны чайного действия сложились на юге Китая под мощным даосским влиянием при непосредственном участии чаньских монахов, среди которых существовал обычай «пить чай по цепочке» перед изображением полубогини Бодхидхармы, основоположника китайского чаньбуддизма. Японцы же, по мнению К. Оакура, не внесли в чайную церемонию ничего существенно нового, хотя именно на островах она стала «религией эстетизма» [137, с. 20–52].

Кобори Энсю (1574–1647), одна из ведущих фигур в «чайном мире» своей эпохи, указывал на конфуцианский характер чайного действия [61, т. 11, с. 137]. То же самое говорили и многие другие чайные мастера XVII–XVIII вв. Решающее значение конфуцианской этики в формировании чайной церемонии находят и некоторые современные авторы.

Сводя значение *до* (т. е. «пути») в слове *тядо* исключительно к конфуцианской его трактовке, М. Томикура усматривает в чайной церемонии ярко выраженный конфуцианский метод морального воспитания (см. [177, с. 105–122]). М. Анэсаки полагал, что «путь чая» – своеобразный эстетический вариант самурайского кодекса поведения *бусидо* [72, с. 116, 123–125]. Заметим, что подобной точки зрения на чайную церемонию придерживался Ф. Бринкли, автор одной из первых фундаментальных работ по истории Японии на европейских языках. Он писал, что для *тя-но ю* характерна тенденция «сочетать эстетический эклектизм наиболее утонченного свойства и наиболее суровые каноны простоты и строгости» [77, с. 253–255].

Анализ идейной основы чайного действия и, так сказать, практической его реализации в организации экстерьера и интерьера чайного домика, утвари, ритуала и т. д., показывает органический сплав даосских, буддийских и конфуцианских элементов, образовавшийся в процессе становления и развития «пути чая», при доминировании буддийского и прежде всего дзэнского начала. Уменьшение же его функционального значения неизбежно приводило к выхолащиванию сути чайной церемонии классического типа. Поэтому в первых трех разделах предлагаемого исследования рассматриваются история возникновения, становления и дальнейшей эволюции чайного действия, а также его основополагающие философские и эстетические принципы.

Сэн Сосицу XV несомненно прав, назвав чайное действо «синтезом искусств» и указав, что оно «в принципиальном плане выражает многие аспекты японской культуры» [151 с. 4]. По мнению Т. Таникава, известного японского культуролога, чайная церемония как нечто целое сама по себе является видом искусства, не вписывающегося в традиционные европейские представления [168, ч. 1, с. 37–40]. Действительно, чайное действо направлено на создание у его участников определенного, как сейчас говорят, психологического настроя («психосферы», по выражению Д. Судзуки), приближение их к состоянию, в котором находится буддист, переживающий просветление. Этой генеральной задаче подчинены, с одной стороны, планировка чайной комнаты и сада около чайного домика, элементы интерьера, чайная утварь и, с другой стороны, ритуал чаепития.

Открытые зоны около чайных домиков, насыщенные многочисленными функциональными элементами, создаются по всем правилам садового искусства. То же самое можно сказать об архитектуре чайного домика и о помещении, в котором проводятся чаепития. В специальной нише, являющейся важнейшей функциональной частью чайной комнаты, вывешивают свитки с каллиграфическими надписями, а каллиграфия считается в Японии искусством. Там же ставится вазочка с композицией из цветов (составление цветочных композиций – также вид искусства); воскуриваются благовония (их подбор является искусством) и т. д. Нечего и говорить, что утварь, используемая в церемонии, отнюдь не изделия массового производства. Характеристике всех этих произведений художественного творчества (начиная с «чайного сада» и кончая утварью) посвящен четвертый раздел предлагаемого труда.

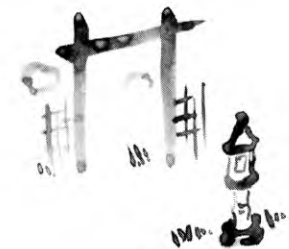
Чайная церемония – действо, в котором принимают участие «хозяин», т. е. устроитель действия, и «гости», его участники. Алгоритмом церемонии является ритуал, цель которого помочь ее участникам обрести должный психологический настрой. «Чайный сад», интерьер чайной комнаты, утварь, аромат благовоний как раз и создают необходимые условия для надлежащего следования ритуалу. Функциональная роль «хозяина» и «гостей», межличностные отношения участников чаепития, ритуал церемонии рассматриваются в пятом разделе книги.

Заключительный раздел работы составляет подборка переводов классических сочинений о чайной церемонии.

Основное внимание в книге уделяется чайной церемонии классического типа, т. е. чайному действу, имеющему дзэнбуддийский философский, эстетический и религиозный субстрат. Данное обстоятельство обусловило и соответствующие акценты: достаточно подробно рассматриваются процесс становления этого типа чаепитий, деятельность Сэн Рикю и его ближайших последователей. Дальнейшая история чайной церемонии представлена в виде очерка. В XVII–XVIII вв. формирование классического типа чаепитий уже завершилось, шла доработка и «шлифовка» системы принципов, поэтому мы ограничились обзором направлений в чайной церемонии этого и последующих периодов. Экстерьер чайного домика, чайная комната и компоненты ее интерьера, чайная утварь, организация чайного действия рассматриваются также применительно к чайной церемонии классического типа.

Конечно не все аспекты устройства и проведения чаепития освещаются равным образом обстоятельно. В частности, наименее подробно разбираются такие стороны организации церемонии, как выбор цветов для композиций, виды композиций, воскуривание благовоний, наборы угощений и сладостей, подаваемые «гостям».

Безусловно, большего внимания заслуживает и чайная утварь. Однако во всех случаях мы руководствовались основополагающим для нас принципом: выявлять функциональное значение каждого элемента и показывать механизм функционирования, избегая излишней детализации в описании чайного действия как сложной динамической системы.





## Раздел I

### ЗАКЛАДЫВАНИЕ ОСНОВ

Чай стал известен в Японии в VIII в. Обычай пить чай проник в страну, как и многое другое, на волне распространения на островах континентальной культуры, прежде всего китайской. Именно в это время завершается процесс становления молодого японского государства<sup>1</sup>, и заимствования с континента являлись неотъемлемой частью данного процесса.

Не будет преувеличением сказать, что исключительную роль в становлении японского государства и формировании духовного облика раннефеодального японского общества сыграл Китай. Из Китая были заимствованы не только принципы государственного правления, законодательство, т. е. все, что связано с организацией общества, или же методы хозяйствования, научные и технические знания. Япония, оказавшаяся в ареале китайской культурной экспансии, восприняла практически все идеологические течения, оформившиеся в Китае. Примерно в одно и то же время, в середине VI в., берегов Японии достигли буддизм<sup>2</sup> и конфуцианство<sup>3</sup>, очень скоро ставшие органическими компонентами социального и культурного развития японского общества. Распространение обеих идеологий патронировалось «сверху». Объективные условия и ряд субъективных факторов благоприятствовали превращению в государственную религию именно буддизма, однако и конфуцианство в течение многих столетий занимало прочное и стабильное положение в общественной жизни Японии, пока

в XVII в. не стало (в виде так называемого неоконфуцианства) официальной государственной идеологией.

Одним из решающих факторов успешного проникновения буддизма в японское общество было отсутствие в то время на островах конкурентоспособной идеологии. Экономический, социально-политический и культурный уровень развития страны препятствовал широкому распространению конфуцианства. Местные верования, значительно позднее оформившиеся в самостоятельное идеологическое течение – синтоизм<sup>4</sup>, в VI–VII вв. не могли оказать сколько-нибудь серьезного сопротивления буддизму из-за своей неразвитости как общенациональной религии, способной удовлетворить идеологические запросы молодого, находившегося в стадии становления государства.

В тот же период японский буддизм начал приобретать своеобразные черты. Именно тогда сложилась одна из его специфических особенностей, до сих пор сохраняющая высокий удельный вес в его мировоззренческой системе, а именно идея о буддийской религии как «инструменте» извлечения блага в этом мире, а не где-то в потустороннем существовании. Такое понимание функции буддийской религии получило название «польза (выгода) в этом мире (в нынешнем существовании)» – *гэндзэ-рияку*. В истории японского буддизма не было ни одного заметного идеолога, который бы в той или иной степени не касался данного вопроса.

В VIII в. японский буддизм превратился из системы только культов в систему культов и доктрин. По мере накопления знаний догматики и обосновывающих ее философских построений складывался собственно японский буддизм, оригинальная идеология, имеющая несколько подсистем. Принципиально значимой вехой на этом пути было становление буддийских школ, которых к середине VIII в. оформилось (точнее говоря, «устоялось») шесть. Каждая школа имела свою догматику и набор философских положений, обосновывающих ее учение, так что становление школы означало знакомство, а затем и усвоение кругом ее адептов соответствующего доктринального комплекса. Поэтому возникновение шести школ действительно было великим событием: с этого времени можно говорить о формировании интеллектуальной прослойки в среде буддийского духовенства. Наибольшее влияние на становление японского буддизма оказали три из первых шести школ – Санрон-сю (яп. *сю* – «школа»), Хоссо-сю и Кэгон-сю<sup>5</sup>.



В начале IX в. в Японии возникают две новые буддийские школы – Тэндай и Сингон – со временем превратившиеся в крупнейшие на островах буддийские объединения. В их деятельности как в зеркале отразились все перипетии истории страны и общественной мысли IX–XII вв.

Школа Тэндай была основана монахом Сайтё (767–822) (посмертное имя – Дэнгё-дайси) после поездки в Китай в 804 г. Базисные догматические и философские положения школы были разработаны и систематизированы видным китайским буддистом Чжи и его учеником Мяолэ<sup>6</sup>. Организационное ее оформление произошло в храмах на горе Тяньтай, по имени которой школа получила свое название («Тэндай» – японское произношение китайских иероглифов, которыми записывается слово «Тяньтай»). Тяньтайское учение составило ядро доктринального комплекса Тэндай-сю, хотя уже во времена Сайтё большую роль здесь сыграли элементы эзотерического буддизма и амидаизма<sup>7</sup>, удельный вес которых с середины IX в. все более усиливался. Тэндай-сю была ориентирована исключительно на аристократические слои японского общества. Прочная взаимосвязь на всех уровнях – политическом, экономическом и идеологическом – создавалась именно с аристократией. Остальные общественные группы в систему этих взаимосвязей не входили.

Школа Сингон (школа истинного слова [Будды]) была основана монахом Кукаем (774–835) (посмертное имя – Кобо-дайси) и относится к эзотерическому буддизму, поэтому ее учение именуют «тайным». Надо сказать, что в данном случае «тайное» означает истинное, «сокровенное» знание, которым обладает Махавайрочана – главный будда эзотерического буддизма. Некоторые доктринальные положения Сингон-сю и приемы культовой практики имели прямое отношение к становлению чайной церемонии.

В первые десятилетия VII в. в Японию проник даосизм, причем в его религиозной разновидности<sup>8</sup>, однако здесь он не стал ни самостоятельной религией, ни течением общественной мысли. Правительство решительно пресекало деятельность приверженцев даосских верований. Тем не менее даосские представления довольно глубоко внедрились в японскую культуру, став ее органическим элементом. Даосские мотивы прослеживаются в художественных произведениях (начиная со знаменитой поэтической антологии «Манъёсю» – «Собрание десяти тысяч листьев», – составленной в

середине VIII в.), исторических хрониках (например, «Нихонги» – «Анналах Японии», – опубликованных в 720 г.). Даосские верования оказали несомненное влияние на формирование представлений японцев о святых, волшебниках, «блаженной земле». С VII в. среди отшельников и части буддийского духовенства начала приобретать популярность даосская магия, занятие которой строго запрещалось властями и осуждалось буддийской церковью. Даосские влияния ощущаются и в традиционной японской медицине<sup>9</sup>.

Корейцы и китайцы, а также бывавшие в Китае – на обучении или с дипломатическими миссиями – японцы привозили на острова предметы повседневного обихода. Островитяне перенимали стиль жизни, тем более, что следование китайскому образцу отвечало духу времени. Правда японцы отнюдь не являлись слепыми подражателями заморским обычаям и плоскими эпигонами иностранных идей. Нововведения и заимствования, как правило, приспособлялись к местным условиям: что-то сохранялось без изменений, что-то изменялось, а что-то не приживалось. В буддизме, например, сложилось самостоятельное течение – *рёбу-синто*<sup>10</sup>, на основе китайской письменности была создана японская. Другими словами, континентальная культура, с одной стороны, стала субстратом новой, феодальной культуры Японии, а с другой стороны, сыграла роль стимулятора развития элементов местной дофеодальной культуры и превращения ее в культуру феодальную (при сохранении основных местных, древнеяпонских черт).

Первые свидетельства о питии чая в Японии связаны с буддийским ритуалом и буддийскими монахами. Имеются данные, что в 792 г. император Сёму, ревностный поклонник буддийского учения, пригласил в императорский дворец для чтения Сутры о Махапраджня-парамите сто монахов, после чего устроил для них чаепитие [68, с. 32]. Среди буддистов бытовало мнение, правда, документально не подтвержденное, что Гёки (670–749), известнейшая личность в японском буддийском мире своего времени, одним из первых начал выращивать чай в островном государстве [68, с. 14].

Традиция, берущая начало в буддийской школе Тэндай, утверждает, что семена чая привез в 804 г. из Китая Сайтё. Он якобы выращивал чай на восточном склоне горы Хиэй, где располагался главный храмовый комплекс школы [68, с. 21]. Чай упоминается в стихах Кукая, также побывавшего в Китае, на основании чего делается вывод о знакомстве основателя Сингон-сю с чайным ритуалом.

Из японской летописи «Нихон коки» («Последующие анналы Японии») известно об интересе, проявленном к чаю императором Сага. В четвертую луну 815 г. по пути в провинцию Оми император остановился в храме Софукудзи, где Эйтю, один из высших иерархов буддийской церкви того времени, преподнес Сага собственноручно приготовленный напиток, за что был благодетельствован одеждой с императорского плеча. Через полтора месяца Сага издал указ, в котором предписывал выращивать чайный куст в провинциях, окружавших столицу страны город Хэйан (Ямасиро, Ямато, Кавати, Сэтцу и Идзуми), а также в провинциях Оми, Тамба, Харима, и урожай ежегодно поставлять ко двору.

Согласно биографическому своду японских буддийских монахов «Гэнко сякусё» («Книга о монахах [составленная в годы] Гэнко»), Эйтю тридцать с лишним лет пробыл в Китае, откуда вернулся в 805 г. Можно согласиться с Т. Людвигом, который полагает, что возможность обучиться правилам проведения чаепитий у Эйтю была намного большая, чем у Сайтё, который провел в Китае только год. Скорее всего именно Эйтю следует отдать пальму первенства в ознакомлении японцев с чайным ритуалом, сложившимся в китайской буддийской среде [123, с. 375].

Анализируя фразу в сообщении «Нихон коки» о собственноручном приготовлении Эйтю чайного напитка, Т. Людвиг приходит к выводу, что, во-первых, чай воспринимался как лекарственное снадобье. Во-вторых, упоминание о собственноручном приготовлении чая дает основание полагать, что Эйтю провел нечто подобное чайной церемонии, практиковавшейся в буддийских монастырях в Китае [123, с. 375], где приготовление напитка являлось частью чайного ритуала.

В среде придворной аристократии чаепития распространялись в качестве развлечения и приятного времяпровождения, что опять-таки копировало китайский обычай. В стихотворении, помещенном в поэтической антологии «Собрание уносящихся вдаль облаков» («Рёунсю»), составленной в 814 г. под наблюдением императора Сага, говорится: в загородном доме, окруженном прудами, ловлю удочкой рыбу и, слушая звуки *кото* (струнный музыкальный инструмент. – *А. И.*), пью чай и сочиняю стихи [41, с. 88]. Подобные стихотворения можно встретить в других антологиях такого рода: «Прекрасное собрание литературных цветов» (яп. «Сюрэйсю») (818 г.), «Собрание [стихотворений] об управлении

страной» (яп. «Кэйкоку-сю») (827 г.). В своде материалов по истории храма Андзёдзи (яп. «Андзёдзи гаран энги сисайтё») (867 г.) имеются сведения об устраивавшихся в то время чаепитиях. «Гости» сидели на низких скамеечках и, слушая музыку, пили чай. Для приготовления напитка использовался «кирпичный чай», который заваривался по китайскому образцу, причем, когда делали «кирпич», в чайную массу добавляли специи, что придавало напитку своеобразный вкус. Из чайной посуды упоминаются чайные чашки и высокие с узким горлом графины – и то, и другое из белого фарфора. В «Своде» говорится также о широких скамейках, покрытых циновками (яп. *сёдзи*), на которые во время чаепития садились монахи (такие скамейки назывались «чайными» – *тясёдзи*) [64, с. 13]. Однако из произведений того времени видно, что аристократам чай также представлялся целебным напитком и, кроме того, ассоциировался с отшельниками и магами, обладавшими сверхъестественными способностями [66, с. 6].

Каково же было отношение к чаю в самом Китае? Когда возник обычай пить чай? Каким образом проходил процесс становления типов чаепитий?

Первые упоминания о чае встречаются в древнекитайской «Книге песен» (кит. «Ши-цзин»), т. е. он был известен уже во времена правления династии Чжоу (XI – середина III в. до н. э.). Однако слова «кто-то назвал чай горьким» и «фиалковый чай подобен патоке», встречающиеся в этой поэтической антологии, не дают, по мнению историков, достаточных оснований для утверждения, что чай в то время употреблялся в качестве напитка [61, т. 1, с. 127]. Японский ученый Н. Усино, изучавший вопрос о распространении чая в Китае по сохранившимся письменным источникам, пришел к выводу, что обычай пить чай возник в Китае в период династии Ранняя Хань (206 г. до н. э. – 8 г. н. э.), о чем, по его мнению, свидетельствует стихотворение поэта Ван Бао, написанное во времена правления императора Сюань-ди (73–48 гг. до н. э.). Тем не менее сколько-то надежную информацию на этот счет можно найти только в цзиньских памятниках (256–420 гг.), в частности в «Оде о позднем чайном листе» (кит. «Чуаньфу») поэта Шэ Юя [61, т. 1, с. 127]. По имеющимся сведениям, чай в этот период готовили и употребляли следующим образом: чайный лист помещали в воду, кипятили ее и пили вместе с листом. Такой чай назывался «чайной кашей» [61, т. 1, с. 127].

Долгое время чай пили только на юге Китая, поскольку именно в южных районах страны произрастал чайный куст. На севере же о чае узнали довольно поздно – в VII или начале VIII вв. Судя по всему, обычай пить чай широко распространился здесь после того, как в первый год правления императора Сюань-цзуна (712 г.) чаепития начал практиковать буддийский монах Лумо из храма Линъян (пров. Шаньдун). Очень быстро эта церемония стала известна в столице страны городе Чанъань, где у нее появились многочисленные поклонники. Таким образом, в первой половине VIII в. питье чая становится общеитайской традицией.

В 70-х годах появляется знаменитая «Книга о чае» («Ча-цзин»). Дошедшие до нас сведения об ее авторе Лу Юе весьма отрывочны и не всегда достоверны, хотя сохранилась автобиография Лу Юя – «Собственный рассказ о Лу и [его] литературных занятиях» (кит. «Лу вэньсюэ цычжуань»). О Лу Юе имеются сведения и в таком авторитетном источнике, как «Книга (т. е. история. – А. И.) [династии] Тан» (кит. «Таншу»)¹¹.

Вероятно, Лу Юй был подкидышем: его нашел буддийский монах из чаньского монастыря Лунгэсы, находившегося на территории современной провинции Хубэй. Детство будущий автор «Книги о чае» провел в Лунгэсы, где в девятилетнем возрасте начал изучать буддийские тексты. Однако учением Будды Лу Юй не проникся и предпочтение отдавал конфуцианским сочинениям. Строгие правила монастырской жизни, многочисленные повседневные обязанности (прежде всего уборка помещений) в конце концов побудили молодого человека бежать из монастыря. Лу Юй примкнул к труппе бродячих актеров. Позднее он познакомился с известным поэтом, буддийским монахом Цзяожанем, о котором (как и о некоторых других поэтах-буддистах VII–VIII вв.) В. М. Алексеев писал: «Вряд ли будет преувеличением сказать, что наиболее сильными по вдохновению, по чувству природы и непосредственности являются поэты-монахи» [2, с. 35]. Встреча с Цзяожанем стала, полагает С. Камида, одним из важнейших событий в жизни Лу Юя [61, т. 1, с. 122]. Думается, что именно Цзяожаню Лу Юй обязан был знанием учения чаньбуддизма и умением слагать стихи, а также интересом к чаю [61, т. 1, с. 122].

Однако через несколько лет, в 760 г., Лу Юй в одиночестве поселяется у реки Тяоси в округе Хучжоу, берега которой славилась росшими там красивыми цветами. Как пишет сам Лу Юй в «Автобиографии»,

он ходил на прогулки в горы, во время которых читал нараспев стихи, стучал тростью по деревьям, а если портилось настроение, то во весь голос плакал и возвращался домой. Неудивительно, что Лу Юя современники сравнивали с сумасшедшим Цзе Юем, персонажем классической конфуцианской книги «Лунь юй» [61, т. 1, с. 123]. В это же время у реки Тяоси жил поэт Чжан Чжихэ (741–775?), известный своим экстравагантным образом жизни (спал в снегу, способен был выпить огромное количество вина и не опьянеть, мог якобы выходить сухим из воды и т. п.). Примечательно, что между Лу Юем и этим человеком сразу же завязались дружеские отношения [61, т. 1, с. 123].

Несмотря на репутацию чудака, Лу Юй пользовался достаточно высоким авторитетом в кругах, близких к императорскому двору. Так он был приглашен на государственную службу в Чанъань, где некоторое время работал в «аппарате» наследного принца. Однако, выйдя в отставку, вернулся на берега Тяоси. В 773–777 гг. должность начальника округа Хучжоу занимал Янь Чжэньмин, знаменитый каллиграф и поэт, строфы которого вырубали на каменных стелах. Вокруг Янь Чжэньмина сформировался кружок поэтов во главе с Цзяожанем, к этому кружку примкнули также Лу Юй и Чжан Чжихэ. Об отношении Янь Чжэньмина к Лу Юю можно судить по двум фактам. Во-первых, начальник округа построил для него специальный павильон, названный Саньгуйтин – «Павильон трех младших братьев воды» (*зуйтин*, т. е. «младший брат воды», – циклический знак) – при буддийском храме Мяосисы на горе Чжушань недалеко от Хучжоу. Как раз в этом храме, откуда открывался живописный вид на окрестности, жил поэт-монах Цзяожань. Во-вторых, Лу Юй участвовал, получая соответствующее вознаграждение, в составлении сочинения Янь Чжэньмина «Зеркальная гладь моря рифм» (кит. «Иньхай цзинъюань») в 360 *цзюанях* (свитках). Данное обстоятельство свидетельствует о высокой оценке Лу Юя как знатока поэзии и стихосложения. Кроме того, работа у Янь Чжэньмина поддерживала материальное благополучие автора «Книги о чае».

Сведений о жизненных перипетиях Лу Юя после отставки и отъезда из Хучжоу Янь Чжэньмина сохранилось очень немного. Из стихотворений Цзяожаня, Хуан Бужаня и других поэтов, а также из «Книги [династии] Тан» известно, что с 90-х годов Лу Юй путешествует по районам, где выращивали чай, или известных чистой и вкусной питьевой водой (Вэйян, Юэ, Уян и др.). С собой он носил

чайную утварь и устраивал чаепития в храмах. Умер Лу Юй в начале IX в. (около 804 г.) в очень преклонном возрасте (полагают, что ему шел девятый десяток).

Мы так много говорили о Лу Юе потому, что написанная им «Книга о чае», единодушно считается первым трактатом, заложившим основы «пути чая». Влияние этого сочинения на становление чайной церемонии не отрицается ни апологетами «дзэнского чая», ни приверженцами других точек зрения на ее происхождение.

Определенную проблему представляет датировка появления «Книги о чае». До последнего времени ее создание относили к самому началу 60-х годов VIII в. Эта точка зрения опиралась на автобиографию «Лу вэньсюэ цзычжуань», написанную в 761 г. К ней приложен список сочинений Лу Юя, среди которых мы находили «Ча-цзин». Кроме того, о начале 60-х годов как времени написания «Ча-цзин» свидетельствуют некоторые данные в самой «Книге». Однако тщательное изучение записей, в ней содержащихся, а также достоверных фактов биографии ее автора показало, что «Ча-цзин» была создана скорее всего на десятилетие позже. С. Камида, изложив аргументы против традиционной даты, тем не менее приемлемой для него даты не нашел [61, т. 1, с. 129–131]. Т. Людвиг относит написание «Ча-цзин» к 772 г. [123, с. 371]. Со своей стороны, мы согласны с теми, кто считает временем написания «Книги о чае» 70-е годы. Что касается указаний «Лу вэньсюэ цзычжуань», то следует, очевидно, признать правоту С. Камида, который полагает, что перечень трудов в автобиографии Лу Юя и сообщение о «Ча-цзин» – позднейшие вставки. Косвенным подтверждением подобной точки зрения может служить, по нашему мнению, большое количество ксилографических изданий «Книги», в которых встречается немало текстуальных различий [61, т. 1, с. 128–132]. В «Полном собрании классических трактатов о пути чая» [61] помещен наиболее адекватный, по мнению специалистов, текст «Книги о чае», изданный в сунское время (в 1265–1274 гг.) Хо Чунем (так называемый «Байчуань сюхай бэнь»).

«Ча-цзин» состоит из трех свитков (*цзюаней*) и десяти разделов, в которых приводятся самые разнообразные сведения о происхождении чая, районах его произрастания, сборе чайного листа, приготовлении заварочного чая и напитка из него, чайной утвари, а также «истории», связанные с чаем, и цитаты из сочинений, в которых о нем упоминается. Надо сказать, что Лу Юй в общем-то указывает на специфическое

назначение чая: «Жажду удаляют питием (имеется в виду вода. – А. И.), гнев – вином, сонливость – чаем» [61, т. 1, с. 107].

По словам Лу Юя, в Китае чай начали пить во времена мифического императора Шэньнуна, «божественного земледельца», который считается также великим фармацевтом, изготавливавшим целебные отвары из трав (поэтому его называют иногда «царем лекарств»). Этот обычай якобы наследовал Чжоу-гун, почитавшийся в Китае как один из мудрейших государственных деятелей. Линию преемственности чаепитий Лу Юй довел до современной ему танской эпохи [61, т. 1, с. 107]. Таким образом, получалось, что известные деятели различных династий поддерживали традицию чаепития, т. е. оно как бы освящалось авторитетом выдающихся мужей.

С точки зрения последующего становления «пути чая», в «Ча-цзин» можно усмотреть несколько моментов, несомненно оказавших влияние на формирование чайной церемонии.

Во-первых, о чае говорится как о напитке, потребление которого создает у человека оптимальный жизненный тонус. Лу Юй в седьмом разделе своего труда приводит довольно много цитат из древних и современных ему сочинений, подтверждающих данную особенность чая. Естественно, что в первую очередь Лу Юй ссылается на «Книгу о пище» («Ши-цзин»), написанную якобы Шэньнуном, но о которой по существу ничего не известно: «Вкушая долгое время чай, человек обретает силу и радость» [61, т. 1, с. 108]. Хуа То, знаменитый врач, живший в III в. н. э., – продолжает Лу Юй, – в трактате «Рассуждения о пище» (кит. «Ши-лунь») говорит: «Если долгое время потреблять горький чай, будет польза для намерений и мыслей» [61, т. 1, с. 110]. В трактате «Воздержание от пищи» (кит. «Ши-цзин»), приписываемом Ху Цзюйши, есть слова: «Если долгое время потреблять чай, появятся крылья» [61, т. 1, с. 111]. Перечень подобных цитат, включенных Лу Юем в свою «Книгу», отнюдь не ограничивается приведенными тремя.

В раннее средневековье в Китае были исключительно популярны даосские представления о бессмертных святых (кит. *шэньсянь*) и средствах если не достижения бессмертия, то по крайней мере продления жизни и сохранения здоровья до глубокой старости. К таким средствам причисляли различные пилюли, отвары, настойки на травах, и т. д. Чай включался в набор снадобий, посредством которых достигается идеальное, с точки зрения даоса, состояние. Поэтому в «Книге о

чае» и можно найти множество цитат из различных сочинений о причастности даосов к чаю (даосский отшельник показывает правителю той или иной провинции место, где растет необыкновенное «чайное дерево» или же вручает ему чайные листья). В процитированном Лу Юем отрывке из «Разных записей» (кит. «Цзалу») Тао Хунцзина (451–536) читаем: «Горький чай делает тело легким, изменяет кости (преображает облик человека. – *А. И.*); в старину муж с Красного Холма и господин Чистой Горы пили его» [61, т. 1, с. 114]. «Муж» и «господин» – легендарные даосы. В стихотворении танского поэта Лу Шуна (которое, правда, не включено в «Книгу» Лу Юя) прямо говорится, что, выпив шесть чашек чая, можно стать волшебником, а после седьмой обрести силы попасть на гору Пэнлайшань, обитель бессмертных [123, с. 271].

В пятом разделе «Ча-цзин» имеется на первый взгляд странная, если не непонятная характеристика чая: «Природа (естество, сущность, кит. *синь*. – *А. И.*) чая – скудость (бедность, экономность, простота; кит. *цзянь*. – *А. И.*), обилие (широта, обширность; кит. *гуань*. – *А. И.*) ему не подходит. А именно вкус его (чая. – *А. И.*) – темный. [Это] подобно тому, как наполняешь чашку целиком, а выпиваешь только половину, и вкус [чая] тонкий. Можно ли сказать, что это обилие?» [61, т. 1, с. 106].

Высказывание Лу Юя прояснится, если принять во внимание специфическое в данном случае значение слов «скудость» и «обилие». Первое употребляется в смысле недостаточности внешних, так сказать, проявлений свойств чая: его вкус ощущается не сразу, а через некоторое время. «Обилие» – антоним «скудости» [61, т. 1, с. 46, примеч. 37]. Кроме того, слово «темный» в следующем предложении является смысловым антонимом «скудости», указывает комментатор текста С. Камида [61, т. 1, с. 46, примеч. 37]. Итак, подлинная сущность чая скрыта, и для выявления, точнее говоря, для проникновения в нее, требуется определенное усилие. В другом месте Лу Юй говорит, что эффект чаепития состоит в том, что чай «делает чувства холодными (т. е. успокаивает. – *А. И.*); пить его следует людям с самым лучшим поведением и обладающим добродетелями скромности (простоты, бедности)» [61, т. 1, с. 92].

В классическом варианте чайной церемонии вкус чая отождествляется с «вкусом дзэна», т. е. правильно приготовленный напиток при правильном ритуале его потребления помогал пьющему чай обрести специфический психический тонус. Приверженцы

дзэнбуддизма подчеркивали исключительное значение «скрытого» в характеристиках тех или иных явлений. Максимальная успокоенность чувств и мыслей, простота поведения являются неперменным условием для вступления на «путь дзэна». К чаю как особому по качеству напитку оказывалось были причастны будды и бодхисаттвы. Помимо прочего отнюдь не отрицался и целебный эффект чая. Строго систематизированный ритуал чаепития помогал, согласно классикам чайной церемонии, выявить, с одной стороны, особые качества чая и, с другой, за счет должного поведения участника церемонии добиться оптимальных условий для воздействия на него чая. Таким образом, мы наблюдаем определенный функциональный параллелизм между подходом к чаю в «Ча-цзин» и в позднейшей японской практике, чайной церемонии в собственном смысле слова.

Первостепенное внимание в «Книге о чае» уделено процессу приготовления чайного напитка. В этом процессе С. Канда не без основания видит своеобразный чайный ритуал [61, т. 1, с. 128].

Согласно «Ча-цзин», собранный в горах чайный лист распаривался в деревянной или керамической кастрюле с решеткой вместо дна, которая ставилась в котел с водой. Котел грелся на очаге. Распаренный чайный лист помещался затем в ступу и в горячем состоянии толкся специальным пестиком. Полученную массу укладывали в металлические формы (круглые, четырехугольные, в виде цветка), где она остывала. Сформированный таким образом чай назывался «кирпичным чаем» или «чаем-кирпичем» (кит. *туанча*, яп. *дантя* или кит. *чжуанча*, яп. *сэнтя*), или же «чаем-лепешкой» (кит. *бинча*, яп. *хэйтя*). «Кирпич», в свою очередь, клали на нечто подобное плетеной из бамбука сети, где его сушили. Затем в «кирпиче» буравчиком сверлили отверстия, вставляли в них бамбуковые палочки и ставили «кирпич» в специальную печь, где он окончательно просушивался. Готовый чай хранили в плетеном из бамбука сосуде, носившем название *юй* (яп. *ику*) [61, т. 1, с. 104–105].

Изготовление чая, собственно говоря, вынесено за рамки чаепития. Церемония начинается с заварки чая, т. е. приготовления непосредственно напитка.

Как указывает Лу Юй, прежде всего бамбуковыми или металлическими щипцами берут чайный брикет и нагревают его на огне, в результате чего «кирпич» должен вздуться. Эту процедуру повторяют несколько раз, стараясь, чтобы искры пронизывали



«кирпич». Прожаренный таким образом чай помещали в прочный пакет из плотной бумаги, в котором он охлаждался. Затем чай перемалывали в металлической ступке в порошок, просеивали через сито и укладывали в сосуд с крышкой. На этом оканчивался этап подготовки чая к завариванию [61, т. 1, с. 105].

Процесс приготовления непосредственно напитка начинается с кипячения воды в металлическом, как правило, котле, поставленном на специально предназначенную для этой цели круглую настольную жаровню. Особые требования предъявлялись к топливу и воде. Лу Юй рекомендует древесный уголь или дрова из тутового дерева, софоры, определенных сортов павлонии и дуба. Нельзя использовать древесный уголь, приобретший «козлиный запах». Нельзя также употреблять в качестве топлива «жирное дерево» (некоторые сорта дуба, багряника, кипарисник) [61, т. 1, 105].

«Воду для этого (приготовления чайного напитка. – А. И.), – продолжает Лу Юй, – лучше всего использовать горную. Средняя [по качеству] – речная вода. Низшая [по качеству] – колодезная вода (...) Если брать горные воды, то самая лучшая [вода] – из медленных потоков» [61, т. 1, с. 105]. Из рассуждений автора «Книги о чае» о причинах предпочтения горной воды следует, что она более чистая, чем речная или колодезная.

Лу Юй различает три степени кипения воды. «При ее кипении, если [вода] похожа на рыбы глаза и потихонечку подает голос, это – первое кипение. Если, как из пучины, бьет [водяной] ключ и как бы выносит с собой жемчуг, это – второе кипение. Шторм, похожий на возмущение поднимающихся волн, – третье кипение. В последнем случае вода постарела, и пить [ее] нельзя» [61, т. 1, с. 105].

При первом кипении в воду добавляют немного соли. Когда же вода дойдет до второго кипения, то из котла черпаком отливают некоторое ее количество, а кипяток интенсивно помешивают бамбуковой палочкой в центре котла и после этого сразу же насыпают чайный порошок прямо в середину кипятка» [61, т. 1, с. 105], туда, где производилось размешивание. «Если через некоторое время [по поверхности воды] с силой побегут волны и забрызжет пена, это прекращают посредством добавления отлитой [ранее] воды» [61, т. 1, с. 105].

Скапливающиеся на поверхности напитка чайники образуют слой с «узорами», который Лу Юй называет «цветком». Этот слой состоит из тонкой пены (кит. *мо*, яп. *мацу*) и густой пены (кит. *бо*, яп. *хоцу*). «Тонкая

пена и густая пена – цветок напитка» [61, т. 1, с. 105]. Заметим, что помимо значения «цветок» слово и иероглиф, которым оно записывается, выражают идею «наилучшего», «совершенного», «богатого» и т. п.

«При наполнении чашек [чаем] дают выровняться тонкой пене и густой пене» [61, т. 1, с. 105]. Осевшую гущу не пьют. «Выдающимся вкусом» отличается чай, который после приготовления наливают в первую чайную чашку [61, т. 1, с. 106]. Лу Юй рекомендует пить не более трех чашек чая и только при исключительной жажде четыре или пять чашек [61, т. 1, с. 106]. Причем напиток следует употреблять в горячем виде. «Если же [чай] охладить, прекрасный вкус, следуя за паром, исчезнет. И если выпить [такой чай], он не усвоится организмом» [61, т. 1, с. 106].

В описании приготовления чайного напитка, начиная с выбора воды и топлива для ее кипячения и кончая непосредственно чаепитием, прослеживается четкое стремление автора «Книги о чае» к ритуализации как процесса в целом, так и его отдельных этапов, причем можно заметить тенденцию к сакрализации правил приготовления напитка и его употребления. Именно в последнем видится принципиальное влияние «Ча-цзин» на чайную церемонию классического типа.

Уже говорилось, что в VIII в. чаепития практиковались среди буддийского монашества. Лу Юй мельком упоминает, что во время правления династии Сун (V в.) некий буддийский монах из горного монастыря предпочитал пить чай вместо того, чтобы есть рис [61, т. 1, с. 92]. В VII в. чай в буддийских монастырях используется, во-первых, как средство против сна во время медитирования и, во-вторых, как ритуальный напиток во время различных храмовых церемоний [123, с. 373].

Апогея своего развития буддизм в Китае достиг во время правления династии Тан (618–907). Несмотря на сложные порой отношения с императорским домом (попытки государственной власти поставить под свой контроль деятельность буддийских объединений, периодически повторявшиеся гонения против буддийской церкви, завершившиеся широкомасштабной антибуддийской кампанией 845 г.), буддизм проник во все слои китайского общества, в конечном счете достаточно прочно в них укоренившись. Покровительство, оказывавшееся буддийской религии рядом императоров, создало условия для превращения буддийской церкви в мощный идеологический институт и крупного феодального собственника.

В VII–VIII вв. завершается процесс формирования доктринальных комплексов буддийских школ. О китайском буддизме того периода без всяких оговорок можно говорить именно как о китайском буддизме, ставшем органическим компонентом китайской культуры. Одним из ведущих направлений становится чаньбуддизм, воздействие которого на китайскую литературу, искусство и вообще общественную мысль Китая (в частности, конфуцианство) весьма отчетливо прослеживается на протяжении многих веков.

Укрепление буддийской церкви потребовало от ее лидеров совершенствования организационной структуры монашеских объединений и определения норм, регулирующих жизнь и деятельность обитателей многочисленных буддийских храмов и монастырей. Во времена правления Танов сложилась более или менее стройная система управления буддийскими монастырями. Правила внутреннего распорядка в монашеских общинах, набор ритуалов, необходимых для выполнения, стиль жизни в культовых центрах могли различаться в зависимости от принадлежности монастыря к тому или иному буддийскому объединению, но, как правило, для любого набора была характерна жесткая ригористичность и детальная регламентация жизни монахов всех рангов.

Для монахов чаньских монастырей подобные правила систематизировал Хуайхай (720–814), более известный под именем Байчжан. Он был преемником чаньского патриарха Даои (707–786), известного под именем Мацзу (посмертное имя – Даоци-чаньши). Мацзу представлял одно из ведущих течений в китайском чаньбуддизме, в рамках которого сложилась школа Линьцзи-цзун, о котором мы подробнее поговорим при характеристике дзэнского учения.

Байчжан основал чаньский монастырь на горе Байчжан (отсюда и имя-прозвище) в Хучжоу. Разработанный Байчжаном свод регулятивных инструкций, получивший название «Чистые правила» (кит. *чингуй*), первоначально был предназначен для монахов, живших под его началом. Более или менее заверченный вид этот свод принял где-то между 785–804 гг. [61, т. 1, с. 373]. Письменных памятников того времени, в которых были бы зафиксированы «Чистые правила», не сохранилось, так что представление о них можно получить из ряда позднейших сочинений.

В 1335 г. в связи со строительством крупного чаньского монастыря в Наньлу (совр. Наньцзин) вышел императорский указ о систематизации и фиксации «Чистых правил» Байчжана. Эту работу возглавил

монах Дунъян, настоятель основанного Байчжаном монастыря, и в 1338 г. составление свода, получившего название «Отредактированные по императорскому указу “Чистые правила” Байчжана» (кит. «Чисю Байчжан цингуй») было завершено. Дунъян и его сотрудники опирались на письменные источники и, что самое главное, на живую традицию, продолжавшую существовать в родном монастыре Байчжана, так что канонизированные теперь «правила», по крайней мере в принципиальном плане, не отличались от оригинальных, разработанных непосредственно самим Байчжаном<sup>12</sup>. Свод «Чисю Байчжан цингуй» приобрел значение как обязательное нормативное руководство для чаньских монашеских общин в начале XIV в., когда была предпринята попытка унифицировать стиль жизни и деятельности монахов в чаньских монастырях.

В «Чистых правилах» подробно описаны случаи и порядок проведения чаепитий в чаньских монастырях, где чайному ритуалу придавалось исключительно важное значение<sup>13</sup>. Он сопровождал не только публичные церемонии, индивидуальную религиозную практику чаньского монаха, но и практически все его повседневное существование. Кроме того, чайный ритуал «оформлял» мероприятия, не имеющие прямого отношения к религиозной жизни монашества. Такое широкое распространение чаепитий уже само по себе свидетельствует о сакральном значении чайной церемонии для совершавших это действие. Примечательна в этом отношении фраза из другого нормативного свода «Чистые правила чаньских садов» (кит. «Чаньюань цингуй»): «За чай благодарят, за пищу не благодарят» [61, т. 1, с. 296, примеч. 1].

Ритуальные чаепития, описанные в «Чистых правилах» Байчжана, можно подразделить на четыре типа:

1) Чаепития по случаю мероприятий государственного масштаба (в дни рождения императора, в дни траура по умершему императору и т. п.).

2) Чаепития в честь мирян-«благодетелей» монастыря<sup>14</sup>.

3) Чаепития во время храмовых мероприятий: (а) по случаю знаменательных событий (в день рождения Будды, в годовщины смерти Байчжана, основателей соответствующих монастырей, настоятелей



монастырей), буддийских празднеств (ежегодные собрания монахов, встречи каждого времени года и т. д.); (б) по случаю траурных церемоний (кремации скончавшегося монаха, возложения его останков в пагоду); (в) во время ритуалов, связанных со вступлением в должность нового настоятеля монастыря, встреч почетных гостей из других культовых центров; (г) во время публичных религиозных церемоний с участием всей монашеской общины.

4) Чаепития в монашеской келье, устраиваемые в честь разнообразных праздников, а также во время так называемых «малых сидений» (индивидуальных медитаций).

В чаньских монастырях существовала специальная должность – «глава чая» (кит. *чаюу*), на которую назначался опытный монах, отличавшийся организаторскими способностями. В обязанности «главы чая» входило приготовление чайного напитка для монашеской братии и приглашаемых на чаепития гостей. Кроме того, он должен был следить за тем, чтобы чай «подносился» Будде, т. е. чтобы перед изваянием Будды всегда стояла чашечка с чайным напитком [61, т. 1, с. 303, примеч. 6].

Чаепитиями, как говорилось, сопровождалось практически все мероприятия, проводившиеся в монастыре. Вот как чайный ритуал включался в такую важную для монахов церемонию как «просьба [о проповеди] и воскуривании [благовоний]» (кит. *гаосян*) – обращение монашеской братии к наставнику, славившемуся ученостью, с просьбой о публичной проповеди (просьба сопровождалась воскуриванием специально предназначенных для таких случаев благовоний):

– Один из помощников настоятеля монастыря («слуга, приглашающий гостей») вместе с монахами-новичками заранее готовили бланки приглашений на чаепитие, скатерть, покрывающую столик, на котором заполняются бланки, кисти и тушечницу. После окончания церемонии «просьбы о проповеди» все указанные предметы переносили в «зал Дхармы» (помещение, где устраиваются проповеди) и в бланки вписывались имена монахов, приглашенных на чаепитие. «Слуга, приглашающий гостей» просил принять участие в чаепитии также самого сведущего в медитировании монаха. Бланки вывешивались у келий приглашенных. На следующее утро чайный напиток приносили в келью монаха, в обязанности которого входит возглавлять просителей проповеди и позднее ее слушателей. Этот монах избирался из числа наиболее образованных и почитаемых братией [61, т. 1, с. 347].

Питие чая являлось органическим компонентом ритуала вступления в должность нового наставника монашеской братии по обучению приемам медитации. Как правило, это были пожилые монахи в течение многих лет совершенствовавшиеся в искусстве достижения требуемого психического состояния, так что смена наставников происходила довольно часто.

Доверенные лица нового наставника приходили к старому наставнику и извещали о чаепитии, после чего приказывали «главе чая» пригласить на чаепитие монахов, занимающих в монастыре руководящие посты. Места в зале, где проходила церемония, гости занимали в строго иерархическом порядке, причем старый наставник садился на особое место в центре. После приветственного ритуала воскуривались благовония – сначала «приветственные», затем «церемониальные». Каждому участнику «собрания» слуги-монахи подносили по чашечке чая. Выпив чай, гости вставали, бросали в печь ароматные палочки и, поблагодарив устроителей за церемонию, покидали зал [61, т. 1, с. 357–358].

В чайных церемониях, устраивавшихся в чаньских монастырях, обращает на себя внимание прежде всего строгая ритуализация чайного действия и соблюдение иерархичности размещения гостей в зале. Монастырский ритуал отличался консервативностью и практически без изменений перешел в японские дзэнские храмы. Чайный ритуал, сложившийся в чаньских (дзэнских) религиозных центрах (в Китае его называют *чали*, в Японии – *сарэй*), оказал немалое влияние на формирование классической чайной церемонии в Японии.

«Чайная» тема присутствовала кроме того в чаньских *гунъянях*, более известных под их японским названием *коаны*. *Коан* – короткая история, иногда напоминающая анекдот, в которой, как правило, зафиксирован диалог между наставником и обучающимся у него монахом или только что пришедшим в храм или монастырь новичком. Наставник задает какой-нибудь вопрос. Ученик отвечает, следуя логике обыденного сознания. Далее следует реакция наставника. Цель вопроса (и всего *коана*) – отучить ученика от дискурсивного мышления, помочь ему вырваться за пределы рассудочного восприятия окружающего мира, что создает предпосылки обретения чаньского просветления. *Коаны*, наряду с медитацией, рассматриваются как важнейший (и, возможно, второй по значению) метод чаньской религиозной практики.

Чай в *коанах* присутствовал чаще всего в реакции наставника на ответ ученика. Наиболее известным считается «чайный» *коан*, в

котором в качестве наставника фигурирует знаменитый чайный мастер Чжаочжоу (778–897). Однажды Чжаочжоу спросил монаха, только что прибывшего в монастырь: «Ты был здесь раньше?» Когда тот ответил что был, наставник сказал: «Выпей чашку чая!» С аналогичным вопросом Чжаочжоу обратился к другому монаху, который ответил, что раньше в этом монастыре ему бывать не приходилось. Тем не менее наставник и ему сказал: «Выпей чашку чая!» Позже настоятель монастыря попросил Чжаочжоу разъяснить, почему обоим монахам был дан одинаковый ответ, тот воскликнул: «Настоятель!» И, услышав ответ, – «Да наставник?», – сказал: «Выпей чашку чая!» [123, с. 373]. Заметим, что Чжаочжоу в самых положительных тонах упоминается в классическом японском трактате о чайной церемонии «Записки Намбо». *Коаны* сыграли важнейшую роль в распространении дзэнбуддизма в Японии и особенно среди интеллигенции (если говорить о светских слоях общества) и, по мнению Т. Людвига, в немалой степени сформировали отношение японцев к чаю [123, с. 373].

Итак, в VIII – начале IX вв. в Китае сложилось два вида чаепитий – светские и монастырские. Обычай пить чай широко распространился среди населения, о чем свидетельствует введение в 798 г. специального чайного налога [37, с. 191]. В IX–X вв. было составлено несколько небольших по объему трактатов, в которых комментировались и развивались отдельные положения «Книги о чае» Лу Юя. В первые десятилетия IX в. появилось сочинение Чжан Юсиня «Записки о воде, используемой для заваривания чая» (кит. «Цзяньчашуй цзи»), несколько позднее – «Шестнадцать статей о кипятке [для чая]» (кит. «Шилиу тан пин») неизвестного автора. И в том, и в другом сочинении обсуждаются довольно частные вопросы о качестве воды, предназначенной для приготовления чайного напитка, способы заваривания чая и т. п. В самом конце XI в. член императорской академии Мао Вэньчи публикует сочинение «Генеалогия чая» (кит. «Чапу»), в котором перечисляются известные тогда сорта чая, места их выращивания, достоинства каждого сорта и т. д. Однако все эти сочинения ничего нового в чайное действо не внесли.

В IX в. японцы достаточно хорошо знали оба типа китайских чаепитий, но питье чая являлось неким экзотическим действием, практиковавшимся в весьма узком кругу придворной аристократии и среди части буддийского духовенства, оставаясь совершенно неизвестным

широким слоям населения страны. После прекращения сношений с Китаем в самом конце IX в. и некоторого ослабления интереса к китайским заимствованиям обычай пить чай практически исчез из обихода аристократов. В японской литературе X–XII вв. встречается лишь несколько упоминаний об использовании чая в лечебных целях.

Традиция чаепития как компонента буддийского культового ритуала сколько-то поддерживалась в монастырях школы Тэндай, о чем имеются свидетельства в сочинениях, написанных тэндайскими монахами. В XII в., после восстановления связей с Китаем, Тайра Сигэмори (1138–1179), представитель могущественного феодального дома, послал в подарок китайскому буддийскому монаху Фочжао-чаньши золотой песок. В свою очередь Сигэмори получил от Фочжао чайную чашку из голубого фарфора. Эта чашка, сохранившаяся до настоящего времени, является одним из самых первых предметов чайной утвари, ввезенных в Японию из Китая [41, с. 88].

Итак, первое знакомство японцев с китайскими чаепитиями не только не привело к созданию собственно японского чайного ритуала или хотя бы к поддержанию китайской традиции, но и не оставило заметного следа в японской бытовой культуре VIII–XII вв. Можно назвать по меньшей мере три причины «невосприимчивости» японцев к чаепитиям.

В самостоятельное течение японского буддизма дзэн оформился только в XIII в. Отсутствие в Японии дзэнских монастырей и монашества означало отсутствие буддийского ритуала. Поскольку не было дзэнских культовых центров и проповедников дзэнского учения, не было и более или менее широкого круга носителей дзэнского мировоззрения ни в среде буддийского духовенства, ни, тем более, в среде мирян. Если иметь в виду, что идейным субстратом чайной церемонии в собственном смысле слова является дзэн, то следует признать, что указанные обстоятельства были, возможно, главным фактором, препятствовавшим возникновению японского «пути чая».

Другой объективной причиной, затормозившей усвоение японцами китайского чайного ритуала, было недостаточное распространение в Японии даосских верований. Власти преследовали лиц, занимающихся даосской магией (эти же люди, как правило, занимались и врачеванием по даосским рецептам), а в тех условиях их деятельность являлась, возможно, основной формой распространения даосских представлений о «бессмертных» и путях достижения

бессмертия (или, по крайней мере, долгой жизни). Напомним, что чай входил в число снадобий, которым приписывалось свойство продлевать жизнь. Знатоками даосской культуры были в первую очередь представители интеллигенции того времени, читавшие даосские сочинения (если они к тому же являлись литераторами, то это иногда отражалось и на их собственном творчестве), а даосского стиля жизни придерживались главным образом отшельники, проживавшие в удаленных от населенных пунктов местностях. Естественно, и тех, и других было немало, а именно эти люди являлись потенциальными пропагандистами чаепитий небуддийского типа в более или менее широких слоях населения Японии.

Причиной, на долгое время задержавшей становление собственно японской чайной церемонии, являлась малочисленность и неоформленность как социальной группы военного дворянства (самурайства), той части японского общества, среди которой дзэн нашел большую часть своих адептов. Процесс формирования самурайского сословия начал интенсивно развертываться лишь в XII в., что только в последующие периоды подготовило почву для распространения чайного ритуала среди достаточно широких слоев населения Японии. Кроме того, городское население, точнее говоря, третье сословие, которое станет главным потребителем «чайной культуры», составляло до XIV–XV вв. весьма незначительный по количеству и социальному статусу слой японского общества.

Помимо названных безусловно имелся еще ряд субъективных причин и, очевидно, главной из них можно назвать отсутствие достаточно ярких или авторитетных в глазах общества фигур, чье внимание привлекала бы эстетическая (и, возможно, ритуальная) сторона чайного действа.

Интерес к чайному действу начал возрождаться в начале XIII в. В предыдущие два столетия Японию потрясали серьезные общественно-политические катаклизмы. В окончательный упадок пришла надельная система землепользования, составлявшая экономическую основу существования аристократии во главе с императорской семьей. В X–XI вв. происходил интенсивный процесс превращения государственных земель в частные, в результате чего появились крупные феодальные кланы, владевшие огромными по размеру земельными угодьями. Как правило, это были провинциальные кланы, сильные в военном отношении (поскольку имели собственные вооруженные отряды, охранявшие их

владения), но весьма бесправные в политическом. В конечном счете разгорелась борьба за власть. Сначала власть захватил в 1156 г. клан Тайра, формально представлявший императорский дом, но после ожесточенной тридцатилетней междоусобной войны победу одержал могущественный род Минамото, владения которого находились на северо-востоке Японии. В 1192 г. глава рода Минамото Ёритомо объявил себя правителем страны – сёгуном. Новый режим, просуществовавший вплоть до 60-х годов XIX в., получил в исторической литературе название «сёгунат». Фактической столицей страны стал город Камакура, в котором обосновалось военное правительство – *бакуфу*. Среди победившего самурайства единства, однако, не было. Борьба между враждовавшими группировками привела к тому, что с первых десятилетий XIII в. страной управлял не сёгун, а *сиккэн*, некто подобный канцлеру.

Ёритомо, как и его последователи, не решился посягнуть на императорский трон и сделаться монархом (как это часто бывало в Китае). Император и императорская система правления нужны были новым правителям прежде всего как идеологическое подспорье. Несмотря на распространение буддизма в японском обществе, ни сёгуны, ни *сиккэны* не могли позволить себе лишиться формального благословения своим действиям со стороны императора – «сына Неба». Конечно, это только одна из причин нежелания действительных, а не номинальных (как императорский двор) властей Японии прервать на троне цепочку потомков богини Солнца, каковыми считались монархи.

Нестабильной обстановке в стране сопутствовало сложное международное положение в Дальневосточном регионе. После утверждения Темучина на престоле и принятия им титула «Чингиз-хан» началась полоса монгольских завоеваний. В XIII в. Дальний Восток оказался объектом экспансионистской политики монгольской державы. В 1280 г. был захвачен Китай. Во второй половине того же столетия монголы не раз угрожали Японским островам.

Данные обстоятельства обусловили широкое распространение в Японии представлений о наступлении века «конца Дхармы», глубоко внедрившихся в общественное сознание к началу XIII в. Согласно буддийской эсхатологической доктрине, после «ухода» из человеческого мира Будды Шакьямуни его учение («Дхарма») переживает три «века», делящихся на пять периодов продолжением по пятьсот лет каждый. В век «истинной Дхармы» (первые два периода) еще сохраняется чистота учения. В век «подобия Дхармы» (третий и четвертый



периоды) люди следуют букве учения и буддийскому ритуалу, но суть Дхармы забывается. В век «конца Дхармы» (последний период) воцаряется абсолютное неведение буддийских истин, чем вызывается всеобщий упадок в мире. Отсюда делалось два вывода. Во-первых, страну и ее население, вступивших в век «конца Дхармы», постигает наказание в виде различных несчастий. Во-вторых, необходимо искать какое-то средство для спасения людей от гибели.

Буддийская церковь, идеологически и организационно связанная с придворной аристократией, оказалась в известной мере в оппозиции к новому политическому режиму. Вышедшее на политическую арену военное дворянство опиралось главным образом на так называемые «новые» буддийские школы. Благоприятные условия, создавшиеся для формирования этого социального слоя, привели, с одной стороны, к его быстрому количественному росту, а с другой, к внутренней дифференциации. Кроме того, в XIII в. увеличивается количество ремесленников и торговцев. Эти социальные группы также попадали в сферу охвата «новых» буддийских школ. Наконец, крестьянство, зависимое от феодальных кланов, составлявших костяк нового режима, «обслуживалось» буддийскими школами, ориентировавшимися на этот режим.

Буддизм нового типа представляли три течения: амидаизм, дзэн, нитирэннизм<sup>15</sup>. Ни экономически, ни политически они не были связаны с императорским двором и окружавшей его аристократией. Заметим, однако, что лидеры новых школ начинали свою деятельность в старых объединениях, т. е. несмотря на противопоставление ими своих учений «старым» буддийским догмам, сохранялась определенная преемственность традиции. Следует подчеркнуть, что идеологи новых течений пропагандировали свои доктрины в качестве спасительного средства в век «конца Дхармы», т. е. как панацею от всех бед.

Школы дзэнского направления (т. е. базировавшиеся на системе идей, имеющих непосредственное отношение к «чайной церемонии») нашли многочисленных адептов среди военного сословия, начиная с высших чинов *бакуфу* и кончая огромной армией средних самураев. В Японии в рамках дзэнского направления возникли две школы – Риндзай и Сото.

Школа Риндзай названа по имени ее основателя, китайского монаха Линьцзи<sup>16</sup> Исюаня (ум. в 867 г.), и относится к так называемому южному течению чаньбуддизма, лидером и идеологом которого был Хуэйшэн (637–713). В Японию учение Риндзай ввез монах Эйсай (1141–1215),

автор первого японского трактата о чае. В конце XIII – начале XIV вв. Риндзай-сю приобрела особое влияние в среде самурайства. Сотериологическая доктрина школы предполагала внезапное, спонтанное достижение просветления посредством неожиданных и резких болевых ощущений у практикующего (удары палкой или кулаком, защемление дверью пальцев рук и т. п.). Особое внимание уделялось *коанам*, с помощью которых адепт школы, как считалось, освобождался из плена дискурсивного мышления.

Сото – кит. Цаодун – сочетание первых знаков имен основателей этой школы – Цаошаня (840–901) и Дуншаня (807–869). В свою очередь, эти имена оба монаха получили по названию гор (*шань*, по-китайски, «гора»), где находились их монастыри. Учение и приемы достижения просветления, практиковавшиеся в Цаодун, ввез в Японию монах Догэн (1200–1253), он же был и первым патриархом японской школы Сото. Догэн и его сподвижники, впрочем, как и Эйсай, подвергались резким нападкам со стороны духовенства Тэндай-сю, но среди военного сословия приобретали все большее влияние. Догэн пропагандировал единственно верный, по его мнению, метод обретения просветления, а именно так называемый «сидячий дзэн» (яп. *дзадзэн*), пребывание в котором, т. е. в состоянии глубокого транса («безмыслия и бездумия»), как раз и является просветлением. Остальные же методы, утверждал Догэн, являются, во-первых, излишними, а во-вторых, малоэффективными. Простота пути спасения обусловила популярность догэновского учения, в то время как Риндзай-сю по сравнению с Сото оставалась достаточно «закрытой» школой. Заметим, что этические установки, предлагавшиеся идеологами Сото, очень хорошо вписывались в самурайский кодекс поведения *бусидо* («путь воина»).

Амидаизм и нитирэннизм, оставаясь ведущими течениями японского буддизма на протяжении всей его последующей истории, сколько-нибудь заметного влияния на становление чайного ритуала не оказали.

Возрождение интереса к чайному ритуалу в начале XIII в. связано в первую очередь с именем упоминавшегося уже патриарха Риндзай-сю. На монашескую стезю Эйсай вступил в отроческом возрасте, получил буддийское образование в храмовом комплексе Тэндай-сю на горе Хиэй, где изучал доктрины этой школы, а также «тайное учение» (яп. *миккё*) Сингон. В 1168 г. он посетил Китай, откуда привез на родину

60 свитков сочинений тяньтайских авторов. Во время второго пребывания в Китае в 1187–1191 гг. Эйсай познакомился с учением школы Линьцзи и, вернувшись в Японию, начал культивировать новый для японцев вид буддийской религиозной практики. В 1169 г. им был построен первый в Японии дзэнский храм Сёфукудзи. Несмотря на оппозицию со стороны других буддийских школ, Эйсай приобретал все больший авторитет как в кругах духовенства, так и среди правящей элиты страны: он пользовался влиянием и при императорском дворе в Киото, и в резиденции сёгуна в Камакура.

Дзэн, проповедовавшийся Эйсаем, не был «чистым» дзэном. Учение, которое распространял основатель японской Риндзай-сю, представляло собой весьма органический синкретизм дзэнских доктрин с доктринами Сингон и тэндайским эзотеризмом<sup>17</sup>. Заметим, что деятельность Эйсай еще раз продемонстрировала столь характерную для японцев тягу к синтезу разнообразных культурных тенденций и явлений. Наличие «недзэнских» элементов в учении Эйсай самым непосредственным образом отразилось на его представлении о чайном ритуале.

В 1191 г. Эйсай привез из Китая семена чайного куста, которые посадил в саду Рёсэндзи на горе Сэбури (совр. преф. Сага). Следы этого «чайного сада» сохранились до настоящего времени [41, с. 88]. Эйсай возродил обычай чаепития в высших слоях японского общества того времени – как в среде «старой» аристократии, так и в кругах, близких к сёгуну. В исторической хронике «Зеркало Адзума» (яп. «Адзума кагами»), составленной в конце XIV в., говорится, что в 1214 г. он рекомендовал чайный напиток в качестве целебного средства сёгуну Минамото Санэтомо (Эйсай был его буддийским наставником), заболевшему после многодневного пьянства. Чай Санэтомо понравился, и с тех пор он якобы начал способствовать распространению в японском обществе чаепития.

В той же записи «Адзума кагами» сообщается, что Эйсай вручил сёгуну сочинение, прославляющее свойства чая. Вполне возможно, что летописец имел в виду трактат Эйсай «Записки о питии чая и поддержании жизни» (яп. «Кисса ёдзё ки»), в котором изложены взгляды автора на чай и на чайный ритуал.

Имеются две редакции «Записок» (1211 и 1214 годов), несколько отличающиеся друг от друга в частности<sup>18</sup>. Трактат состоит из двух свитков, представляющих собой самостоятельные по существу сочинения. Первый свиток имеет заглавие «Гармония пяти вместилищ»

(«вместилище» в данном случае обозначает орган человеческого тела), второй – «Очищение от духов». Им предпослана вступительная заметка Эйсай.

Исходным моментом в рассуждениях Эйсай является признание наступления конца мира, т. е. буддийского века «конца Дхармы», и необходимость отыскать путь спасения человека от надвигающейся гибели. По мнению автора, известные японцам средства оказались для этого непригодными, и Эйсай предлагает те, с которыми познакомился в Китае, а именно – чай, и, кроме того, листья и плоды тутового дерева. Собственно, первый свиток и небольшая часть второго посвящены обоснованию эффективности чаепития, которое способствует гармонии пяти органов (печени, легких, сердца, селезенки, почек), должным функционированием которых обуславливается жизнедеятельность человека. Во втором свитке главное внимание уделяется изгнанию из человеческого тела с помощью листьев и плодов тутового дерева духов, вредящих его здоровью (здесь же говорится и о чае).

На первый взгляд, сочинение Эйсай – медицинский трактат (конечно, медицинский с известной оговоркой), и не случайно С. Хисамацу, последовательно защищавший точку зрения, что чайная церемония продукт исключительно дзэнской культуры, отрицал какое-либо отношение «Записок о питии чая и поддержании жизни» к японскому «Пути чая» и даже малейшее влияние на его становление [69, с. 383]. Однако при более широком взгляде на содержание трактата и на чайную церемонию вообще, мы увидим достаточно четко прослеживаемую связь между тем, что писал Эйсай, и тем, что стало базисным компонентом японской чайной традиции.

Эйсай определяет чай как «лекарство святых, поддерживающее жизнь в конце мира, чудесное средство, продлевающее жизнь человека. Его (чай. – А. И.) рождают горы и долины. Это земли богов и духов. Человек потребляет его, и жизнь этого человека продлевается» [61, т. 2, с. 3]. Приведенные начальные строки трактата задают тон всему сочинению. Рассуждения о необыкновенных свойствах чая подкрепляются своеобразной антологией цитат из китайских источников. В представлениях Эйсай о чае явно просматриваются даосские мотивы: целительные свойства напитка, возможность при регулярном его потреблении обрести сверхъестественные способности и т. п.

Человек объявляется венцом творения Неба, в чем Т. Людвиг усматривает влияние неоконфуцианства [123, с. 377], однако «великие

первоначала» человека (мясо и кости, кровь, теплота и движение), изначально не отличавшиеся по качеству от «первоначал» богов, в век «конца Дхармы» становятся слабыми [61, т. 2, с. 4–5]. Тем не менее Эйсай имеет в виду не только восстановление силы «первоначал», поддержание здоровья или продление жизни с помощью чаепитий, хотя и использует в данном контексте даосское понятие «поддержание жизни» (кит. *яньшэн*, яп. *ёдзё*). В конечном счете, он предлагает спасение живого существа в буддийском смысле, т. е. выявление в нем «природы (естества) будды», но такое спасение преломляется через призму принципа «извлечение пользы в этом мире» (яп. *зэдзэрияку*), о котором говорилось выше.

Прежде всего следует еще раз подчеркнуть мысль Эйсая, лейтмотивом проходящую через весь трактат – речь идет не просто о восстановлении здоровья человека, но и о спасении его в век «конца Дхармы». Сами по себе здоровье и долголетие человека отнюдь не гарантируют, по буддийским представлениям, его спасения (абсолютизацию физического благополучия как синонима должного бытия человека резко критиковал Кукай, родоначальник и крупнейший идеолог японского эзотерического буддизма). Основополагающая сотериологическая идея школы Сингон, развивавшаяся Кукаем, – достижение состояния будды в «этом теле», т. е. человеком при его жизни. Как раз на доктрины Сингон и опирался Эйсай, обосновывая роль чая в спасении человека в «конце мира».

Согласно учению Сингон, мироздание – шире, все сущее – отождествляется с «вселенским Буддой» Махавайрочаной (яп. *Дайнити-нёрай* – Татхагата Великое Солнце), «природа» которого воплощена в «шести великих [элементах]» – земле, воде, огне, ветре (воздухе), пространстве и сознании. Итак, с одной стороны, реальный мир во всех его многообразных проявлениях складывается из указанных шести элементов, а с другой стороны, в них воплощена «природа будды».

Следовательно, все единичное без исключения несет в себе «природу будды». Истинная сущность бытия, т. е. «вселенский Будда» в различных его ипостасях «показывает» себя на так называемых *мандалах*, графических изображениях, напоминающих по функции христианские иконы. Наконец, «активность» мироздания (точнее говоря, Махавайрочаны) проявляется в трех видах действий: жизни, звуках и разуме Вселенной («деяниях тела», т. е. движениях; «деяниях

рта», т. е. в речи; «деяниях мыслей», т. е. в размышлениях, намерениях «вселенского Будды»).

Чтобы выявить и реализовать в себе «природу будды» адепту школы Сингон предписывалось постичь «механизм» мироздания (о чем говорит учение о «шести великих [элементах]»), поклоняться *мандалам* и воспроизводить три действия (три «деяния») Махавайрочаны. Последние условия предопределили исключительное внимание идеологов школы к ритуальным действиям. Монах и мирской адепт школы должны были воспроизводить множество видов сакральных положений рук и пальцев – *мудр* (т. е. копировать «деяния тела» Махавайрочаны), произносить сакральные слова – *дхарани* (т. е. копировать «деяния рта» Махавайрочаны) и заниматься медитированием (копировать «деяния мысли» Махавайрочаны). Кроме того, необходимо принимать участие в весьма многочисленных культовых церемониях, устраивавшихся в храмах Сингон-сю.

Между «шестью великими [элементами]» проводилось четкое разграничение по формуле «пять – один». Земля, вода, огонь, ветер (воздух), пространство толковались как изначальные, «несотворенные» сущности, являющиеся видимым и осязаемым выражением «принципа» мироздания (яп. *ри*). Этот «принцип» – некий абсолютный и универсальный закон бытия. Шестой элемент «сознание» – абсолютная мудрость «вселенского Будды», имеющая пять ипостасей. Каждая грань этой абсолютной мудрости воплощается в соответствующих «великих [элементах]». Кроме того, устанавливается цепочка проявлений «элементов» в различных образах – от будд до букв санскритского алфавита. В конечном счете получается сложная система взаимосвязей и взаимозависимостей всех, говоря буддийским языком, «дел и вещей», в число которых включается человек (также рассматривавшийся как система). Гармоничное состояние системы отождествлялось с истинно-сущим бытием, достижение которого являлось целью религиозной практики. Нарушение же функционирования того или иного элемента этой структуры требовало принятия соответствующих мер по восстановлению его нормальной деятельности.

Вкусовые ощущения, как и органы человеческого тела, входят в цепочку проявления «великих [элементов]». В своем трактате Эйсай указывает на зависимость работы «пяти вместилищ», главных, по дальневосточным представлениям, органов, регулирующих жизнь человека – сердца, печени, легких, почек и селезенки – от соответствующих

вкусовых ощущений [61, т. 2, с. 8–9]<sup>19</sup>. Должное функционирование сердца обеспечивается, естественно помимо всего прочего, горьким вкусом. Сердце же в дальневосточной традиции представлялось не только жизненно важным, так сказать, биологическим центром человеческого тела, но и ментальным органом, деятельности которого придавалось исключительно важное значение.

Анализируя причины «ослабления» японцев в век «конца Дхармы», Эйсай приходит к выводу, что дело заключается в недостаточном количестве горького, получаемого сердцем. Наилучшим же средством обеспечения сердца этим вкусом является питье чая. Чаепитие (его Эйсай называет «внешним искусством») дополняет, утверждает автор трактата, способы лечения сердца, предлагаемые «тайным учением», т. е. «внутренним искусством», суть которого заключается в молениях будде Махавайрочане, произнесении *дхарани* и использовании соответствующих *мудр*. Соединение обоих «искусств», подчеркивает Эйсай, наиболее благоприятно сказывается на восстановлении здоровья [61, т. 2, с. 7].

Безусловно, Эйсая интересовал прежде всего терапевтический эффект чаепития, что особенно проявилось во второй части сочинения, где говорится о необыкновенных свойствах напитка, приготовленного из чая и плодов тутового дерева. Однако следует иметь в виду, что в религиозной практике Сингон для «выявления» в себе «природы будды», использовались те же приемы, что и для лечения сердца (как, впрочем, и остальных четырех органов) посредством «внутреннего искусства». Таким образом, по существу речь идет не только (и не столько) о поддержании здоровья в даосском смысле, а о достижении должного состояния бытия в буддийском понимании: чай и питье чая (как ритуал) оказываются неотъемлемыми элементами, причем важнейшими, в гармонической структуре воплощения «вселенского Будды». Обратим внимание на толкование Эйсая чаепития как одного из средств достижения состояния будды (хотя это и выражено в достаточной степени имплицитно), поскольку именно данная сторона чайного ритуала приобрела доминирующее значение в классической чайной церемонии.

Примечательно, что Эйсай, будучи основателем первой в Японии школы дзэнбуддизма, никоим образом не связывал чаепитие с дзэнским религиозным ритуалом, хотя, безусловно, был знаком с чайными церемониями в китайских чаньских монастырях. Объяснение этому

следует искать, очевидно, в понимании Эйсая смысла чаепития. Как мы знаем в Китае чаепитие как бы обрамляло культовое действие чаньских монахов и не рассматривалось как средство достижения просветления. Эйсай, судя по всему, хотел подчеркнуть, так сказать, конструктивный элемент питья чая (тем более, что его лечебному воздействию на организм человека придавал огромное значение).

Эйсай был первым, кто познакомил японцев с порошковым чаем (яп. *маття*), способ изготовления которого не отличался сложностью: высушенный чайный лист перемалывался в порошок в специальной ступке (поэтому порошковый чай называли еще «молотым чаем», яп. *хикитя*). Во время чаепития в чайную чашку насыпали две-три ложки порошка, заливали кипятком и размешивали чайным веничком, после чего сразу же выпивали приготовленный напиток. Следует подчеркнуть, что пили не настой, а взвесь, причем без остатка. Эйсай не указывает оптимальное соотношение порошка и воды, однако замечает, что две-три ложки чая (поверхность черпака ложки составляла квадратный *сун*, т. е. чуть более девяти квадратных сантиметров) кипятка наливают совсем немного. Автор «Записок о питии чая и поддержании жизни» подчеркивает, что «особенно прекрасен густой чай» [61, т. 2, с. 21], т. е. напиток высокой концентрации. В чайной церемонии классического типа «густой чай» напоминает по консистенции свежие сливки, и, судя по всему, густота чая, рекомендуемая Эйсая, должна быть примерно такой же.

Китайские представления о чае оказали решающее влияние на формирование взглядов Эйсая на чайный ритуал. «Записки о питии чая и поддержании жизни» представляют, ко всему прочему, антологию отрывков из китайских сочинений, в которых говорится о чае. Безусловным авторитетом для Эйсая был Лу Юй. Тем не менее именно Эйсай внес в чайный ритуал ощутимый буддийский подтекст, что весьма радикально меняло суть чайного действия, несмотря на внешне китайскую его форму. Кроме того, порошковый чай *маття*, «густой чай» являются обязательными компонентами классического чайного действия. Таким образом, Эйсая был сделан первый шаг в сторону чаепитий *ваби*.

«Чайное дело» Эйсая продолжил его ученик Мёэ (Кобэн) (1173–1232), монах из храма Такаяма-дэра, находившегося в местечке Таганоо на северо-востоке от Киото. Мёэ, один из высших иерархов буддийской школы Кёгон, пользовался огромным авторитетом в

японском буддийском мире и был близок к императорскому двору. В молодости Мёэ обучался у Эйсай медитации и чайному ритуалу. Согласно преданию, Эйсай подарил своему ученику китайскую деревянную чашку с пятью семенами чая. Мёэ посадил эти семена в Таганоо и получил отличный урожай [62, с. 11]. Чай, выращенный в Таганоо, долгое время считался эталонным, почему и получил название «этот (т. е. истинный) чай» (яп. *хонтя* или *мото-но тя*), и в этом смысле противопоставлялся всем другим сортам, определявшимся термином *хитя*, т. е. «не-чай» (имеется в виду не «этот чай»).

С помощью чая Мёэ боролся против, как он сам выражался, «трех отрав» во время медитирования – сонливости, рассеянности мыслей и неправильного положения тела [62, с. 11]. Другими словами, Мёэ рассматривал чаепития как вспомогательное средство религиозной практики. Тем не менее благодаря этому ученику Эйсай ритуал «прижился» в храмах школы Кэгон (т. е. вышел за стены дзэнских культовых центров) и поддерживался в аристократической среде, куда, как говорилось, был вхож Мёэ.

Монастырскую традицию чаньского ритуала закрепил в Японии Догэн, который, как и Эйсай, бывал в Китае. В 1247 г. Догэн пишет трактат «Чистые заповеди [монастыря] Эйхэй» (яп. «Эйхэй синги»), представлявший собой свод правил, регулировавших жизнь дзэнского монастыря. В эти правила, копировавшие «Чистые правила» Байчжана, включался и чайный ритуал, как неотъемлемый атрибут монашеской жизни. Как говорят, Догэн очень любил пить чай и привез из Китая чайную салфетку и чайницы, которые впоследствии стали раритетами.

Кстати говоря, с именем Догэна связано возникновение японского названия чайной церемонии – *тя-но ю*. В «Чистых заповедях [монастыря] Эйхэй» встречается фраза «преподносить чай – преподносить горячий отвар (кипяток)» (яп. *тэнтя тэнтю*), которая обозначает ритуальное подношение чайного напитка изваянию Будды перед началом декламирования (точнее, чтения нараспев) сутры. Из этой фразы выделилось два знака – *са* (другое чтение иероглифа *тя*) и *то*, образовавшие слово *сато* «горячий чайный отвар», «горячий чайный напиток» [41, с. 89]. Последнее значение можно считать главным, тем более, что изваянию Будды подносили именно напиток, а не чай в сухом виде и отдельно горячую воду. *Тя-но ю* – словосочетание эквивалентное слову *сато* с той лишь разницей, что *тя* (*са*) находится

в позиции определения (формант *но* его показатель) к *то*, которое, став, в свою очередь, самостоятельным словом, читается как *ю* (*то* – японизированное китайское, а *ю* – собственно японское чтение соответствующего иероглифа). Таким образом, *тя-но ю* – горячий чайный напиток. Со временем это словосочетание стало обозначать и чайную церемонию как таковую в ее классическом виде.

Большую роль в распространении чайного ритуала в среде дзэнского духовенства сыграл Нампо (Дзёмё) (1236–1308), монах школы Риндзай, обучавшийся в Китае. Возвратившись в 1267 г. на родину, Нампо привез подставку-*дайсу*, используемую во время чаепитий, и семь чайных трактатов, и один из них – «Чистые правила чайного павильона» (кит. «Чадан цингуй») – переписывался и распространялся в Японии под названием «Сутра о пути чая» (яп. «Тядокё») [62, с. 11–12].

Выше уже говорилось, что правила распорядка в монастырях отличались исключительной консервативностью, и «чистые заповеди», внедренные в монашеский обиход Догэном и другими деятелями дзэнских школ, практически без изменений блюлись в течение многих столетий. В некоторых дзэнских монастырях им следуют и по сей день.

Ежедневно для монашеской братии устраивалось три чаепития: рано утром после первого завтрака монахов, состоявшего из рисовой каши; около 10 часов утра перед выходом на хозяйственные и другие работы; вечером после медитации. Чаепития проводил монах-*сёдзи*, обслуживающий алтарь и отвечающий за содержание в должном состоянии зала для медитации. Когда монахи собирались в зале, *сёдзи* вносил сосуд с чайным напитком, закрывал передние двери (через них монахи входят в зал), вставал у задней двери (она вела в подсобное помещение), ударял два раза друг о друга специальными палочками и кричал: *Сарэй!* («Чаепитие!»). Сидящие монахи ставили перед собой чайные чашки, *сёдзи* наливал чайный напиток в чашечку, стоявшую перед изваянием Будды в алтаре, а затем в чайные чашки монахов, начиная со старшего монаха (яп. *дзикидзицу*), после чего возвращался на свое место у задней двери. Монахи складывали руки в традиционном буддийском приветствии (соединив перед собой ладони), кланялись и выпивали чай. *Сёдзи* брал сосуд с чаем и «чашу для сливания воды», подходил к алтарю и выливал в чашу чай из чашечки, стоявшей перед изваянием Будды. Затем обходил монахов (начиная с *дзикидзицу*),



предлагая желающим еще раз наполнить чашки или сливая в чашу остатки чая у тех, кто по какой-то причине полностью не выпил налитый при первом обходе напитков. Монахи благодарили *сёдзи* поклоном. Окончив обход, *сёдзи* возвращался на свое место и ударял один раз палочкой о палочку. После этого приносил благовония, передавал их *дзикидзицу*, который клал их в курильницу перед изваянием Будды и три раза кланялся. Затем *дзикидзицу* открывал передние двери зала, что означало завершение церемонии. Для таких чаепитий готовился напиток из чая низших сортов (яп. *бантя*), закуска не подавалась.

Всеобщее чаепитие (яп. *сосарэй*) предписывалось устраивать по случаю проведения неординарных храмовых церемоний. Управляющий монастыря ударом двух палочек друг о друга собирал братию в зале приемов или зале для гостей и давал указания относительно функций каждого из них во время предстоящего мероприятия<sup>20</sup>. Чаепитием отмечалось и успешное завершение церемонии. С напитком, приготовленным из низших сортов чая, обычно подавалось тонкое сухое печенье из рисовой муки (яп. *сэмбэй*). В особо торжественных случаях (например, в годовщину смерти основателя монастыря или в связи с назначением в монастырь нового настоятеля) подносился напиток-взвесь из порошкового чая и сладости, однако после этого также пили и заваренный чай.

Особой торжественностью и разработанностью ритуала отличались чаепития в память основателя храма, в котором устраивалась данная церемония. Вот как проходило такое мероприятие в дзэнском храме Тофукудзи 17 ноября каждого года в честь его основателя Бэннэна (Энни) (1202–1280), ученика Нампо:

– В комнате, где устраивалось чаепитие, напротив входной двери ставился портрет Бэннэна, по обеим сторонам от него – портреты Ханьшаня и Шидэ, знаменитых китайских чаньских монахов, считавшихся в буддийской среде мудрецами. На столике перед портретами расставляли благовония, цветы, свечи, чашечку с чаем, сосуд с горячей водой, сладости, рис. Посередине комнаты на подставку с нижней полкой ставили курильницу благовоний, а на нижнюю полку подставки – коробку с благовониями.

В назначенный для чаепития час на веранду выходил монах, отвечавший за имущество братии (монах-*дзиэ*), и, держа перед собой список, выкрикивал имена монахов, приглашенных участвовать в чаепитии. Таблички с именами приглашенных заранее клались в

комнате на места, которые участники мероприятия должны были занять. Названные монахом-*дзиэ* лица, соединив ладони в буддийском приветствии, кланялись монастырскому лекарю (яп. *дзияку*), стоявшему тут же, и входили в комнату, посмотрев предварительно схему размещения гостей, висевшую на веранде. Последним назывался настоятель храма, который проходил к своему месту, поклонившись гостю, который должен был занять место против него, и гостю, который должен был сидеть напротив «главного гостя». Настоятель подходил к своему месту, прижав руки к груди и накрыв кулак правой руки ладонью левой.

В комнату входил монах-*дзиэ*, делал три шага, начиная ступать с левой ноги, опускался затем на колени и один раз взмахивал веером. Гости кланялись, прижав к груди руки, и садились на лежащие на полу подушечки-тюфячки, подвинутые ранее, положив таблички со своими именами у правого колена. *Дзиэ* подходил к столику, зажигал свечи и выходил из комнаты через дверь с восточной стороны помещения, которая считалась главной. В комнату входил монах, отвечавший за воскуривание благовоний (яп. *дзико*). Он вступал в помещение левой ногой и, сделав три шага, кланялся, соединив ладони в буддийском приветствии. После ответного поклона гостей подходил к подставке с курильницей, прижав руки к груди (ладонь правой обращена к телу и поддерживается левой), становился на одно колено, брал с нижней полки обеими руками коробку с благовониями. Держа ее правой рукой, тремя пальцами левой снимал крышку и убирал ее под коробку. Держа три пальца левой руки у края коробки, *дзико* вставал, смотря несколько в сторону от подставки. Делая шаг левой ногой, обходил подставку с западной стороны, подходил к столику, клал благовония в стоящую на нем курильницу и воскуривал их. Затем отступал, сделав шаг назад правой ногой. Повернувшись влево, подходил к курильнице на подставке и воскуривал благовония в ней, после чего, встав на одно колено, возвращал коробку с благовониями на прежнее место. Прижав руки к груди, вставал и отступал на три шага назад (сделав шаг правой ногой), слегка кланялся и после ответного поклона участников чаепития выходил из комнаты. Немного погодя *дзиэ* еще раз появлялся в комнате, подходил к столику, тушил свечу и покидал помещение.

В комнату одновременно входили *дзико* и *дзияку* (первый – слева, второй – справа). Сделав три шага (начинали с левой ноги), они приближались к предназначенным им местам, низко кланялись,

соединив ладони в буддийском приветствии, и садились. Таблички со своими именами клали у правого колена. Затем входил *дзиэ*, обходил комнату и собирал с мест таблички с именами приглашенных, которые по разным причинам не смогли прийти на чаепитие. Затем один из монахов, занятых в проведении чаепития (яп. *бугэ*), уносил из комнаты небольшие ширмочки, которыми были отгорожены друг от друга места гостей. Участники чаепития свертывали салфетки и клали их справа от себя рядом с четками.

После подготовительного ритуала начиналось поднесение закусок, чем занимались четыре монаха-слуги с четырьмя помощниками. Монахи-слуги брали у помощников подносы с пищей и по двое вступали в комнату, подходили к четырем самым уважаемым гостям, вставали перед ними на правое колено и ставили подносы. Положив обе руки на левое колено, поворачивали лица в направлении середины помещения, вставали и покидали комнату. Аналогичным образом обслуживались и остальные гости.

После того, как были разнесены все подносы, в комнату входил монах-*бугэ* с большим веером в руках и кланялся. По этому знаку гости начинали есть. После закусок монахи-слуги приносили бульон и горячую воду. По окончании еды «главный гость» бросал на поднос палочки для еды (яп. *хаси*), то же самое делали остальные участники церемонии. Подносы сразу же уносились.

Наконец начиналось собственно чаепитие. В комнату входили монахи-слуги, держа в правой руке лакированные коробки со сладостями (яп. *футидака*), а в левой – чайные чашки типа *тэммоку*, на подставках. Во время церемонии в честь основателя храма напиток приготавливался из порошкового чая, поэтому необходимое его количество клали в чайные чашки заранее. Слуги направлялись к четырем самым уважаемым гостям, становились перед ними на колени, ставили коробки со сладостями перед гостями и слегка подвигали коробки в правую от гостя сторону. Затем брали в обе руки подставки с чайными чашками и ставили их слева от гостей. Остальные гости обслуживались несколько иначе. На поднос клались пять-шесть порций сладостей, монахи-слуги обходили с этими подносами гостей, и каждый гость сам брал причитающуюся ему порцию. Чайные чашки на подставках также ставились на большой круглый поднос, с которого их брали гости, когда слуга, несший поднос, останавливался перед каждым из них.

Еще раз появлялись монахи-слуги, держа в левой руке кувшины с горячей водой. На носик каждого кувшина был надет чайный веничек (слуга поддерживал его правой рукой). Сначала слуги направлялись к четырем самым уважаемым участникам чаепития, становились перед ними на колени, кланялись, наливали в чайные чашки воду и размешивали чайный порошок веничком. Потом обходили остальных гостей, которые при приближении слуг брали обеими руками чайные чашки и протягивали их в направлении слуг. Слуги склонялись перед гостями, снимали венички с носиков кувшинов, наливали в чашки воду и размешивали веничками порошок. После того как напиток был приготовлен, все гости одновременно начинали его питье.

Когда чаепитие завершалось, монахи-слуги уносили утварь из комнаты. Перед четырьмя самыми уважаемыми гостями они вставали на колени, кланялись, обеими руками брали чайные чашки вместе с подставками, затем перекладывали их в левую руку, а правой поднимали коробки со сладостями. Чашки остальных гостей, как и недоеденные сладости, складывались на подносы и уносились.

Все участники чаепития соединяли ладони в буддийском приветствии, вставали и, держа руки на груди, выходили из комнаты, цепочку возглавляли четыре самых уважаемых гостя [132, с. 10–16].

Дзэнский чайный ритуал стал основой ритуала чайной церемонии классического типа, что легко заметить даже при поверхностном сравнении, однако не менее (а скорее всего, более) важным являлось то обстоятельство, что, начиная с XIII в., чайное действие начало ассоциироваться с дзэном как религией, сущность дзэнской религиозной практики стала переноситься на чаепития.

В XIII–XIV вв. в Японии в полной мере сложилась культура производства чая. Как говорилось выше, в XIII в. чайный куст начал выращиваться в Таганоо. Позже чайные плантации возникли в провинциях Ямасиро, Ямато, Ига, Исэ, Суруга, Мусаси. Особенно ценился чай из района Удзи в провинции Ямасиро, а также сорта, выращенные на плантациях Мори, Кавасита, Асахи, Иваи, Окунояма, Умодзи. Чай из Мори и Кавасита поставлялся непосредственно сёгуну и в императорский дворец. Во второй половине XIV в. была запрещена торговля чаем, выращенным на каких-либо других плантациях помимо указанных [91, с. 34].

Заметный вклад в популяризацию чаепитий среди широких масс населения Японии внесли Эйдо (1200–1290) и Нинсё (1217–1303), монахи школы Рицу. И тот, и другой активно занимались благотворительной деятельностью. Обитатели устроенных ими больниц и приютов получали чай, очевидно, как лекарственное снадобье и тонизирующий напиток. Надо сказать, что из путей достижения нирваны идеологи школы Рицу на первое место ставили строгое соблюдение многочисленных заповедей как монахами, так и верующими мирянами, т. е. исключительно важное значение придавалось ритуальной стороне религиозной практики. Поэтому чаепитие как некое ритуальное действие легко вписывалось в систему правил, строго регламентировавших жизнь и деятельность человека.

В XIV–XV веках в Японии происходит процесс укрупнения феодальных хозяйств. В различных районах страны выделяются феодальные дома, приобретающие все большее экономическое могущество, что, в свою очередь, породило сепаратистские тенденции в обществе. Власть военно-феодального правительства в Камакура становится эфемерной. В этих условиях начинается междоусобная борьба феодалов за политическое господство в стране. «Старая» аристократия во главе с императором, опираясь на феодальные дома в юго-восточных провинциях страны, вступает в вооруженную борьбу против *бакуфу* и на несколько лет – с 1333 до 1335 гг. – восстанавливает правление монарха, нанеся поражение войскам сёгуна. Однако противоречия между императором и поддержавшими его феодальными домами привели к тому, что один из военачальников – Асикага Такаудзи, – сражавшийся на стороне монарха, провозгласил себя сёгуном, окончательно разбив войска прежнего военного правителя страны.

В 1335 г. в Японии устанавливается второй сёгунат с домом Асикага во главе, правление которого продолжалось до 1573 г. Этот период получил в японской литературе название «период Муромати» (по названию района в Киото, где находились правительственные учреждения сёгунов Асикага). Наконец, с 1336 по 1396 гг. в Японии царствовало, хотя и номинально, два императора – один в Киото, поддержавший сёгунов, другой, которому покровительствовали враждовавшие с Асикага феодальные группировки, – в Ёсино, на юге страны.

Несмотря на попытки сёгунов Асикага стабилизировать положение в стране, феодальные усобицы, если даже и утихали на какое-то время, никогда полностью не прекращались. К началу XVI в. Япония представляла собой не единое государство, а несколько по существу

независимых от центрального правительства районов, управляющихся местными феодалами. В 1507 г. начинается борьба между феодальными группировками, прекратившаяся только в 1573 г. после свержения сёгуна Асикага Ёсиаки могущественным феодалом Ода Нобунага (1534–1582). Этот отрезок времени японской истории получил название «период сражающихся областей».

По мере укрупнения частных хозяйств увеличивалась прослойка феодалов, непосредственно не связанных с производством, но в то же время обладавших огромными материальными ценностями. Владельцы поместий возводили на своих землях замки, окруженные кварталами ремесленников и рынками. Аскетический образ жизни, свойственный самурайскому сословию в XII–XIII вв. постепенно отходил в прошлое. Для многих крупных и средних феодалов характерным стало стремление к роскоши, а наличие свободного времени стимулировало интерес к развлечениям, которые устраивались в замках. В таких условиях сложился своеобразный чайный ритуал – «состязания по чаю» (яп. *тоя*).

Эти «состязания» пришли в Японию из Китая, где были исключительно популярны в эпоху Сун (960–1279). Во время чаепитий гостям предлагалось определить какая вода (речная, ключевая, колодезная) использовалась для приготовления напитка, а также угадать район, где был выращен чайный лист, из которого сделан используемый чайный порошок.

В Японии это действие постепенно превратилось в грандиозное празднество, стержневым моментом которого стала не оценка качества воды или чайного напитка, а определение сорта чая [123, с. 381]. Первоначально участникам состязания предлагались четыре сорта чая, из которых нужно было выделить чай из Таганоо (т. е. *хонтя*, «этот чай»), со временем количество сортов увеличилось до десяти, а некоторые источники говорят и о пятидесяти, и даже о ста, что, конечно, преувеличение. Позднее «этим чаем» стали называть чай, выращенный в Ходзи [91, с. 36]. «Состязания по чаю» очень хорошо вписывались в давнюю традицию коллективных игр, во время которых требовалось указать автора того или иного стихотворения, картины, правильные названия цветов, трав, насекомых, раковин и т. п. Такие игры (по-японски они называются *моноавасэ* – «соответствие вещей [их именам]») пользовались исключительной популярностью в среде придворной аристократии.

Подробные описания «состязаний» мы встречаем в трактате «Общение при питии чая» (яп. «Кисса орай»), приписываемом монаху Гэнъэ (1269–1350) и в 33-й книге «Повествования о великом мире» (яп. «Тайхэйки»), исторической хронике, охватывающей период с 1318 по 1368 гг.

«Состязания по чаю» проводились в особых павильонах, специально оборудованных для этого действия на территории замков или дворцовых комплексов. В частности, трактат «Общение при питии чая» сообщает, что «состязания» устраивались в двухэтажном строении. Гости собирались в зале на первом этаже, где им подавалось по три чашечки *суйсэнсю* – рисовой водки *сакэ*, в которую положены сладости, и чашечка *сакумэнтя* – супа из рисовой лапши, в котором в качестве бульона использовался предварительно заваренный чай. Затем гостей угощали блюдом из редких рыб или овощей. Трапеза завершалась угощением фруктами, после чего участники «состязания» выходили в сад, а хозяин поднимался в чайную комнату проверить ее готовность к предстоящему действию.

Как уже говорилось, чайная комната (яп. *киссатэй*) располагалась на втором этаже павильона. Пол ее покрывался досками из светлых пород дерева. Окна, откуда открывался вид на сад, выходили на все четыре стороны света. Напротив входа, в глубине помещения стояла трехстворчатая ширма, на которой висели картины китайских мастеров (яп. *караэ*). На передней части – с изображением Будды Шакьямуни, проповедующем свое учение (слева), и бодхисаттвы Каннон<sup>21</sup> на горе Поталака (справа). По боковым сторонам – картины-портреты бодхисаттв Самантабхадры и Манджушри<sup>22</sup>, а также упоминавшихся уже монахов Ханьшаня и Шидэ. Перед ширмой стоял низкий столик, покрытый золотой парчей. На нем лежали три неперенных атрибута буддийского алтаря (так называемые «три панциря», яп. *мицугусоку*) – металлическая курильница благовоний (яп. *коро*), подсвечник (яп. *сёкудай*) и ваза для цветов (яп. *кэбё*), а также покрытая ярко-красным лаком коробочка с благовониями и банки с порошковым чаем различных сортов. Во время «состязания» в вазу ставились соответствующие времени года цветы, воскуривались благовония с тонким ароматом, зажигалась свеча. На западной стене комнаты висели полки, на которые клали разнообразные угощения, как правило экзотические для японцев сладости. У северной стены стояла ширма и рядом с ней – доска

с подарками. Неподалеку ставился сосуд с горячей водой для приготовления чая. Гости садились на скамеечки, покрытые леопардовыми шкурами, а хозяин – на особый бамбуковый стульчик.

Хозяин или слуга, в обязанности которого входило принимать гостей, приглашал участников «состязания» в чайную комнату, где все рассаживались на предназначенные места. Сын хозяина подавал гостям сладости, а мальчик-слуга – китайские чайные чашки с положенным в них порошковым чаем. Далее сын хозяина, держа в левой руке сосуд с горячей водой, а в правой чайный веничек, готовил каждому участнику «состязания» чайный напиток. Эта церемония совершалась в строго иерархическом порядке, начиная с наиболее уважаемого гостя, с обменом взаимными приветствиями. Затем начиналось непосредственно «состязание». Участники набирали очки, согласно которым получали награды-подарки, сложенные у стены. По окончании «состязания» чайная утварь уносилась, а гостям подавались *сакэ* и изысканные блюда из рыбы. Начинался пир. Как пишет Гэнъэ, от горячительных напитков лица гостей «краснели как осенние листья», а сами они «шатались как деревья на ветру». Окрест чайного павильона слышались звуки струнных и духовых инструментов. Гости пели, танцевали. Вечеринка продолжалась до глубокой ночи [61, т. 2, с. 162–163].

В «Повествовании о великом мире» имеется красочный рассказ о «состязании по чаю», которое устроил в Киото крупный феодал Сасаки Такаудзи (1295–1373). В чаепитии, согласно этому источнику, участвовало сто гостей. Скамейки для сидения были покрыты шкурами львов и леопардов. Гости приходили в одеждах из сатина с узорами и из золотой парчи, так что участники действия напоминали «тысячу сияющих будд»<sup>23</sup>. Гости садились в четыре ряда, и во главе каждого ряда располагались наиболее уважаемые гости. Перед «состязанием» десять раз подавались блюда из рыбы и домашней птицы, со сладкими, кислыми, горьковатыми и острыми на вкус фруктами. После еды три раза подносилось *сакэ*. Подарков было более ста наименований (крашеные ткани, кимоно, благовония, мечи, инкрустированные золотом, сумки из тигриной кожи и т. д.) [168, ч. 1, с. 40–41].

Как видно из «Повествования», «состязания» у Сасаки Такаудзи представляли собой чисто увеселительные мероприятия. На них приглашались исполнители *дэнгаку* и *саругаку*, танцовщицы *сирабёси* [168, ч. 1, с. 41]. *Дэнгаку* – представление, изображавшее праздник крестьян после сбора урожая. *Саругаку* же, выражаясь

современным языком, походило на шоу, в котором участвовали плясуны, акробаты, жонглеры. В обоих видах сценических действий было сильно влияние народных гуляний, причем оргастического типа. В частности, в *саругаку* исполнялись танцы с имитацией движений богини Ама-но удзумэ, в которых доминировал элемент эротизма<sup>24</sup>. Танцовщицами-*сирабёси* были молодые девушки, одетые в белые одеяния с очень длинными рукавами, в высоких головных уборах и размахивающие длинными мечами. Гости дегустировали чай и пили сакэ в компании с куртизанками. Для экзотики на «состязания» приглашались отшельники с гор.

«Состязания по чаю» распространились и в аристократической среде, где приобрели ряд особенностей. Как правило, участники таких чаепитий должны были определить четыре сорта чая по десяти глоткам напитка, приготовленного из каждого сорта. Развитие этого типа «состязаний» шло по линии увеличения предлагаемых сортов чая (до ста) и количества глотков (также до ста) [59, с. 13]. Безусловно, это, так сказать, крайние цифры, и на практике дело обстояло проще, однако показательна сама тенденция, отражающая стремление к экстравагантности. Популярность у аристократов приобрели также «чаепития по кругу» (яп. *дзюнтядзи*): «состязания» по очереди устраивали у себя все участники чаепития. Подарки на таких «состязаниях» распределялись бросанием жребия, который – интересно отметить – называли «конфуцием» (яп. *коси*) [59, с. 13], очевидно по имени древнего китайского мудреца, ратовавшего за строгое соблюдение «велений Неба».

Надо сказать, что «состязания по чаю» (особенно того типа, которые устраивал Сасаки Такаудзи) пользовались плохой репутацией, и их называли жаргонным словом *басара* – франтовство, пускание пыли в глаза. О «состязаниях» резко отрицательно отзывались видные фигуры японского дзэна, в частности Мусо Сосэки (1275–1351), о котором речь пойдет ниже. Решительно осуждал их и автор «Повествования о великом мире» (предположительно Кодзима Таканори, постригшийся в зрелом возрасте в монахи). По его словам, участники «состязаний» раздавали подарки актерам, танцовщицам, куртизанкам. «Не помогали ни бедным, ни голодным, ни старикам. Не делали подношений ни храмам, ни монахам» (цит. по [168, ч. 1, с. 41]). Правительство сёгуна пыталось бороться с чаепитиями этого типа. В «Уложении [годов] Кэмму» (яп. «Кэмму сикимоку») (1336), своде законов, имевших силу на протяжении всего правления сёгунов из рода Асикага,

имелась статья, запрещающая «состязания по чаю». Однако эти меры ни к чему не приводили, а «состязания» процветали до конца XIV в., пока не были вытеснены другими видами чаепитий [41, с. 90].

С точки зрения достижения пиением чая конечного результата, «состязания по чаю» представляли собой нечто противоположное классической чайной церемонии, но тем не менее они все-таки внесли весьма существенный вклад в становление последней.

Прежде всего «состязания» придавали чаепитию светский характер и своеобразный эстетизм. Сакрального смысла в чайный ритуал участники «состязаний», судя по всему, не вкладывали. Очевидно, не смотрели они на чай и как на целебный напиток. Однако в ритуальном плане «состязания» во многом напоминали чаепития в дзэнских монастырях. Во-первых, это касается последовательности проведения чайного действия: сначала трапеза, потом питье чая. Такой порядок перешел и в чайную церемонию. Во-вторых, Б. Нисибэ справедливо замечает, что распределение гостей по четырем рядам во главе с наиболее почитаемыми лицами во время «состязаний» у Сасаки Такаудзи – прямое заимствование из монастырского чайного ритуала [132, с. 20]. Как мы увидим, неотъемлемой частью классической чайной церемонии является перерыв между трапезой и собственно чаепитием, во время которого гости выходили в сад. Таким образом, «состязание по чаю», описанное Гэнъэ в «Общении при питии чая», стало как бы матрицей классического чайного действия.

Выше уже говорилось, что для проведения «состязаний» использовались чайные комнаты или залы. Принцип устраивать чаепитие в специально предназначенном для этого помещении стал основополагающим и для чайной церемонии классического типа. Традиция проведения «состязаний» в зале перешла в «чаепития в гостиной».

Как отмечают и Гэнъэ, и автор «Повествования о великом мире», во время чаепитий использовалась утварь китайского производства. Большей частью китайскими были и элементы интерьера. Такие вещи стоили очень дорого (чем дороже, тем престижнее считалось «состязание»), и, как правило, это были изделия знаменитых мастеров, хранящиеся в настоящее время в музеях как произведения искусства. Внешний вид рыбных блюд и закусок, сладостей и фруктов, сервировка столиков также способствовали эстетизации чайного ритуала.

Немалое значение в развитии эстетического начала в проведении чаепитий сыграл тщательно продуманный экстерьер чайного павильона.

Во-первых, судя по трактату Гэнъэ, чайную комнату на втором этаже павильона опоясывала галерея, откуда открывался вид на все стороны света. Естественно, павильон старались построить в таком месте, с которого можно было наблюдать «ласкающий взор пейзаж»: пруды, деревья, буддийские пагоды и т. п. Во-вторых, «состязания» обычно продолжались по многу часов, и гости отдыхали от чая и других напитков в окружающем павильон саду. Поэтому планировщики сада, учитывая это обстоятельство, предусматривали устройство прудов, заводов, родников, укромных уголков [41, с. 90]. В планировке сада, окружавшего павильон, воплощалось традиционное для японцев пристрастие к любованию природой, восходящее к глубокой древности и закрепившееся в религиозных представлениях. Сад, окружавший хижину-*соан*, в которой проводились классические чайные церемонии, также нес исключительно высокую функциональную нагрузку в системе средств достижения необходимого для такого рода чаепитий психологического состояния.

Феодал Сасаки Такаудзи, согласно «Повествованию о великом мире», устраивал «состязания» на открытом воздухе – в красивой местности у «сладкого источника». Некоторые авторы усматривают в этом зародыш одной из разновидностей чайной церемонии классического образца – «подавание [чая] в полях» (яп. *нодатэ*), практиковавшееся Сэн Рикю [59, с. 13].

Наряду с «состязаниями по чаю» в XIV–XV вв. большое распространение получили «чайные собрания» (яп. *тяёриай* или *тякай*). При внешнем сходстве некоторых видов «собраний» с «состязаниями» принципиально различной была функция чаепития. В первом случае доминировал элемент состязательности, и чай являлся (хотя зачастую декларативно) предметом спора, соревнования, борьбы. Во втором случае чаепитие служило средством единения членов данной группы собравшихся, становилось, так сказать, главным признаком общности в момент чаепития, неким общим знаменателем, ставящим участников «чайного собрания» на один уровень, в один ряд. Чаепитие как бы заключало его участников в одно кольцо. Эту сторону чайного ритуала развил и сделал основополагающим принципом действия Такэно Дзё, второй патриарх чайной церемонии классического типа.

Очень часто чаепитие на «чайных собраниях» выполняло роль фона или обрамляющего ритуала какого-либо другого действия. Популярными долгое время были «чайные церемонии при истечении пота» (яп. *ринкан-но тя-но ю*), которые устраивал Фуруити Танэхидэ,

богач из Ямато. Участники чаепития сначала поочередно садились в ванну-*фуру*, т. е. наполненную горячей водой бочку, и после того, как разогревались до такой степени, что на лицах выступал пот, пили чай. Поэтому такие чаепития назывались также «чай с [принятием] *фуру*» (яп. *фуру-но тя*). Следует иметь в виду, что в XIV–XV вв. предложение гостю принять *фуру* приравнивалось к предложению отведать изысканное блюдо. Однако нередко в таких чаепитиях принимали участие вместе мужчины и женщины, так что на чай как на средство, «возвышающее мысли», внимание обращалось минимальное. Гостям, вышедшим из ванны, предлагалось два вида напитков. Один из чая, выращенного на плантациях в Удзи, другой из смеси разных сортов. Попробовав и тот, и другой, гости должны были угадать, для приготовления которого использовался высокосортный чай из Удзи. В этой процедуре легко заметить влияние чаепитий-*томя*.

Фуруити Танэхидэ, делавший щедрые подношения буддийскому храму Кофукудзи в Нара, приглашал на свои чаепития и монахов (в монашеской среде купание в ванне считалось актом очищения от скверны, и такие ванны назывались «добродетельными»). Кстати говоря, в классической чайной церемонии мытье рук и ополаскивание рта являлось важнейшей процедурой, предшествующей чаепитию. Скандальную известность приобрело чаепитие, устроенное Танэхидэ в 1469 г. в павильоне Дайдзёин храма Кофукудзи с участием настоятеля по имени Кёяку в качестве «главного гостя». В «собрании» приняло участие несколько сот человек: монахи, семья Танэхидэ, несколько европейцев-миссионеров, а также мужчины и женщины из близлежащих деревень. После совместного купания были проведены «состязания по чаю», а затем банкет с сакэ на открытом воздухе в саду. В сад за небольшую плату допускались любопытствующие, которые приносили с собой еду и вино и включались в увеселение. Банкет завершился грандиозным шоу с участием клоунов и танцовщиц [132, с. 22]. В своем дневнике Кёяку неоднократно отмечал, что ходил принимать «деревенские ванны» и «добродетельные ванны». Как полагает Б. Нисибэ, настоятель имел в виду «чай с [принятием] *фуру*» [132, с. 23].

Тем не менее в «чайной церемонии при истечении пота» присутствовали эстетические моменты. Около резервуара с горячей водой для купания ставилась небольшая ширма, на которой висели картины. Здесь же ставилась ваза с цветами и курильница благовоний, которые воскуривались во время церемонии. Потолок над бадьей для



купания (т. е. непосредственно над ванной-*фуро*) украшался цветами. С восточной и западной сторон от скамейки, сидя на которой гости пили чай, разогревшись в ванне, висели свитки с каллиграфическими надписями (вспомним, что в Китае и Японии каллиграфия – вид искусства). Вещи отличались простотой и естественностью, что представляло разительный контраст с бьющей в глаза роскошью предметов, использовавшихся во время «состязаний по чаю».

К. Хага выделил пять типов светского чайного ритуала XIV–XV вв.:

- 1) «Состязания по чаю» в собственном смысле слова, где главное значение придавалось правильности определения сорта чая.
- 2) Чаепития, участники которых сосредоточивали внимание на выигрыше самого ценного приза.
- 3) «Чайные собрания», носившие ярко выраженный увеселительный характер и превращавшиеся в неприличные оргии.
- 4) Чаепития с использованием редкой чайной утвари, в окружении дорогих вещей. Характерной чертой таких «собраний» являлась поражающая гостей роскошь убранства помещений, в которых «собрания» устраивались.

5) Чаепития, во время которых участники наслаждались созерцанием изысканной чайной утвари (как правило, китайской); картинами и каллиграфией известных мастеров; изящных курильниц благовоний и ваз [66, с. 40–42].

Чаепития могли представлять какой-нибудь тип в «чистом» виде или же сочетание двух или более типов (мы видели, например, что элементы «состязаний по чаю» присутствовали в «чайных собраниях»).

Среди горожан популярностью пользовались встречи за чаем для обсуждения деловых, насущных для той или иной социальной группы проблем. «Чайные собрания» использовались буддийским духовенством для неформального, выражаясь современным языком, общения с мирянами. Трапезы с питием сакэ и чая (яп. *сюхантя* – «сакэ–еда–чай») вошли, в частности, в обиход амидаистской школы Икко, большую часть приверженцев которой составляли выходцы из городского плебса и сельские жители. Во время трапезы монах школы объяснял положения догматики и давал присутствующим наставления по житейским вопросам. Заметим, что в XV в. духовенство Икко-сю руководило и вспыхивавшими в различных районах страны крестьянскими восстаниями против феодалов. Для проведения подобных собраний создавались специальные чайные ассоциации, занимавшиеся организационными вопросами [62, с. 72–74].

Как правило в таких чаепитиях использовался дешевый чай не лучших сортов, поэтому такие «собрания» именовались *ункяку тякай* (*ункяку* – «бегом облаков» – называли низкосортный чай). Конечно, не вкус чая и не эстетическая сторона привлекала людей на «чайные собрания» типа *ункяку тякай*. В данном случае главное значение имела, очевидно, возможность общения в неформальной обстановке вне рамок производственной деятельности и официально утвержденной социальной иерархии. Именно последняя черта *ункяку тякай* перешла в классическую чайную церемонию (особенно в ее сокращенный вариант, когда собравшиеся пили только «жидкий чай»). Кроме того, такие собрания сыграли огромную роль в приучении народа и прежде всего городского населения к питию чая. У городских ворот, неподалеку от буддийских храмов и синтоистских святилищ, в людных местах простой народ мог выпить чашечку чая. Такая торговля называлась «один глоток – одна монетка» (яп. *иппуку* – *иссэн*) и была очень популярна среди горожан. Все это, в свою очередь, не могло не способствовать распространению чайной церемонии в широких слоях японского общества.

Определенную трансформацию претерпел в XIV в., несмотря на консервативность, и монастырский чайный ритуал, который начал приобретать налет эстетизма благодаря введению в обиход новых предметов и прежде всего подставок-*дайсу*.

*Дайсу* – подставка с двумя полками (подробнее о ней в Разделе IV ««Росистая земля», чайный домик и чайная комната, утварь»). В китайских буддийских монастырях на *дайсу* ставили предметы культовой утвари, а когда ее стали использовать во время проведения чаепитий, на полки в определенном порядке устанавливали принадлежности для приготовления чайного напитка. Изготовление подставок-*дайсу* относилось, как бы мы сейчас сказали, к художественным промыслам, и нередко *дайсу* оказывались настоящими произведениями искусства. Чайный ритуал в храмах уже не ограничивался питием чая, а включал в себя созерцание красивых вещей и прежде всего *дайсу* со стоящими на ней кувшином с водой, вазой из китайской бронзы и других предметов.

В Японию *дайсу* привез в 1262 г. из Китая монах Нампо Дзёмё и стал использовать ее при проведении чаепитий в основанном им храме Софукудзи. Позже эта подставка была передана в храм Дайтокудзи, где ее применял в чайных церемониях Мусо Сосэки [123, с. 382].

Мусо Сосэки (1275–1351) (посмертные имена: Мусо-сёгаку синсю кокуси, Фусай, Ганью, Бутто, Дайэн) в 30–40-е годы XIV в. был заметной фигурой в буддийском мире Японии, о чем свидетельствует титул *кокуси* – «учитель страны» и многочисленные посмертные имена. Его принимали и в императорском дворце, и в резиденции сёгунов Асикага. Занимая руководящие посты в буддийской иерархии (Мусо являлся настоятелем главных буддийских храмов Японии), он много сделал для укрепления буддийской церкви как государственного института. В частности, Мусо был инициатором и фактическим автором выпущенного в 1336 г. указа сёгуна Асикага Такаудзи о возведении 66 дзэнских храмов, монахи которых посредством дзэнской религиозной практики должны были «умиротворять страну» (эти культовые учреждения так и назывались – *анкокудзи* – «храмы умиротворения страны»). Строительство этих храмов значительно укрепило влияние дзэнбуддизма на самурайское сословие.

Мусо был знатоком и поклонником китайской культуры, серьезно интересовался так называемой «сунской наукой» (прежде всего учением Чжу Си)<sup>25</sup> и много сделал для популяризации в Японии неоконфуцианства. Мусо являлся заметной фигурой в «литературе пяти гор»<sup>26</sup>, представленной главным образом написанными на китайском языке дзэнскими по содержанию и настроению стихами.

Указанные обстоятельства в известной мере обусловили характер чайного ритуала в дзэнских храмах и монастырях, находившихся под патронажем Мусо. Он сам определял распорядок жизни монахов и религиозных служб, поэтому неудивительно, что *дайсу* без труда «внедрились» в чайный ритуал. Подробных сведений о характере чаепитий, устраивавшихся Мусо и его соратниками, не сохранилось, но из стихотворений, написанных поэтами с «пяти гор», видно, что эстетической стороне здесь уделялось достаточно большое внимание [123, с. 383]. Можно с уверенностью утверждать, что практиковался строгий стиль чаепитий. Выше уже упоминалось, что Мусо резко отрицательно относился к «состязаниям по чаю». Он был одним из инициаторов статьи об их запрещении в «Уложении [годов] Кэмму». Несколько странным поэтому выглядит замечание Т. Людвига, что описание чаепития в «Общении при питии чая» Гэнъэ (приведенное выше) дает некоторое представление о чайном ритуале в монастырях [123, с. 384].

По мнению К. Хага, с которым солидаризируется Т. Людвиг, в монастырях «пяти гор» и храмах, находившихся под их влиянием,

чай и чаепития воспринимались в традиционном китайском духе, т. е. через призму даосских представлений. Такое заключение Т. Людвиг подтверждает ссылками на стихи из «Собрания цветов персика» (яп. «Кугэсю») дзэнского монаха-поэта Гидо Сюсина (1325–1388), ученика Мусо Сосэки, в которых чаепитие и его результат характеризуется типично даосским образом: у «вкушающего чай» вырастают крылья, он летает по небу, становится бессмертным, посещает гору Пэнлайшань [123, с. 388]. К. Хага называет три причины подобного отношения дзэнских авторов к чаю. Во-первых, в этот период в дзэнских монастырях интенсивно изучалась даосская литература. Во-вторых, исключительным авторитетом пользовалось сочинение Лу Юя «Книга о чае» (в которой, как мы знаем, сильны даосские мотивы), и, наконец, сказывалось влияние «Записок о питии чая и поддержании жизни» Эйсай, первого патриарха дзэнской школы Риндзай, в которых чаю приписывались чудодейственные свойства [66, с. 23–24].

Указав на даосскую окраску чайного ритуала в дзэнских монастырях и причины этого явления, К. Хага делает вывод, что в таких чаепитиях не было ничего, что могло позднее «перерасти» в чайную церемонию классического типа [66, с. 25]. Замечание Хага представляется нам излишне категоричным, поскольку «даосский элемент» все-таки перешел в чайную церемонию, хотя и не бросается в глаза. Кроме того, очевидно, нельзя трактовать восприятие чая дзэнскими монахами «пяти гор» как однозначно даосское. Например, Мусо Сосэки в своем трактате «Вопросы и ответы во сне» (яп. «Мутю мондо») пишет, что чай является средством достижения *сатори*, просветления в дзэнском значении этого понятия [132, с. 15], и эта идея стала впоследствии лейтмотивом рассуждений теоретиков чайной церемонии классического типа. В ее становление, безусловно, внес свою лепту и чайный ритуал, которому следовали в монастырях «пяти гор».

Параллельно дзэнбуддизму «пяти гор» существовало другое дзэнское течение, представленное школой Ототан, главными храмами которого были Дайтокудзи и Мёсиндзи. Эта школа, монахи которой исповедовали «чистый», строгий дзэн, находилась в оппозиции к монастырям «пяти гор». Первый настоятель Дайтокудзи Мётё (1283–1357) (другое имя: Кодзэн Дайто-кокуси) (посмертные имена: Дайдзиун Кёсин-кокуси, Гэнкаку Коэн-кокуси) критиковал Мусо Сосэки за то, что тот не преодолел влияние идей Сингон, Тэндай и амидаизма, т. е., другими словами, за эклектизм его учения. К. Хага полагает, что чайный

ритуал в храмах Мёсиндзи имел большее отношение к формированию чайной церемонии, чем чаепития в монастырях «пяти гор» [66, с. 25]. Какие-либо сведения о характере чайных действ в названных храмах отсутствуют, и предположение Хага, замечает Т. Людвиг, повисает в воздухе [123, с. 384]. Тем не менее нельзя не отметить, что, согласно средневековой «чайной» традиции, первый патриарх классической чайной церемонии Мурата Сюко был учеником Иккю Содзюна, тесно связанного именно с этим течением японского дзэнбуддизма [123, с. 384].

В 20–30-х годах XV в. в кругах военно-феодалной элиты и среди аристократии, сохранившей достаточно высокие доходы с государственных земель, особую популярность приобрели чаепития, которые во второй половине XV в. стали называться «чаем в гостиной» (яп. *сёин-но тя*). Об одном из таких чаепитий, устроенном осенью 1437 г. во дворце сёгуна Асикага Ёсинори в присутствии императора Го-Ханадзоно, говорится в «Записках об украшении дворца Муромати во время приезда государя» (яп. «Муроматидоно гёко-о-кадзари ки»), а также в «Записках Намбо» (яп. «Намбороку»), хотя достоверность сообщений, встречающихся в данном источнике, некоторыми учеными подвергается сомнению).

Сначала императору было сделано «три подношения» (яп. *санкон*) – три раза поднесено по три чашечки рисовой водки сакэ с закуской, после чего последовал обед. И «три подношения», и трапеза сопровождалась представлением пьесы в исполнении актеров театра Но. Затем император, сёгун и остальные приглашенные переходили в «зал чайной церемонии». По приказу Ёсинори крупный феодал Акамацу Садамура готовил в присутствии Го-Ханадзоно напиток из чая, выращенного на императорских плантациях, и вручал чашки с напитком в строго иерархическом порядке. Для приготовления чайного напитка Садамура использовал китайскую чайную утварь, чай подавался также в китайской чашке-*тэммоку* (о чайной утвари речь пойдет в Разделе V). Утварь стояла на подставке-*дайсу* [61, т. 4, с. 242; 71, с. 94–95]. С. Ябэ подчеркивает два момента, отличавших данное чаепитие от известных нам «чайных собраний». Во-первых, трапеза и питье чая являлись функциональными элементами целого. Во-вторых, приготовление чайного напитка в присутствии того, для кого он был предназначен [71, с. 95].

Чайный ритуал, получивший название «чай в гостиной» (яп. *сёин-но тя*) и ставший исключительно популярным уже во

второй половине XV в., сложился во время правления сёгуна Асикага Ёсимаса (1435–1490). Классическая чайная церемония, согласно ряду версий, также начала свое становление при Ёсимаса, правда в последние годы жизни, когда он отошел от дел, передав власть своему сыну. Надо сказать, что этот человек сыграл значительную роль в культурной жизни своего времени прежде всего как меценат. Период в истории японской культуры, продолжавшийся последние 20–25 лет XV в., именуется в японском искусствознании «культурой Хигасияма» по названию горы в предместьях Киото, где находилось поместье Ёсимаса, в котором он провел последние годы жизни.

Правление Ёсимаса, восьмого сёгуна из рода Асикага, пришлось на очень сложный период японской истории – на усиление феодальных междоусобиц. Став сёгуном в восьмилетнем возрасте, Ёсимаса почти сразу же столкнулся с серьезными проблемами: мятеж Ямано Мотиоя, с которым военно-феодалное правительство не могло справиться, волнения в районе Канто, периодически вспыхивавшие вооруженные столкновения между кланами. Неурегулированность вопроса престолонаследия привела в 1467 г. к началу затяжной гражданской войны (так называемой «смуте [годов] Онин»). В 1474 г. Ёсимаса отказался от власти в пользу своего сына Ёсихиса. Война опустошила центр страны, привела к разорению тысяч крестьянских семей. В 1477 г. противоборствующие армии, уставшие от войны и ко всему прочему почти полностью лишившиеся возможности пополнять свои продовольственные запасы, распались, что знаменовало конец смуты.

Как политический деятель Ёсимаса заслужил самые негативные оценки и у современников, и у нынешних историков. Сёгун славился страстью к разнообразным удовольствиям и полным пренебрежением к государственным делам и нуждам народа. После отставки Ёсимаса поселился в роскошной усадьбе на горе Хигасияма. Бывший сёгун собрал вокруг себя актеров, музыкантов, художников, аранжировщиков цветов, мастеров по планировке парков и садов, поэтов, драматургов и т. д. Еще будучи у власти, Ёсимаса активно собирал произведения искусства и художественные изделия китайских мастеров, как правило сунского и юаньского периодов (т. е. X–XIV вв.), так что всю жизнь он провел среди предметов, отмеченных печатью несомненного изящества, присущего художникам и ремесленникам великого континентального соседа.

Представление о времяпровождении Ёсимаса в его поместье можно получить из «Записок Яманоуэ Содзи»: «Господин из палаты

Сияние Сострадания (имеется в виду бывший сёгун Ёсимаса. — А. И.), уединившись в обители Хигасияма, все четыре времени [года] днем и ночью предавался развлечениям. Однажды в конце осени вечером [накануне] ожидания луны<sup>27</sup>, уловив печаль в шуршании гусениц, позвав Ноами (своего советника. — А. И.), обсуждал [с ним главу] о дождливой ночи из “Повести о Гэндзи”<sup>28</sup>, велел читать [ее]. Когда [они] говорили о [стихах *ва*]ка<sup>29</sup> и *рэнга*<sup>30</sup>, любовании луной, любовании цветами<sup>31</sup>, мячах, маленьком луке<sup>32</sup>, складывании веера<sup>33</sup>, угадывании трав, угадывании насекомых<sup>34</sup>, проведении различных увеселений и о делах прошлого, господин из палаты Сияние Сострадания изволил спросить: “Все исстари известные развлечения уже перевелись. Вот уже подходит зима, и для старого тела негоже, пробиваясь сквозь снежные горы, идти на соколиную охоту. Нет ли еще какой-нибудь необыкновенной забавы?”» [61, с. 51]<sup>35</sup>.

В мироощущении Ёсимаса и его окружения, в том числе и художественной интеллигенции, находившейся на содержании бывшего сёгуна, доминировали декадентские настроения, поскольку ситуация в стране не вселяла надежд на лучшее будущее. Симптоматично, что во второй половине XV в. усиливается влияние дзэнбуддизма на различные стороны жизни японцев, так как многим дзэн представлялся чуть ли не последним убежищем для смятенного духа. Наибольшее количество приверженцев дзэнская идеология приобрела в среде творческой интеллигенции, высшего и среднего самурайства, некоторых слоев аристократии. Гораздо меньше адептов этого буддийского течения встречалось среди горожан и крестьян, а также тяготевшего к ним мелкого и какой-то части среднего самурайства (эти социальные группы попадали в сферу охвата нитирэнистскими и амидаистскими школами). Творцом «культуры Хигасияма» являлась проникнутая дзэнским мироощущением интеллигенция, прямо или косвенно патронировавшаяся Ёсимаса.

Характер «культуры Хигасияма» определили три основных компонента: традиционный аристократический, заимствованный китайский и, наконец, дзэнский, который придавал ей специфический колорит. Аристократическая «линия» «культуры Хигасияма» хорошо видна, например, в перечисленных Ямануэ Содзи развлечениях Ёсимаса. Китайское влияние наиболее полно проявилось в японской живописи, в частности монохромных пейзажах Сэсю (1420–1506), Кано Масанобу (1432–1530), Гэйями (1431–1485). Дзэнский компонент обычно определяется эстетическими категориями *ваби* и *саби*, труднопереводимыми на

другие языки понятиями, передающими идею внутреннего благородства, красоты, скрывающихся за внешней простотой и неказистостью.

Во второй половине XV в. весьма радикальные изменения претерпела парковая и гражданская архитектура. Как раз в это время появляются «сады камней», в частности знаменитый сад в дзэнском храме Рёандзи. Усиление влияния дзэнбуддизма на повседневную жизнь проявилось в привнесении в гражданскую архитектуру элементов храмовой. В первую очередь это отразилось на планировке жилых помещений.

Центральным компонентом монашеского жилища в храме являлось окно-фонарь, напоминающее эркер, где монах занимался чтением и переписыванием буддийских книг. Эта часть помещения называлась *сёин* — «кабинет». В келье обязательно имелась ниша с приподнятым в ней полом — ее называли *токонома*, — в которую помещали изображение Будды. В особой нише рядом с *токонома* устраивалась *тигайдана* (досл. «полка с различными [уровнями]»). Она представляла собой две расположенные друг над другом полки, каждая из которых имела вид не ровной доски, а двух идущих слева направо горизонтальных ступеней. Полки крепились к внутренним боковым стенкам ниши и к центральной части задней ее стенки. На *тигайдана* хранились свитки с текстами буддийских сутр и трактатов. Чтобы попасть в жилое помещение, необходимо было пройти через небольшую переднюю (яп. *гэнкан*).

В домах мирян, которые в течение многих веков выполняли по существу только функцию спальни, также стали делать нишу *токонома*, в которую вешали свитки с изречениями мудрецов, фразами из сутр, стихотворениями или же рисунками (такие свитки именовались — *какэмоно*). Появились в домах и полки-*тигайдана*, на которые ставили книги, шкатулки, вазы и т. п. Новый стиль жилищ получил название *сёиндзукури* («кабинетный»), а сами помещения стали именоваться *сёин* («кабинет»), хотя наличие книг здесь не было обязательным [16, с. 73]. Таким образом, жилое помещение мирянина было уже не только спальней, но и гостиной. Следует подчеркнуть, что все указанные метаморфозы японского жилища означали появление в нем интерьера в собственном смысле слова. С другой стороны, необходимость подбора *какэмоно*, ваз, цветов, составление из них композиций резко усилили эстетический момент в отношении японцев к своему жилищу.

Заметим, что характерным образом сада нового типа и жилого помещения стиля *сёиндзукури* являлись сад и резиденция Ёсимаса в Хигасияма.

Важнейшим элементом «культуры Хигасияма» считается аранжировка цветов в вазе (так называемая *татэбана* или *рикка* – «стоящие цветы»), родоначальником которой был Икэннобо Сэнкэй, а также специфическое искусство подбора благовоний для воскуривания.

«Культура Хигасияма» отличает несколько эклектичный характер. Аристократическому и «китайскому» потокам с их бросающейся в глаза изысканностью, а иногда и вызывающей чувственностью (например, различного рода представлений с участием девушек-танцовщиц) противостояла дзэнская ипостась этой культуры с ее «очарованием в простоте». И эти трудносочетаемые уровни тем не менее существовали в рамках одной системы.

«Чаепития в гостиной» обрели жизнь благодаря появлению и распространению в гражданской архитектуре стиля *сёиндзукури*, а если брать более широкий исторический контекст, являлись продуктом «культуры Хигасияма». Создателями нового чайного ритуала считаются советники сёгуна (так называемые *добосю*) по вопросам культуры: Ноами (1397–1471), его сын Гэйама (1431–1485) и внук Соами (ум. 1525 г.)<sup>36</sup>.

Ноами в молодые годы обучался наклеиванию картин на твердую основу (картон, свитки из плотной бумаги и т. п.), но со временем стал знатоком китайской живописи сунского периода и экспертом по изделиям художественных промыслов, привозившимся из Китая. Он пользовался известностью как поэт и художник, разбирался в архитектуре. Традиция утверждает (правда документальных свидетельств не сохранилось), что Ноами был выдающимся мастером аранжировки цветов и подбора благовоний [43, с. 15–16]. Одной из служебных обязанностей Ноами, которую он делил с сыном и внуком, являлись учет и оценка изделий китайских мастеров, в том числе и разнообразной чайной утвари, хранившейся в доме сёгуна [91, с. 46–47; 43, с. 15], причем к последней, как говорят, он проявлял особый интерес [91, с. 44].

Китайская чайная посуда и принадлежности для приготовления чайного напитка имели для японцев того времени безусловную эстетическую ценность, и Ноами смело включил их в число предметов, которые предлагал использовать для украшения интерьера жилищ типа *сёиндзукури*. Большое внимание он уделял композиции элементов интерьера, соразмерности вещей (в том числе и чайной утвари).

Этот вид организации интерьера получил название *сёинкадзари*, т. е. «украшение [в стиле кабинета-]сёин». Неудивительно, что в конце концов Ноами пришла мысль проводить чаепития не в специальном павильоне, а непосредственно в жилом доме.

Подробных описаний «чаепитий в гостиной» не сохранилось, однако, опираясь на «Записки об украшениях [принадлежащих сёгуну]» (яп. «Окадзари ки») Соами, «Записки Намбо», сочинение «Все о чае» (яп. «Бунруй содзимбоку») и другие источники, можно реконструировать порядок проведения этого действия и представить общую картину «чаепитий в гостиной», тем более, что ряд моментов освещен в указанных сочинениях весьма обстоятельно.

Чаепития проходили в помещениях стандартного размера, называвшихся *кайсё* («место собрания»), как правило площадью чуть более 18 кв. м или в 24 кв. м. Позднее *кайсё* начали подразделяться на три категории – высшую (яп. *дзёдан-но ма*), среднюю (*тюдан-но ма*) и низшую (яп. *гэдан-но ма*). Размер помещения предопределял число приглашаемых на чаепитие гостей и в определенной степени стиль чайного ритуала: в больших *кайсё* он был более формальным.

В нише-*токонома*, ширина которой варьировалась от 1,8 до 2,7 м, а глубина – от 0,9 до 1,8 м, помещались две или чаще три (иногда их число доходило до пяти) картины китайских художников. Картины подбирались таким образом, чтобы смотрящий на них ощущал определенную внутреннюю связь (сюжетную, тематическую, идейную, стилевую) между ними. Как правило, в *токонома* вывешивались картины периодов Сун (960–1279) и Юань (1280–1368). Для китайского искусства сунского времени характерно драматическое мироощущение как реакция на нестабильность обстановки на границах страны, на уменьшение территории Китая вследствие отторжения земель киданями, тангутами, чжурчжэнями, монголами.

У художников повысилось внимание к природе как олицетворению вечной гармонии и порядка бытия. Поэтому вполне закономерным было усиление в живописи значения пейзажа (жанр «горы и воды») и сопредельных ему жанров («цветы и птицы», «растения и насекомые»). Природа и человек осмыслились как некое единое целое, причем на первый план выдвигалась безграничность окружающего мира, поэтому художники часто изображали уходящие вдаль просторы и на их фоне маленькие фигурки людей. Такие картины

как бы открывали окно в бесконечное пространство и «приобщали» к нему зрителя, возвышали его над суетой повседневности.

Сунская и юаньская живопись символичны и поэтому в определенной степени условны. Цветы, птицы, насекомые, изображенные мастером, являлись символами вечного или преходящего (например, цветков сливы, ветка сосны олицетворяли долголетие), значение и глубину которых, как предполагалось, могли постичь те, кто имел интерес к «запредельному». Наконец, китайскую живопись тех эпох отличала высочайшая техника<sup>37</sup>. Неудивительно поэтому, что китайские картины в *токонома* стали одним из функциональных центров интерьера гостиной, в которой проводились чаепития.

Первоначально для *токонома* выбирали преимущественно полихромные картины художников сунской Академии живописи, существовавшей при императорском дворе. Академия считалась очень престижным учреждением, для поступления в нее и получения денежного содержания, что означало обретение прекрасных условий для работы, необходимо было сдать экзамены: от художников требовалось знание литературы, философии, истории живописи. Члены Академии любили работать в жанре «цветы и птицы». Творения императора-художника Хуэй-цзуна, художников Ли Ди, Ли Аньчжуна, Сюй Си и других представителей полихромной живописи отличались изяществом линий, прорисовкой деталей, широтой цветовой гаммы и в прямом смысле радовали глаз. Другими словами, помимо всего прочего, это были красивые картинки, выполнявшие и декоративную функцию.

Произведения художников-полихромистов из Академии высоко ценились в Японии, и как раз они определяли вкусы самурайской элиты, имевшей возможности и средства приобретать китайскую живопись. Именно такие картины составляли большую часть коллекции Асикага Ёсимаса, у которого служил Ноами. Поэтому неудивительно, что именно образцами такой живописи Ноами украшал *токонома* в помещении, где устраивали чаепития. Существует легенда, что Ёсимаса подарил Мурата Сюко картину прославленного сунского мастера Сюй Си (вторая половина X в.) «Белые цапли в зеленых водорослях», о которой Сэн Рикю сказал, что она передает глубинный смысл чайной церемонии [43, с. 22]. Картина не сохранилась, однако старинные источники говорят, что на куске шелка были изображены две цапли, стоящие посреди пруда, а в зеленых водорослях, росших в пруду, виднелись лотосы и кувшинки [43, с. 22].

Со временем полихромная живопись в *токонома* стала вытесняться монохромной. Создателям монохромного рисунка тушью были чаньские монахи и художники-любители. Постепенно рисование тушью из стилевого приема превратилось в самостоятельное направление в живописи. Мастера-монохромисты во главу угла ставили задачу выразить истинную сущность явлений, которая, считалось, скрыта от глаз, непосредственно не видна, поэтому внешнее правдоподобие, натурализм в изображении окружающего художника мира (то, что в традиционной китайской эстетике называлось *сешэн* – «писать, отображать жизнь») отнюдь не были критерием адекватного представления о реальности, поэтому и не являлись регулятивным фактором в их творчестве. Посредством четких и острых линий рисунка они стремились отобразить собственное, субъективное восприятие изображенного объекта, точнее говоря, скрытую его сущность, а внешний антураж представляли «домысливать» зрителю опять-таки субъективно. Монохромная живопись – искусство намека, вот почему ею так интересовались приверженцы чаньбуддизма. Чаньскими монахами были выдающиеся мастера монохромной живописи сунского периода – Лян Кай, Инь Юйцзянь, Му Ци. Последний, недооцененный при жизни у себя на родине, высоко почитался в Японии. Его произведения украшали *токонома* во время «чаепитий в гостиной» [43, с. 25]. В сунское же время некоторые художники-академики (Маю Юань, Ся Гуй, Ли Тан и др.) искусно сочетали приемы монохромного рисунка с традиционной манерой письма.

По мнению К. Кадзуэ, важнейшей характеристикой «чаепитий в гостиной», определяющей существо этого действия, являлось созерцание картин в *токонома* во время чаепития [43, с. 22–23]. Чайный ритуал помогал его участникам проникнуть в тайный смысл изображенного. Созерцание монохромных рисунков, имевших, так сказать, несомненно дзэнский субстрат, придавало чаепитию внутреннюю глубину [43, с. 23], что приближало его к классическому образцу.

На полу *токонома* перед картинами ставились «три панциря» – курильница





благовоний, подсвечник и ваза для цветов. Последняя являлась вторым (после картин в нише-*токонома*) по значению функциональным центром интерьера гостиной. В XIV–XV вв. перед картинами ставились, как правило, китайские вазы из зеленовато-голубого фарфора, бронзы или вазы-корзины [43, с. 25]. Такие вазы, безусловно, привлекали внимание участников чаепития. Кроме того, в них ставились славившиеся своей красотой пионы душистые и пионы древесные [43, с. 25], этот элемент интерьера также выполнял немаловажную эстетическую функцию.

Нужно сказать, что в буддийских храмах существовал обычай ставить «три панциря» перед изваянием Будды, и во время службы аромат благовоний из курильницы, зажженная свеча и цветы создавали специфическую атмосферу, оказывавшую воздействие на психический настрой прихожан. Судя по всему, во время «чаепития в гостиной» у его участников также возникали определенные ассоциации религиозного характера, поскольку каждый из них, конечно, был знаком с храмовым ритуалом.

На полках-*тигайдана*, расположенных рядом с нишей-*токонома*, стояли чайные чашки, кувшины и различные редкостные и антикварные вещи, привезенные из Китая.

Во время «чаепитий в гостиной» использовались китайские чайные чашки, называвшиеся в Японии *тэммоку*. В XIV в. их в большом количестве привозили на острова буддийские монахи, ездившие на обучение в чаньские монастыри на горе Тяньму (*тэммоку* – японское чтение иероглифов, которыми записывается китайское слово *тяньму*) в провинции Чжэцзян, где такие чашки применялись в чайном ритуале, т. е. считались культовой утварью.

Чашки *тэммоку* представляли собой что-то вроде мелкой и расширяющейся вверх ступки из обожженной глины, покрытой глазурью. По манере отделки они подразделялись на несколько видов, из которых наиболее ценились стили *яобянь* (яп. *ёхэн*, досл. «меняющиеся светила») и *юди* (яп. *ютэки*, досл. «масляные капли»). Как говорится в «Записках левого и правого [советников] из дворца Господина» (яп. «Кундайкан сотё ки»), автором которых традиция считает Ноами, «[чашки в стиле] *яобянь* – самые лучшие из [фу]цзяньских чашек (т. е. чашек, изготовленных в провинции Фуцзянь. – А. И.), их мало, и [они] необычайно красивы. Цвет чайной чашки поистине черен, и [на нем] блистают бесчисленные звезды бледной ляпис-лазури. Кроме того, желтый и белый цвета,

цвета густой ляпис-лазури и бледной ляпис-лазури, смешиваясь в различных [сочетаниях], придают [чашке] красоту, присущую парче» (цит. по [43, с. 27]). «[Чашки в стиле] *юди* – продолжает автор “Записок”, – вторые после [чашек в стиле] *яобянь* драгоценности. Их цвет также поистине черен, но на внутренней и внешней поверхностях чайной чашки ослепительно блистают многочисленные светло-лиловые и беловатые звезды. [Чайных чашек] *юди*, кажется, немного больше, чем [чашек] *яобянь*» (цит. по [43, с. 27]). Как полагает К. Кадзуэ, название *юди* ассоциировалось с отражением света на разлитом на поверхности воды масле, что создавало разнообразные переливы цветов [43, с. 28]. Безусловно, чайная посуда изысканной отделки в значительной степени способствовала эстетизации чайного ритуала.

На длинной доске, укрепленной на некоторой высоте от пола вдоль стены, перпендикулярной нише-*токонома* с противоположной стороны от ниши с полкой-*тигайдана*, в определенном порядке располагались кисти, кирпичики сухой туши, пресс для придавливания бумаги, ящичек с печатями и другие письменные принадлежности. Здесь же ставилась ваза с цветами. Над доской, выполнявшей роль своеобразного письменного стола, вешали колокольчик.

Чайная утварь, необходимая для приготовления напитка, располагалась на отдельной полке.

Одним из важнейших нововведений Ноами считается использование во время «чаепитий в гостиной» подставок-*дайсу*, которые, как уже говорилось, применялись в монастырских чайных церемониях. Большинство авторов, пишущих о чайной церемонии, не ставят под сомнение приоритет Ноами в этом новшестве [91, с. 46, с. 91; 123, с. 385], однако есть основания оспаривать достоверность этого факта, передаваемого традицией и повторяемого историками чайного действа.

Известно, что сёгуну Ёсимаса принадлежали три *дайсу*, и это расценивалось как подтверждение традиционной версии об их использовании в чаепитиях в доме сёгуна, которые организовывал Ноами. Однако К. Кадзуэ обратил внимание на то обстоятельство, что ни в «Записках левого и правого [советников] из дворца Господина», ни в «Записках об украшениях, [принадлежавших сёгуну]» о *дайсу* вообще ничего не говорится, хотя даются разъяснения об устройстве полок-*тигайдана*. Ничего определенного не говорится об использовании *дайсу* во время «чаепитий в гостиной» в трактатах, появившихся много позднее (через

сто и более лет) – «Все о чае», «О чае» (яп. «Содзимбоку»), «Записках Намбо» [43, с. 18].

По мнению К. Кадзуэ, определенное сходство с *дайсу* можно усмотреть в полке, изображенной на рисунке в «Записках Намбо». Этот известный японский специалист по чайной церемонии классического типа полагает, что по мере упорядочения правил «чаепитий в гостиной» внешний вид и функциональное значение такой полки сближались с внешним видом и функцией *дайсу*. Данный процесс, наметившийся, очевидно, еще при жизни Ноами, развивался при Гэйями и Соами и завершился ко времени появления на «чайной арене» Такэно Дзё, т. е. после 1520 г. [43, с. 19]. Судя по всему, в представлении мастеров чайной церемонии полка-*тигайдана* (уже, очевидно, в измененном виде) отождествлялась с *дайсу*, поэтому о Ноами стали говорить как о творце «*дайсу* для гостиной» (яп. *сёин-дайсу*). Однако для авторов XVI–XVII вв. полка-*тигайдана* (хотя по виду и функции похожая на *дайсу*) оставалась, во всяком случае терминологически, полкой-*тигайдана*, в рассказах о «чаепитиях в гостиной» о *дайсу* они не упоминают (или говорят весьма невразумительно).

На чайной полке (а впоследствии на *дайсу*) располагалась разнообразная утварь, необходимая для приготовления чайного напитка. На нижней полке слева стоял переносный очаг-*фуру*, на нем котел для кипячения воды; справа – кувшин с холодной водой (откуда ее по мере надобности переливали в котел), а между ними – специальный сосуд, со стоящим в нем черпаком, которым наливали в котел воду, и щипцами (с их помощью в очаг клали кусочки древесного угля и регулировали пламя). Перед сосудом стояла чаша, в которую наливали воду из котла. На верхней полке располагались чайные чашки, чайный венчик, которым размешивали чай во время приготовления напитка, полотняная салфетка, чайные ложечки из бамбука, а также чайница с порошковым чаем [91, с. 46]. Все эти предметы использовались и в чайной церемонии классического типа, поэтому к их более детальному описанию мы вернемся в Разделе IV.

Следует особо подчеркнуть, что чайная утварь, картины, вещи, украшавшие гостиную-*сёин*, должны были быть обязательно китайскими или обладать совершенством форм и расцветки по критериям китайской эстетической традиции (естественно, как ее понимали в то время японцы). Кроме того, исключительное внимание уделялось соразмерности предметов и порядку их расположения на полках и столиках,

не допускавшему никакой асимметрии. Этот стиль (в самом широком смысле слова) устройства чаепитий определялся как «истинный» (яп. *син*), что означало строгое следование китайским эстетическим канонам. Дальнейшее развитие чайного действа шло через «переходный» к «простому» стилю, присущему чайной церемонии классического типа. В исследованиях по истории чайной церемонии «чаепития в гостиной», суть которых выражается понятием *син*, трактуются как точка отсчета эволюции эстетики (и «философии») чайного действа.

Итак, характерной чертой «чаепитий в гостиной» является их эстетизм, и с этой точки зрения они принципиально отличались от «состязаний по чаю», где на первый план выходили бесшабашность, веселие, пьяный разгул. Во время «чаепития в гостиной» господствовал дух погружения в собственное «я». Созерцание картин сунских и юаньских мастеров, красивых вещей и – параллельно – питье хорошо приготовленного чайного напитка, требовавшее известного сосредоточения, уводило участников чаепития из мира реального в мир грёз.

Сказанное выше в немалой степени объясняет причину популярности «чаепитий в гостиной» в окружении сёгуна и среди аристократии, где было сильно ощущение нестабильности собственного положения из-за междоусобных войн, потери реальной власти и отсюда тяготение к чему-то вечному и неизменному (в частности, к приобщению к гармоничному ритму вселенной). Именно в осмыслении чаепития как средства обретения некой внутренней гармонии проявляется сходство «чаепитий в гостиной» с классической чайной церемонией при многих внешних различиях (а иногда и прямой противоположности) этих двух действ.

«Чаепития в гостиной» не могли, конечно, избежать влияния японских обычаев, что проявилось в нормах этикета для участников чаепития. Известно, что в их основу были положены нормы поведения самураев. Согласно предписаниям, составленным Ноами, миряне, не занимавшие высоких постов в правительственных учреждениях, должны были приходить на чаепитие в одежде, предназначенной для рутинных церемоний. Монахам полагалось надевать рясу с накидкой в половину длины рясы, аристократам – белые штаны, похожие на юбку, и накидку. Сёгун Ёсимаса появлялся на таких чаепитиях в охотничьей одежде [91, с. 47–48]. Движения хозяина, готовившего напиток, манера ходьбы при поднесении гостям чайных чашек и другой утвари напоминали движения актеров

на сцене театра Но. Способ приготовления чая был таким же, как во время «состязаний по чаю» [59, с. 16].

«Чаепития в гостиной» не исчезли с появлением классической чайной церемонии и пользовались популярностью на протяжении всего средневековья. Преемственность этой чайной традиции, получившей название «чайный стиль Хигасияма», в XVI в. поддерживалась Сима Укё и Китамуки Дотином.

Сима Укё (годы жизни неизвестны) обучался чайному ритуалу у Ноами, будучи в ранней юности его слугой. Впоследствии он стал отшельником, приняв монашеское имя Кукай, и поселился в городе Сакаи, где устраивал нечто подобное «чаепитиям в гостиной» [59, с. 198]. Китамуки Дотин (1504–1562), коренной житель Сакаи, был учеником Сима Укё и вместе с ним внедрял в Сакаи «стиль Хигасияма». Дотин пользовался известностью как владелец китайской чайной утвари и как эксперт вещей-*мэйбуцу*. Он был близким другом Такэно Дзёо и одним из наставников Сэн Рикю [59, с. 188], высказывания которого о Дотине зафиксированы в «Записках Намбо».

Безусловно, прав К. Кадзуэ, полагающий, что если бы не было «чаепитий в гостиной» среди отличавшихся эlegantностью китайских картин и вещей, не появилось бы и чайное действо первого патриарха классического пути чая [43, с. 30]. Этот и другие типы чаепитий как раз и подготовили почву для его становления.





## Раздел II

## СТАНОВЛЕНИЕ И РАСЦВЕТ

Чайные ритуалы, возникшие и практиковавшиеся в различных слоях японского общества XIV–XV вв. и создавшие традицию питья чая подготовили почву для становления чаепитий нового типа. Важнейшим фактором весьма быстрого и основательного их внедрения в жизнь японцев, безусловно, являлось усиление дзэнбуддизма как идеологической концепции, оказавшей, может быть, решающее воздействие на формирование мироощущения ведущих общественных групп того времени.

Расхожим определением сущности нового ритуала стала многократно повторявшаяся мастерами чайных действий формула «вкус чая и вкус дзэна един». Не менее распространенной характеристикой «пути чая» является выражение «чай ваби» (яп. *вабитя*). *Ваби* – важнейшая категория традиционной японской эстетики, непосредственно связанная с дзэнским учением, т. е. термин *вабитя* отражает дзэнский дух чайной церемонии. Хотя «путь чая» классического типа включает в себя и даосские и конфуцианские элементы, основополагающее значение имеет в нем дзэнский субстрат. Однако дзэн был идейным субстратом не только классической чайной церемонии, но и всей (с некоторыми оговорками) японской культуры XV–XVII вв. Немалое число поэтов и художников того времени являлись дзэнскими монахами или близко соприкасались с этой средой, и все они без исключения были носителями дзэнского мировоззрения. Тяготение чайного ритуала к дзэну и возобладание в нем в конечном счете дзэнского начала естественным образом вписывалось в общий процесс развития японской культуры XV–XVII вв.

В становлении классической чайной церемонии ключевую роль сыграли Мурата Сюко и Такэно Дзё, чья деятельность подготовила расцвет этого уникального явления во второй половине XVI в. Безусловно, наряду с чаепитиями, практиковавшимися этими мастерами, бытовали и другие формы чайного действия, известные нам из предыдущего раздела, процветал храмовый чайный ритуал, однако именно Сюко и Дзё совершили решительный поворот в сторону переосмысления сути чаепития, не порывая тем не менее с предшествующей традицией, а переходя, так сказать, ее границы. Эти мастера сформулировали многие основополагающие принципы чайного действия классического типа, определившие его дух и практически без изменений соблюдающиеся по сей день при проведении чайных церемоний. Таким образом, знакомясь с жизнью и деятельностью Сюко, Дзё и их учеников, можно проследить процесс становления того, что сейчас называют *тя-но ю*, т. е. собственно чайной церемонией<sup>1</sup>.

Более или менее достоверные сведения о родоначальнике чайной церемонии (яп. *кайсо* или *кайдзан*) Мурата Мокити (1432–1502), известном под именем Сюко (иногда произносят «Дзюко»), относятся к последним десятилетиям его жизни. В архиве храма Дайтокудзи в Киото сохранились записи о сборе денег в годовщины смерти поэта-монаха Иккю. Среди жертвователей упоминается и Сюко (в 1491 и 1493 годах). В «Записях о прошлом» (яп. «Какотё») (летописи обители Синсюан храма Дайтокудзи) в сообщении от 15-го дня 5-й луны 2-го года Эйсё (1512 года по европейскому летоисчислению) упоминается о десятой годовщине смерти «отшельника Сюко» [51, с. 120]. Биография Сюко восстанавливается по сочинениям позднейших авторов, т. е. людей, не знавших его лично. Большинство писавших о Сюко были чайными мастерами, поэтому неудивительно, что полученные из третьих рук сведения смешивались с домыслами апологетического характера (что обнаруживается при внимательном чтении их писаний). Японские историки чайной церемонии тщательно проанализировали всю имеющуюся информацию о Сюко и в общих чертах реконструировали его действительную биографию.

Согласно распространенной версии, Сюко родился в Нара и в молодости был монахом в небольшом храме Сёмёдзи, принадлежавшем школе Дзёдо. Увлечшись чайным ритуалом, решил полностью посвятить себя этому занятию и в тридцатилетнем возрасте покинул храм. Сохранилось предание, что молодой монах пристрастился к

«состязаниям по чаю» (так называемым «чаепитиям по-нарски», яп. *Нара-но тя*), весьма распространенным среди монашеской братии из храмов, подчинявшихся монастырю Кофукудзи (в эту систему входил и храм Сёмёдзи). Сюко якобы начал манкировать своими прямыми обязанностями и в конечном счете был вынужден уйти из храма [41, 91].

По мнению Ф. Нагасима, Сюко происходил из городских низов. Монахи Сёмёдзи специализировались на погребальных обрядах, и Сюко, полагает Нагасима, выполнял в храме обязанности слуги, причем низшего ранга [51, с. 11–12], т. е. во время похорон занимался самой черной работой. Вполне вероятно, что Сюко ушел или был изгнан из храма за участие в «чайных церемониях при истечении пота», пользовавшихся популярностью среди жителей Нара в середине XV в. Примечательно, что Фуруити Харима, младший брат Фуруити Танэхидэ, устроителя этих чаепитий, станет впоследствии первым учеником Сюко. Этот факт косвенным образом подтверждает участие в чаепитиях молодого Мурата.

О последующих годах жизни Мурата Мокити практически ничего неизвестно. В сочинении «Беседы о чайном деле» (яп. «Тядзидан») сообщается, что в тридцатилетнем возрасте (т. е. после ухода из нарского храма Сёмёдзи) Сюко стал дзэнским монахом и начал интенсивно заниматься медитированием. Чрезмерное усердие привело его к нервному истощению, и по совету врача Сюко пил чай, выращенный в Таганоо, что вызвало у него интерес к чайному действу и привело к знакомству с «Книгой о чае» Лу Юя и «Записками о чае» Цань Сяна. В данной связи небезынтересно сообщение Ямануэ Содзи, что Сюко имел познания в конфуцианстве [61, т. 6, с. 52], т. е. был знаком с глубинными пластами китайской культуры. Изучив книги о чае и известные в то время виды чаепитий, Сюко в конечном счете создал свой собственный чайный ритуал. По другой версии, Сюко после того, как покинул храм Сёмёдзи, долго странствовал по провинциям Японии и наконец остался в Киото, столице страны.

Средневековая «чайная» литература выделяет два момента в биографии Сюко: ученичество у Иккю и знакомство с Ноами, который якобы представил его сёгуну Асикага Ёсимаса. Сёгун в свою очередь проникся чайной церемонией и сделал Сюко главным лицом в устройстве чаепитий в резиденции сёгуна<sup>2</sup>.

Иккю Содзюн (1394–1481) – выдающаяся личность японского средневековья, ставшая знаменитой еще при жизни. Дзэнский монах,

безоговорочно преданный учению Будды и в то же время постоянно нарушавший традиционные правила монашеского поведения, поэт, художник, каллиграф, он был, по выражению Е. С. Штейнера, «воплощением синтетичности японской культуры» [36, с. 8]. Яркая индивидуальность Иккю и его незаурядный талант привлекали к нему множество людей, тем более, что Иккю менее всего был склонен к уединенной жизни в келье. Он любил устраивать проповеди для жителей Киото и Сакаи, не чурался мирских удовольствий и за свой долгий век вкусил, как говорят, все радости жизни. Из круга Иккю вышли Компару Дзэнтiku (1404–1468), автор пьес для театра Но, художник Сога Дасоку (годы жизни неизвестны), поэты Сайоккэн Сотё (1405–1468) и Ямадзаки Сокан (годы жизни неизвестны), творчество которых отмечено несомненной оригинальностью.

«Чайные» трактаты в один голос утверждают, что Сюко был учеником Иккю, обратившим на себя особое внимание учителя. Знаменитый мастер якобы вручил Сюко автограф (*бокусэки*<sup>3</sup>) известного китайского чаньского монаха Юаньбу (1063–1135). Таких ценных подарков удостаивались послушники, особо отличившиеся в постижении сути дзэнского учения. В «Дневнике Сотана» (яп. «Сотан никки»), записках богатого купца и чайного мастера Камия Сотана (1551 – до 1635 г.), приводятся слова Рикю, сказанные автору дневника: «Сюко получил от преподобного Иккю *бокусэки* Юаньбу и наклеил его на свою любимую ширму. Сюко [получил] *бокусэки* только потому, что обучался у Иккю дзэну. Недавно я приобрел [его] за тысячу *каммонов* (денежная единица. – А. И.)» [61, т. 6, с. 160]. В средневековых сочинениях можно встретить утверждение, что после смерти Сюко *бокусэки* хранился у его приемного сына Содзю, чье имя также называется в числе жертвователей денежных сумм на проведение поминальных служб в годовщины смерти Иккю [66, с. 33–36, 351–357].

В письменном наследии самого Иккю мы не находим упоминаний о Сюко, и единственным указанием на знакомство знаменитого монаха с чайным мастером являются упоминавшиеся выше записи об участии Сюко в сборе денег для поминальных служб. Современные историки японской культуры, стоящие на объективных, а не на апологетических позициях, сомневаются в реальности ученичества Сюко у Иккю: скорее всего Сюко слушал публичные проповеди последнего.

Излагаемая в средневековых сочинениях версия о том, что Ноами представил Сюко сёгуну Ёсимаса, в современной литературе отвергается (прежде всего из-за очевидных хронологических неувязок), Т. Людвиг допускает, что Сюко имел какие-то контакты с *добосю*, скорее всего с Соами, внуком Ноами [123, с. 386]. Что касается службы у сёгуна Ёсимаса, то Ф. Нагасима доказывает ее невозможность: горожанин, а Нагасима последовательно придерживается точки зрения, что Сюко был выходцем из городских низов, не мог занимать пост, какой бы он должен был занимать, находясь на службе у сёгуна. Советники и эксперты, т. е. люди, вхожие во дворец правителя страны, были в той или иной степени сословно или родственно связаны с кланом Асикага. По мнению Ф. Нагасима, Сюко мог общаться с Ёсимаса после потери последним власти (в 70–80 гг. XV в.), т. е. когда бывший сёгун, отойдя от дел, вел довольно уединенную жизнь в своем поместье на горе Хигасияма, окруженный людьми искусства [51, с. 13–16]. Таким образом, признание Асикага Ёсимаса чайной церемонии Сюко (что в общем-то вполне вероятно, если допустить их знакомство) отнюдь не означало официального его признания.

Итак, кем же был Сюко? Ф. Нагасима полагает, что первый патриарх классической чайной церемонии являлся гражданским лицом, проживавшим в городских кварталах Киото, и был торговцем чайной утварью. Он посещал храм Дайтокудзи, вращался в кругу дзэнских монахов, близких к Иккю. Здесь же, по мнению Нагасима, у него проявился интерес к дзэнскому чайному ритуалу [51, с. 16]. Стройную концепцию японского ученого нарушает запись о десятой годовщине смерти «отшельника Сюко», о которой упоминалось выше. В общем, ясности в фактах, касающихся жизни Сюко, повторяем, нет, и воссоздание его строго достоверной биографии является скорее всего неразрешимой проблемой.

Изучение материалов о генезисе чайной церемонии, жизни и деятельности Сюко в контексте общественного и культурного развития Японии во второй половине XV – первой половине XVI вв. привело Ф. Нагасима к выводу, что становление чайной церемонии приходится на 30–50-е годы XVI в. Сюко, по мнению ученого, был лишь одним из тех, кто подготовил становление классической чайной церемонии, а заслуга «привнесения» дзэна в светские чаепития принадлежит Содзю, приемному сыну Сюко, а также Сого, которого традиция причисляет к ученикам Сюко [61, т. 6, с. 52]. По словам

Нагасима, возвеличивание Сюко в качестве творца нового чайного ритуала, обучавшегося у Иккю и получившего одобрение сёгуна Асикага Ёсимаса, пользовавшегося славой мецената, началось с 30-х годов XVI в., когда появилась необходимость укрепить авторитет чайной церемонии в глазах общества [51, с. 17, 23–24].

Надо сказать, что точка зрения Ф. Нагасима на роль Сюко в становлении чайной церемонии радикально отличается от распространенной, однако нельзя не считаться с выводами известного специалиста по средневековой японской культуре, тем более, что они нашли отражение в комментариях к тексту одного из посланий-инструкций Сюко, помещенных в «Полном собрании классических трактатов о пути чая», т. е. в каноническом, напомним, издании самого крупного в Японии чайного общества Урасэнкэ. Ф. Нагасима присущ, может быть, некоторый гиперкритицизм. Но в своем заключении он, похоже, прав. Следует заметить, что ученый избегает категоричных утверждений и призывает к тщательному исследованию спорных вопросов истории чайного действа.

Основными источниками, дающими представление о понимании Сюко смысла чайной церемонии, являются так называемые «послания-наставления» (яп. *дэнсё*), в которых излагается суть практиковавшегося им чайного ритуала [51, с. 17–22].

Среди приписываемых Сюко *дэнсё* наименьшие сомнения вызывает авторство послания к Фуруити Харима (1452?–1508), который был известен также под монашеским именем Тёин-хоси. Харима принадлежал к семье богатых феодалов, владевших землями в южном пригороде Нара. Еще мальчиком он стал послушником в древнем храме Кофукудзи, который покинул десять лет спустя, чтобы возглавить клан Фуруити. Тем не менее Харима до конца жизни поддерживал храм материально, не порывал с монашеской средой и занимал достаточно высокое положение в буддийской церковной иерархии в качестве «воина-монаха» [97, с. 7], отвечая за вооруженные монашеские отряды, охранявшие монастыри и храмы.

Яманоуэ Содзи называет Фуруити Харима самым выдающимся учеником Сюко [61, т. 6, с. 52]. По словам того же Содзи, у Харима было тридцать предметов чайной утвари, которые относились к «именным вещам» (яп. *мэйбуцу*), т. е. к произведениям искусства [61, т. 6, с. 53]. Харима собирал у себя в поместье поэтов, актеров и сам приобрел репутацию талантливого флейтиста и незаурядного исполнителя ролей



в пьесах театра Но. Вполне возможно, что этот феодал оказывал покровительство и своему наставнику в чайной церемонии [97, с. 7].

«Послание Сюко к Учителю Дхармы Фуруити Харима» (яп. «Сюко Фуруити Харима-хоси-атэ исси»)<sup>4</sup> его получатель передал своему ученику, а в 1646 г. оно попало в руки знаменитого чайного мастера Кобори Энсю, который вывесил его в нише-*токонома*. Монах Косэцу, настоятель храма Дайтокудзи, сделал приписку-комментарий к «Посланию», по сути дела удостоверяющую авторство Сюко.

Описание чайной комнаты Сюко, утвари, использовавшейся мастером, как и сведения об эстетических взглядах родоначальника чайной церемонии, можно найти также в таких авторитетных сочинениях как «Записки Намбо» и «Записки Яманоуэ Содзи». Вообще говоря, при несомненной важности адекватного представления о воззрениях на чайную церемонию непосредственно самого Сюко и его деятельности как чайного мастера, все-таки большее значение имеет выяснение процесса становления чайной церемонии как культурного феномена, и с этой точки зрения на второй план отступает вопрос, кто сформулировал основополагающие ее принципы и правила чаепития – Сюко или через какое-то время его ученики и последователи. Поэтому мы говорим о чайной церемонии Сюко, не забывая известной условности этого определения. А в том, что чайный ритуал, связанный с его именем, является первым этапом формирования чайной церемонии классического образца, кажется, никто из исследователей не сомневается.

В средневековых сочинениях в заслугу Сюко ставится превращение чаепития в средство достижения просветления. Яманоуэ Содзи пишет, что Сюко признавал наличие в чайной церемонии Дхармы Будды [61, т. 6, с. 52]. Согласно преданию, именно при помощи чая обрел просветление сам Сюко. Находясь в храме Дайтокудзи, он ежедневно «подносил» Будде чайный напиток, т. е. следовал дзэнскому чайному ритуалу, упоминавшемуся выше в связи с Догэном. Монах готовил напиток, большую часть его наливал в специальную чашу и ставил перед изваянием Будды, остальное выпивал сам. Считалось, что таким образом сердце монаха «приближалось» к сердцу Будды [41, с. 91]. В данном случае заваривание чая и весь последующий ритуал приобретали характер священнодействия и ярко выраженный сакральный смысл. В середине XVI в. появляются легенды, живописующие признание новой роли чаепития таким авторитетом, как Иккю. Знаменитый монах, наблюдая за Сюко, подумал, что тот чрезмерно увлекается чаем и пренебрегает

медитативной практикой. Однажды Иккю увидел своего ученика наслаждающимся чайным напитком и, подойдя к нему, ударил палкой по чашке, которая выпала из рук якобы нерадивого монаха. Однако Сюко остался невозмутимым. И тогда Иккю воскликнул: «Дзэн есть в чае!» [43, с. 57]. Идея о дзэне в чае стала основополагающим принципом классической чайной церемонии («вкус дзэна и вкус чая един»), что определило функциональное значение всех компонентов чайного действия.

Возникает вопрос: насколько подобное утверждение, безусловно, апологетическое, согласуется с теми данными, которые мы имеем о начальном этапе становления чайной церемонии классического типа и вообще, каким образом проходил процесс развития чайного действия *вабитя*.

Согласно «Запискам Намбо», Сюко начал использовать для чаепитий помещение длиной и шириной в один *дзё* (3,03 м), т. е. общей площадью четыре с половиной *татами*<sup>5</sup> (яп. *ёдзёхан*) [61, т. 4, с. 52]. По своим размерам чайная комната Сюко точно соответствовала монашеской келье, которая так и называлась – «квадратный *дзё*» (яп. *ходзё*). Следует отметить, что в 80-х годах XV в. в чайном ритуале типа *сёин-но тя* проявилась тенденция к уменьшению размера гостиной-*сёин*. Такие помещения стали именоваться «малыми гостиными» (яп. *косёин*). Впервые такая «гостиная» была построена в павильоне Токудо. В отличие от обычной *сёин* здесь отсутствовала ниша-*токонома*. Известны случаи устройства «малых гостиных» площадью в один *дзё*, т. е. таких же как кельи монахов. Очевидно, прав Я. Мураи, который полагает, что стремление к проведению чаепитий в небольших помещениях отражало настроение общества в ту эпоху.

В нише-*токонома* чайной комнаты Сюко висели *бокусэки*, выполненные известными мастерами, в частности Юань. В нишу он помещал также картину, а иногда и две. В помещении стояла подставка-*дайсу*, не окрашенная и не лакированная (в гостиных-*сёин* использовались *дайсу*, покрытые черным лаком). Позднее вместо *дайсу* Сюко ставил одну из ее разновидностей – *кюдайсу*, полку-подставку с двумя стойками. На полках *кюдайсу* располагалась та же утварь, что и в гостиной-*сёин*, но в меньшем количестве [61, т. 4, с. 53]. Таким образом, интерьер чайной комнаты Сюко в общих чертах повторял убранство помещений, в которых проводились «чаепития в гостиной». Тем не менее безусловным и имевшим большое значение для развития чайной церемонии новшеством являлось выделение в жилом

помещении особой ячейки – комнаты, напоминающей келью, хотя по убранству и копирующую *сёин*. Чаепития в таком помещении, естественно, приобрели специфический характер.

Уменьшение количества вещей в комнате-*сёин* соотносилось с общим скромным видом помещения, его убранства и опрошением утвари. Согласно приписываемому Сюко «посланию-наставлению», которое принято называть «О-тадзунэ-но кото» (что можно перевести как «То, о чем Вы допытываетесь»), чайная комната «должна быть [украшена] цветами настолько, чтобы помещение [выглядело] хорошо» [43, с. 91]. Ненасыщенность цветами, безусловно, одна из особенностей интерьера помещения, в котором проводились чаепития нового типа. «Что касается воскуривания благовоний, – говорится в том же “послании”, – то не воскуривайте [их] так, чтобы [они] слишком обращали на себя внимание». [43, с. 91]

Яманоуэ Содзи, Намбо Сокэй и другие авторы отмечали простоту и даже грубость китайских картин и чайной утвари, принадлежавших Сюко: чайные чашки были толстостенные, соевого цвета – «взяв в руку, можно было ощутить [их] тяжесть, и выглядели [они] как второсортная провинциальная поделка» [61, т. 6, с. 121]. Чайные чашки, называемые *Сюко тяван* («чайные чашки Сюко»), восходят как раз к данному типу чайной утвари [43, с. 64].

В средневековых материалах по чайной церемонии встречается немало описаний чайниц (яп. *тяирэ*), керамических сосудов для хранения сухого чая, которые принадлежали Сюко. Как правило, чайницы покрывались глазурью (черной, светло-коричневой), на которую местами наносилась «верхняя глазурь» (голубая, белая) [43, с. 65–66], однако, как отмечал в своем дневнике чайный мастер Цуда Сокю, все они производили впечатление грубых, неизящных изделий («Записи о чайных собраниях Сокю» – «Сокю тякай ки», запись от 17-го дня 2-й луны 10-го года Эйроку. См. [61, т. 7, с. 11]).

В этом контексте вполне понятна рекомендация Сюко в «Послании к Учителю Дхармы Фуруити Харима» о стирании границ между «китайским и японским» [61, т. 3, с. 3]. В данном случае имеется в виду не только включение посуды японского производства, не отличавшейся в глазах ценителей изысканностью, в число предметов чайной утвари, но и использование «грубых» китайских сосудов и чашек. Обычно в этом случае ссылаются на самого Сюко, который, в передаче Яманоуэ Содзи якобы сказал: «Привязать прекрасного

скакуна к хибаре, покрытой соломой» и добавил, имея в виду чайное действо, – «так же, как в грубо [отделанную] (простую, безыскусную) гостиную поместить [редкостную] именную вещь. Благодаря этому чаепитие вызовет интерес» [61, т. 6, с. 59]. Правда, это высказывание можно интерпретировать по-разному.

Итак, внешняя форма Сюко выразилась в строгом ограничении площади чайной комнаты, сокращении числа предметов чайной утвари, в нарочитой безыскусности утвари и интерьера, что с первого взгляда свидетельствует об омещанивании чайного действа. Однако новшество Сюко имело свой глубинный, внутренний смысл, который выявляется, если посмотреть на него через призму «наличия в чае дзэна».

Прежде всего, созданию специфического настроения способствовало то, что чаепитие проходило в помещении, по размеру и интерьеру являвшемуся копией монашеской кельи. Участники чайной церемонии, как правило миряне, на какое-то время оказывались в особом мире, отгороженном от повседневной реальности стенами чайной комнаты-кельи. К. Игути полагает, что тесное помещение для проведения чаепития Сюко избрал потому, что этим облегчалось «общение сердец» хозяина и гостей [41, с. 92].

При уменьшении количества предметов, предназначенных для приготовления и питья чая, числа картин в нише-*токонома* и вещей, украшающих помещение, в котором проводится чаепитие, повышается функциональная нагрузка каждого отдельного элемента интерьера и непосредственно самого действа. Каждый компонент начинает, по словам К. Кадзуэ, «солировать», в то время как в чаепитиях старого типа все элементы интерьера и ритуала выступали «в ансамбле» [43, с. 68]. «Солирующие» элементы, в свою очередь привлекая к себе взгляд «вкушающего чай», заставляют его сосредоточивать внимание на чем-то конкретном, чего не было, когда предметы интерьера и чайная утварь воспринимались во всем их разнообразии.

Сущность эстетических воззрений Сюко помогает уяснить учение о поэтических стилях выдающегося поэта и теоретика стихосложения Фудзивара Тэйка (Садаиэ) (1126–1241) и его позднейшие модификации. В трактате «Собрание [заметок] на каждый месяц» (яп. «Мэйгэцу сю») Тэйка выделил десять стилевых признаков (и, в каком-то смысле, жанров), характеризующих японскую поэзию, однако эти характеристики в полной мере распространяются и на другие явления японской средневековой культуры. Вот почему еще

много столетий после смерти Тэйка предложенная им классификация стилей вносила весьма ощутимый вклад в формирование эстетических представлений японской художественной интеллигенции.

Особую роль в становлении ведущих направлений традиционной японской поэзии сыграли стилевые течения, называемые Фудзивара Тэйка *югэн* и *усин*. *Югэн* – «скрытое и тайное» – эмоциональное содержание поэтического произведения, находящееся за пределами словесного выражения и постигаемое за счет ассоциативности образов. *Усин* – «имеющее сердце (душу)» – обозначает наполненность стихотворения глубоким чувством, некой внутренней одухотворенностью, невыразимой словами, и с оттенком «философии задумчивости».

Безусловно, с течением времени стили-жанры выделенные Тэйка, претерпевали определенные метаморфозы, сохраняя тем не менее свою функциональную значимость. Усиление интровертного начала в японской культуре периода Муромати, что вызвано, как говорилось выше, серьезными общественными катаклизмами, обусловившими рост эсхатологических настроений и распространение вширь и вглубь дзэнского учения, привело к весьма существенному изменению представлений о красоте. Наиболее адекватным выражением «скрытого и тайного» (*югэн*) и «имеющего сердце» (*усин*) стала вещь, покрытая «налетом старины», выглядевшая замшелой. Идея внутренней одухотворенности (т. е. *усин*) начала передаваться словами «замерзшее», «высохшее», «холодное» [43, с. 81].

Свое отношение к «грубой» чайной утвари и вообще к чайному действу Сюко передает через выражение «быть замерзшим – высохшим» (яп. *хиэкарэтару*) и «быть замерзшим – тощим» (яп. *хиэясэтару*) [61, т. 3, с. 3], поэтому необходимо более внимательно присмотреться к значению этих, чрезвычайно важных для становления эстетических основ чайной церемонии классического типа, понятий.

В китайской поэзии слова «замерзшее», «высохшее», «тощее» употреблялись в смысле «холодный», «стройный» и ассоциировались в читательском восприятии с неземной женской красотой, поскольку содержат намек на белизну снега, белые цветы сливы, а также на стройную человеческую фигуру [97, с. 16].

Слово *хиэ*, «замерзшее», весьма широко использовалось средневековыми поэтами и авторами пьес Но. Гораздо реже встречаются слова *карэ*, «высохшее» и *ясэ*, «тощее», которые, впрочем, рассматривались в качестве синонимов *хиэ*. В трактатах о поэтическом

искусстве *хиэ* приобрело терминологическое значение. Другими словами, в XV в. понятие «замерзшее» являлось достаточно устоявшейся эстетической категорией, хорошо знакомой художественной интеллигенции.

Интерпретация Сюко «замерзшего» (и синонимичных ему понятий) отличалась от традиционной китайской и приближалась к пониманию его Синкэем (1406–1475), поэтом-монахом, автором известных в свое время трактатов о поэзии. Нужно сказать, что Синкэй развивал принципы поэтики, разработанные Фудзивара Тэйка, и, вполне возможно, что именно он оказал определяющее влияние на становление эстетических представлений Сюко. Синкэй подчеркивал принципиальное сходство (*итинё*, досл. «единотаковость») поэзии (шире – литературы), искусства и буддийской философии, т. е. все рассуждения, касающиеся поэзии, распространял на все виды искусства. Безусловно, такая методологическая посылка вполне подходила Сюко с точки зрения возможности выражения своего понимания сущности чайного действа. Интересно, что «Послание Сюко к Учителю Дхармы Фуруити Харима» и по содержанию, и по стилю напоминает «Наставление настоятеля Синкэя» (яп. «Синкэй содзу тэйкин»), которое составил поэт Кэнсай, ученик Синкэя, использовав высказывания своего наставника о стихосложении, и через много лет, в 1488 г., послал копию «Наставления» Фуруити Харима по просьбе последнего [97, с. 7].

Согласно Синкэю, красота истинная – красота как таковая – не связана с изяществом формы, т. е. с чем-то внешним, поскольку внешнее всегда относительно, преходяще. Истинная красота скрыта «внутри». Синкэй назвал ее красотой, очарованием сердца (яп. *кокоро-но эн*), имея в виду некую глубинную, «сущностную» красоту, и определил ее словами «холодное и тощее» (яп. *самуку ясэтару*), что синонимично «замерзшему – тощему» (яп. *хиэясэтару*). Очарование (яп. *эн*) стихотворения может исходить только из глубины сердца поэта, и такое очарование «чисто», не окрашено человеческими страстями («внешними» по отношению к внутренней сущности человека) и невыразимо словами. Это очарование Синкэй определил термином «замерзший – печальный» (яп. *хиэсабитару*) и назвал его «холодным очарованием» (яп. *рэйэн*), некой «чистой красотой», которая очень четко оттеняет непостоянство (яп. *мудзё*) всех вещей и явлений, окружающих человека.

Аналогичным образом Синкэй переосмыслил и категорию *югэн*:

– Скрытое и тайное, как и истинная красота, никак не связано с каким-либо внешним проявлением, невыразимо словами. Оно – «очарование (красота) сердца» (т. е. *кокоро-но эн*), и в этом плане непосредственно соотносится с «замерзшим» (во всех его разновидностях).

В поэзии «скрытое и таинственное» и «имеющее сердце (душу)» передается, – говорит Синкэй, – стилями, которые Фудзивара Тэйка назвал «длинное и высокое» (яп. *такэ така китай*) и «поражающее демонов» (яп. *раккитай*), с помощью этих стилей, согласно Тэйка, достигается благородство и величественность поэтического сочинения [43, с. 85]. Синкэй имел в виду внутреннее благородство и величественность, как бы лежащие в основе *югэн* и *усин*. Поэтому стиль «длинное и высокое» он именуется стилем «холодное и тощее». Такое же значение имеют выражения «застыть – оледенеть», «заледенеть насквозь» [43, с. 85–86].

Концепция «замерзшего – тощего» и «скрытого и таинственного», развивавшаяся Синкэем, имела ярко выраженный буддийский философский субстрат, и мы еще вернемся к рассуждениям Синкэя при анализе категорий эстетики чайной церемонии классического типа.

По мнению К. Кадзуэ, нет ничего удивительного, что Сюко следовал эстетическим канонам, разработанным Синкэем, поскольку представители всех родов художественного творчества того времени стремились с помощью учения о стилях создать теоретическую базу соответствующего вида искусства, и в этом учении выявляется характер эстетического сознания общества XV–XVI вв. [43, с. 86–87]. Грубоватость отделки утвари, использовавшейся Сюко (что разительно отличало ее от предметов, употреблявшихся во время «чаепитий в гостиную»), отнюдь не свидетельствовала о вульгарном вкусе первого патриарха чайной церемонии.

Сюко претили бьющая в глаза красота и совершенство форм, лежащее, так сказать, на поверхности. Акцент переносился на внутреннюю, в общем-то труднодостижимую обыкновенным человеком красоту вещи. Характерны в этом отношении слова самого Сюко, сохранившиеся в записках Нодзё Тоуэмона<sup>6</sup>: «Луна, которая не [проглядывает] сквозь облака, также неприятна» (цит. по [43, с. 96]). Примечательно и другое высказывание Сюко, записанное тем же Нодзё: «Если вещи из Исэ и вещи из Бидзэн интересны и искусно [сработаны, они] превосходны» (цит. по [64, с. 20]). Вещи из Исэ и Бидзэн – «грубая» чайная утварь, изготовленная в Японии, однако «грубость» посуды, как можно понять,

достигается через искусность мастера, а не через отсутствие ее. Внешнее изящество посуды, если исходить из интерпретации «замерзшего – тощего», принятой Сюко, только препятствовало постижению ее «чистой» красоты. Правда, как полагает К. Кадзуэ, Сюко, говоря о «замерзшем – тощем», имел в виду не столько (и не только) внутреннюю красоту чайной посуды и гармоничность простоты интерьера, но прежде всего психическое состояние человека, в котором выявляется его истинная (естественная) сущность [43, с. 75–77]. Другими словами, речь идет о дзэнском просветлении, при котором, как полагают приверженцы дзэна, обнаруживается истинная суть (т. е. естество, природа) всех вещей. Однако, как нам кажется, К. Кадзуэ несколько преувеличивает ревизию Сюко толкования этой категории Синкэем.

Таким образом, «солирующие» компоненты чайной церемонии, прежде всего посуда, будучи «грубыми» (по распространенному выражению средневековых авторов), с одной стороны, требовали известного усилия для «прочувствования» их внутренней сущности (которая есть истинная красота), а с другой, помогали в данной конкретной обстановке (чайная комната-келья, определенный ритуальный порядок) «направить мысли» (как говорят буддисты) к этой скрытой красоте.

Постижение «замерзшего – тощего» и «замерзшего – высохшего» возможно, указывает Сюко, благодаря так называемой «основе сердца» (*кокоро-но ситадзи*) человека. Семантическое поле слова *ситадзи* включает в себя значения «грунт», «фундамент», «склонность», «запас знаний», «признаки, симптомы чего-либо». В данном случае «основа сердца» соотносится с понятием, «природа (естество) будды» и в то же время в известной степени его можно отождествить с «замерзшим – высохшим» и «замерзшим – тощим» как естественным, исконным, не «украшенным» чем-либо состоянием человека<sup>7</sup>.

Процесс проникновения в скрытую красоту чайной утвари и достижение специфического душевного состояния облегчался созерцанием *бокусэки* (если, конечно, этот свиток с изречением какого-либо мудреца по соответствующему поводу или иероглифами с буддийскими аллюзиями заменял в нише-*токонома* традиционную картину).

Сюко резко повысил роль «человеческой связи» между хозяином и гостями, устанавливавшейся во время чаепития. По выражению К. Кадзуэ, в чайной комнате разыгрывалось импровизированное драматическое действие, солирующая роль в котором принадлежала устройщику чайной церемонии – хозяину [43, с. 91]. Приписываемые

Сюко «послания-наставления» и позднейшие трактаты позволяют представить в общих чертах требования Сюко – или, точнее говоря, то, что традиционно считается таковыми – к тем, кто вступил на «путь чая».

В письме к Фуруити Харима самыми неподходящими для приверженца «пути чая» чертами характера называются «привязанность к [собственному] я» (убеждение в истинной реальности самого себя) и «удовлетворенность [собственным] я» (не только убеждение в реальном существовании собственной личности, но и чувство гордости от ее значительности) [61, т. 3, с. 8]. Указание на то, что эти два отрицательных, с точки зрения буддизма, человеческих качества препятствуют продвижению по «пути чая», безусловно, сопрягается с идейным лейтмотивом чайного действия, родоначальником которого признается Сюко, поскольку достижение здесь специфического психического состояния, родственного просветлению, и проникновение во внутреннюю сущность вещей предполагало преодоление собственного «я» посредством постижения его условно-реального характера. А также человек, занимающийся чайной практикой, не должен был испытывать зависти к знатоку этого дела или же, будучи таким знатоком, «свысока смотреть на новичков». И, соответственно, должен или учиться у знатока, или обучать новичков [61, т. 3, с. 3].

В отрицательном отношении Сюко к «удовлетворенности [собственным] я», рекомендациях мастеру учить новичков, а последним учиться у мастера, в цитировании Сюко древнего изречения «Будь учителем сердца, но не делай сердце учителем» как выражающего суть чайной церемонии [61, т. 3, с. 3] авторы «Краткого очерка пути чая» видят влияние конфуцианства [56, с. 16].

Наконец, в «послании-наставлении» «О-тадзунэ-но кото» даются конкретные рекомендации, так сказать, установочного характера, касающиеся поведения хозяина и гостей во время чаепития:

– Все движения участников чайной церемонии, манера их поведения должны быть естественными, не бросаться в глаза, не привлекать внимания (...)

– Хорошо, если утварь соответствующим образом также [подбирается] для пожилых людей и для молодых.

– Заняв свои места, хозяин и гости должны расположиться друг против друга, направив друг к другу сердца и ни в коем случае не отвлекать внимание на постороннее. Именно это является самым важным условием [проведения] чайной церемонии (цит. по [43, с. 91]).

Выполнение перечисленных условий должно было, по мысли Сюко, создать предпосылки для пробуждения у гостя, участвующего в чаепитии, возможности выявить в себе «замерзшее – высохшее» и «замерзшее – тощее» и постичь то и другое в чайной утвари, которую он держит в руках и видит перед собой.

Тип чайной церемонии, практиковавшийся Сюко, определяется как «переходный» (яп. *гё*) между «истинным» стилем и «стилем чаепития в гостиную», с одной стороны, и «простым» стилем чайной церемонии, утвердившимся в деятельности Сэн Рикю, с другой. «Переходный» характер чайного действия Сюко выразился, по мнению практически всех авторов, писавших о чайной церемонии, в том, что Сюко, во-первых, все-таки не смог преодолеть «привязанности» к китайским вещам, являвшимся компонентами интерьера чайной комнаты, и к чайной утвари, привозившейся из Китая, что обнаруживает его зависимость от стиля «чаепития в гостиную». Во-вторых, как мы увидим, Такэно Дзёо и Сэн Рикю развили подход Сюко к чаепитию как средству выявления в себе некой скрытой сущности («природы будды») и постижения внутренней красоты вещей. Становление принципов организации чайного действия классического типа шло по намеченному Сюко пути (помещение малого размера, упрощение интерьера и сокращение количества предметов утвари).

У Мурата Сюко, как сообщают источники, было множество учеников: в Киото – Мурата Содзю, Мацумото Сюхо, Исигуро Дотэй, Фудзита Сори, Дзюсия Сотин, в Сакаи жили и работали Тории Инсэцу, Гондая Сотакү, Такамура Дзётоки, в Нара – Фуруити Харима, Сайфукуин, Сонгёин. Все они внесли существенный вклад в популяризацию чайного ритуала, разработанного их учителем. Кроме того, некоторые из них внесли в чайную церемонию ряд новшеств.

Выше уже говорилось, что в период правления Асикага Ёсимаса и его преемников власть центрального правительства постоянно ослабевала, в то же время усиливалось экономическое и политическое влияние местных феодальных кланов, а также не связанных с Асикага домов в самом Киото. В городе Сакаи в XV в. значительно увеличилась количественно и материально окрепла прослойка богатого купечества. Некоторые из учеников знаменитого мастера были выходцами из указанных слоев населения. «Чаепития в гостиную» ассоциировались с непопулярным в японском обществе именем Ёсимаса и среди выдвинувшихся на первый план социальных групп

распространения в «чистом виде» не получили. Постепенно чайная церемония Сюко, хотя в немалой степени измененная, приобрела популярность у самурайской элиты.

В первые десятилетия XVI в. наибольший авторитет у любителей чайной церемонии завоевали мастера, проживавшие в одном из районов Киото, называвшемся Симогё. Среди них мы видим Дзюся Сого, Фудзита Сори (будущих учителей Такэно Дзёо), а также Мурата Содзю, приемного сына и официального приемника Сюко, ставшего центральной фигурой в группе из Симогё. Есть данные, что именно в Симогё находился дом Сюко, в котором он прожил последние годы жизни. Как бы то ни было, этот район стал центром «чайного дела», и «чайные церемонии в Симогё» (яп. *Симогё тя-но ю*), как называли их современники, определяли лицо чайного ритуала в те годы.

Характерной особенностью «церемоний в Симогё» как типа чайного действия являлось проведение их в домике, напоминавшем по внешнему виду хижину отшельника. Поэт Сотё отмечал в своем дневнике после посещения дома Содзю осенью 1526 г., что жилище этого чайного мастера было окружено большими соснами и криптомериями [48, 76]. В дневнике столичного аристократа Васиоо Такаёсу (1485–1533) имеется следующая запись о доме Содзю, сделанная в 5-ю луну 1532 г.: «[Он] похож на горную обитель<sup>8</sup>, производит огромное впечатление. [Его] следует назвать убежищем отшельника посреди города» [64, с. 21]. Надо сказать, что усадьба Мурата Содзю в Киото называлась Госёан – Обитель Полуденной Сосны. Помещения, в которых устраивались «чайные церемонии в Симогё», были небольшими по площади, как правило в четыре с половиной или в шесть *татами*, о чем свидетельствуют письменные памятники того времени, в частности дневник Сотё.

Впоследствии «горные обители посреди города» строились не только в Киото, но и в других городах, в частности Сакаи, причем, судя по всему, не в малых количествах. Это обстоятельство отметил в своей «Истории христианской церкви в Японии» португальский миссионер Жоан Родригес (1561–1634): «В Сакаи люди, которые занимаются чайной церемонией, строят небольшие дома, по виду отличающиеся [от обычных]. Для них выбирают небольшие рощи и насколько возможно малой площади возводят дома отшельников, какими они бывают в поле или в саду (...). В эти маленькие домики люди приглашают друг друга на чай» (цит. по [48, с. 77]).

Имитация под «горные обители» жилищ чайных мастеров, чайных домиков и помещений, где устраивались чаепития, безусловно являлась шагом в сторону классического стиля чайных действ. Именно такую однозначную оценку использования «убежища отшельника посреди города» в качестве места проведения чайной церемонии дают авторы коллективной монографии «Искусство чая» [64, с. 21]. Однако более внимательное рассмотрение «чаепитий в Симогё» показывает, что вопрос этот более сложный.

Вне всякого сомнения, устройство в городских условиях «убежища отшельника» было доступно только весьма состоятельным людям. Из средневековых источников, например «Записок Яmanoуэ Содзи», известно, что мастера и любители «чайной церемонии в Симогё» славились как собиратели разнообразной чайной утвари, в том числе редкостной. В руки чайных мастеров попадали и вещи, использовавшиеся в чайном ритуале во дворце Хигасияма, и предметы местного производства. Коллекции редкостной и дорогой утвари выставлялись напоказ в чайных комнатах. Во время чайной церемонии эти коллекции отвлекали внимание ее участников от собственно чаепития. Внешний, декоративный элемент снова начинал играть в чайном действе чрезвычайно важную (и, может быть, главенствующую) роль.

Кроме того, «чайная церемония в Симогё» подверглась жесткой ритуализации. Участников чаепития стали строго различать по социальному статусу и месту в административной иерархии: в соответствии с этим выбиралась чайная посуда, в которой приготавливался и подносился чайный напиток. Четко определялись темы, на которые могли вести разговоры гости: самураям полагалось говорить о лошадях, соколиной охоте, стрелах и луках, с монахами же шла беседа главным образом о времени года. В основу правил поведения участников чаепития были положены этические принципы, описанные в упоминавшемся выше сочинении представителей рода Огасавара [91, с. 73].

Вот, например, каким правилам следовали участники чаепитий, устраивавшихся Мурата Содзю:

– Если в нише-*токонома* висела картина и стояли цветы, то сначала смотрели на цветы – они знак времени года, и потом – смотрели на картину. Однако если в чайной церемонии использовалась особо ценная утварь, то прежде рассматривали ее. Если же использовалась утварь, которую хозяин показывал гостям впервые, то сначала осматривали ее, даже если она и не представляла особой ценности. Если



в нише-*токонома* висела картина, то гости приближались к нише и вставали перед ней на колени слегка разведя руки в стороны. При оформлении ниши придерживались следующего порядка: сначала вешали картину, а затем в вазу ставили цветы, причем особо красивую веточку с цветком помещал в вазу кто-нибудь из гостей [91, с. 79].

Отмеченные выше черты «чаепитий в Симогё» практически полностью нейтрализовали специфическую атмосферу, создавшуюся в чайном домике похожем на «убежище отшельника посреди города». Собственно говоря, такой «домик-убежище» сам оказался декоративным элементом чайного действа, функциональное назначение которого было совсем иным, чем у хижины-*соан* Рикю.

Итак, оценивая «чайную церемонию в Симогё», следует указать на две противоречившие друг другу тенденции. С одной стороны, в использовании помещений, имитировавших «горную обитель», можно усмотреть, как уже отмечалось, развитие чайного ритуала в сторону классического стиля Сэн Рикю. С другой стороны, наблюдается в известной мере возвращение к канонам «чаепитий в гостиной», хотя церемония и устраивалась в специальных чайных комнатах, характерные особенности которых очертил Мурата Суюко. Надо сказать, что некоторые современники расценивали чаепития у Содзю как смесь «чаепитий в гостиной» и чаепитий в комнате в четыре с половиной *татами* (т. е. чайной церемонии Мурата Суюко) [43, с. 106]. Однако среди последователей Суюко были и такие, в частности Дзюсия Сого, кто развивал традиции своего наставника. В «Записках о [чайных] собраниях Мацуя» имеется сообщение об утреннем чаепитии, устроенном Дзюсия Сого для Мацуя Хисамаса, чайного мастера из Нара, осенью 1537 г. Х. Цуцуи, собрав по крупинке сохранившиеся сведения, восстановил общую картину всего действа.

Судя по всему, церемония проходила в помещении площадью в четыре с половиной *татами*. Войдя в чайную комнату, Хисамаса осмотрел нишу-*токонома*, в которой висел *бокусэки*. На нижней полке подставки-*дайсу* стоял переносный очаг-*фуро*, на нем – котел для кипячения воды, с гладкой поверхностью; рядом с *фуро* – чаша для сливания воды (т. е. *кэнсуй*), относившаяся к разряду «редкостных вещей», и подставка для крышки котла – в виде краба. На верхней полке стояли круглый поднос с корейской чайной чашкой и чайница, напоминавшая по форме банку для лекарственных трав.

Когда Хисамаса занял место гостя, перед ним поставили низкий обеденный столик (яп. *дзэн*). Справа от Хисамаса стояла чаша с овощным супом, слева – чаша, в которую он накладывал закуску с двух блюд, стоявших на противоположном от него краю столика: это была жареная лососина и устрицы со злаками. Затем гостю подавали мелко наструганную рыбу (скорее всего, гольца) с овощной приправой. Во время трапезы небольшими порциями подносилась водка-сакэ. На десерт принесли жареные каштаны, морскую капусту и разновидность батата, называвшуюся *ториммо* («птичий батат»). Увидев, что гость закончил есть предложенные деликатесы, Сого принес корзиночку с древесным углем. Хисамаса в свою очередь поднялся, раздвинул перегородку-*сёдзи* и вышел на галерею, примыкавшую к чайной комнате. На ней он ожидал приглашения снова войти в помещение.

Пригласив Хисамаса в комнату, Сого вынес из кухни кувшин с водой, похожий по виду на корзину для птичьего корма, и поставил его на нижнюю полку подставки-*дайсу* рядом с очагом-*фуро*. Затем, достав из чайницы, стоящей на верхней полке подставки-*дайсу*, порцию порошкового чая, приготовил напиток, очевидно «жидкий чай». После чаепития Сого принес для осмотра гостю чайницу в форме баклажана [70, с. 99].

Чаепитие Сого отличалось использованием весьма скромной по стандартам того времени утвари (всего лишь одна «редкостная» вещь – чаша-*кэнсуй*), четкой отграниченностью этапов действия и отсутствием отвлекающих внимание гостей от чаепития мероприятий. Нужно сказать, что проведение классической чайной церемонии, как мы увидим, мало чем отличается от ритуала, практиковавшегося Дзюсия Сого. Набор блюд (суп и три вида овощей) также похож на набор, который подавался Хисамаса.

После смерти Мурата Суюко сложилось два подхода к чайному действу, терминологически выражавшихся через слово *суки* – «привязанность (любовь) к чему-либо». В сочинении неизвестного автора «Собрание [сведений] о науках» (яп. «Кагакусю») (1444) *суки* определяется как «привязанность (любовь) к драгоценностям». В приложении к чайной церемонии употреблялось выражение «привязанность (любовь) к чаю» (яп. *тя-но суки*), и в данном случае под *суки* понималась привязанность (любовь) не столько к напитку, сколько к китайским картинам и *бокусэки*, которые помещались в нишу-*токонома*, а также к чайной утвари китайского производства.

Поэт Сётэцу (1381–1459)<sup>9</sup> писал в «Беседах Сэйгана о чае»: «Есть многое, за что любят поэзию. Есть немало вещей, за которые любят чайную церемонию. Что касается тех, кто в первую очередь любит чай (имеются в виду чаепития. — *А. И.*), то чай любят люди, которые подбирают [для чаепития] красивую утварь и имеют такое пристрастие к [фу]цзяньским чашкам,<sup>10</sup> [чашкам-] *тэммоку*, чайным веничкам, кувшинам для воды и другой чайной утвари, что [оно] достигает [самой глубины] их сердца» (цит. по [43, с. 107]).

Второй подход, получивший название «привязанность (любовь) к безыскусному» (яп. *ваби-суки*) характеризовался полным пренебрежением, так сказать, к материальной стороне чайного ритуала. «Ценители безыскусного» (яп. *ваби[-но] сукимоно*), как правило, не имели в личном владении ни одной китайской вещи, используемой в чайной церемонии, причем не столько потому, что не имели достаточно средств для приобретения дорогой утвари, привезенной с континента, сколько из-за принципиально иного понимания сущности чайного действия и видения подлинной красоты вещей, что вело к сугубо негативному отношению к декору. «Любовь к безыскусному» предполагала у «ценителя» наличие трех качеств: «просветления в собственной груди» (т. е. в сердце), «творческого начала» и «искусности». Другими словами, второй подход — чисто духовное восприятие чайного действия.

*Тя-но суки* отвечала давней и устойчивой традиции, восходящей к «состязаниям по чаю» и «чаепитиям в гостиной». *Ваби-суки* начала складываться в результате деятельности Сюко, хотя истоки этого подхода можно усмотреть в тех же «чаепитиях в гостиной» (как уже говорилось, участники чайного действия стремились с помощью созерцания «редкостных» вещей и ритуала чаепития «оторваться» от повседневной реальности и воспарить к «иным мирам»). Сам Сюко не был безусловным «ценителем безыскусного». Мурата Содзю, как мы видели, практически полностью отказался от принципов *ваби-суки*, и, по существу, единственной заметной в «чайном мире» фигурой, воплощавшей на практике «любовь к безыскусному», оставался, как отмечалось, Дзюсия Сого. Однако и Содзю, и Сого поддерживали тесные связи с храмами Дайтокудзи и Мёсиндзи. Имеются свидетельства, что известные в то время дзэнские монахи высоко ценили деятельность обоих мастеров. К. Хага даже усматривает в Содзю предтечу единения «вкуса чая» и «вкуса дзэна» [66, с. 60], с чем, по нашему мнению,

нельзя согласиться. После Мурата Сюко следующий решительный шаг в сторону классического стиля был сделан Такэно Дзёо.

Второй после Сюко великий мастер чайной церемонии родился в 1502 г. в городе Сакаи. Его дед был самураем и погиб во время смуты годов Онин (1467–1477). Отец, носивший имя Нобухиса, также самурай, после странствий по провинциям страны осел в Сакаи под фамильным именем Такэно. При поддержке могущественного феодального клана Миёси, с которым семья Нобухиса имела давние связи, отец будущего патриарха чайной церемонии занялся торговлей кожей и быстро разбогател. Дзёо — буддийское имя чайного мастера. В детстве его звали Мацукикумару, позднее Накамуро и Сингоро [132, с. 26].

В XVI в. Сакаи был самым процветающим городом Японии. Он являлся крупным портом на восточном побережье страны, через который велась торговля с Китаем и Кореей, что, в свою очередь, привело к увеличению купеческой прослойки и появлению крупных торговых домов. Купцы пользовались покровительством феодалов, поскольку львиную долю импорта с континента составляло оружие, в том числе огнестрельное, спрос на которое в Японии был в то время очень высок. В XVI в. Сакаи стал одним из главных промышленных центров островного государства (развитие ремесленного производства и торговли идет, как правило, рука об руку). Все эти обстоятельства обусловили особый статус Сакаи, выделявший его среди других городов страны.

Прежде всего следует отметить, что Сакаи был одним из немногих городов не только в Японии, но и на всем Дальнем Востоке, имевших полное самоуправление: городскими делами ведал совет из 36 человек, избиравшийся из числа наиболее уважаемых граждан (преимущественно богатых купцов). Городское самоуправление просуществовало до 1568 г., когда Сакаи был вынужден подчиниться власти «объединителя Поднебесной» Ода Нобунага. В течение долгого времени в городе сохранялась мирная обстановка, несмотря на жестокие феодальные усобицы за его стенами.

Специфическое положение Сакаи обусловило исключительно высокую роль в общественной и культурной жизни «третьего сословия». Городское самоуправление стимулировало внедрение в массовое сознание представлений о демократии, сколь ограниченными они бы ни были. Такое положение благоприятствовало развитию демократической по характеру культуры, а этот процесс взаимосвязан с

распространением грамотности среди населения и повышением его общего культурного уровня. Кроме того, из других районов Японии, где нестабильная обстановка мало располагала к занятиям художественным творчеством, в Сакаи стекались представители всех видов искусств. Торговые связи с континентальными соседями, а также европейскими купцами, облегчали проникновение в среду городской интеллигенции иностранных идей.

В середине XV в. Сакаи привлекает к себе внимание проповедников дзэнского учения, идейно и организационно связанных с храмом Дайтокудзи в Киото. Активную деятельность по обращению горожан в дзэнбуддизм начали известные в то время монахи Ёсоо Сои (1378–1458) и Сямба Соки (1409–1496). Последний основал в Сакаи скит Нансоан. Этим проповедникам и руководимым ими монахам удалось найти понятные широкому кругу слушателей формы объяснения сути дзэна, и в начале XVI в. дзэн получил широкое распространение среди горожан [56, с. 105].

Особую роль в пропаганде дзэнбуддизма и в упрочении позиций Дайтокудзи в Сакаи сыграл 76-й настоятель храма Когаку Соко (1465–1548), ученик Сямба Соки. Когаку ориентировался прежде всего на купеческую элиту: его мирскими послушниками стали Цуда Сохаку (годы жизни неизвестны) и Цуда Сотацу (1504–1566), сын Сохаку, – представители могущественного торгового дома Тэннодзия и известные в Сакаи чайные мастера. Через Цуда Когаку сблизился и с другими богатыми купцами, благодаря чему многие годы не прекращались тесные связи между храмом Дайтокудзи и торговым миром Сакаи [56, с. 105]. С другой стороны, такие связи не в малой степени отразились и на становлении чайной церемонии, поскольку в сфере влияния дзэнской идеологии (той ее разновидности, какую проповедовали монахи Дайтокудзи) оказались ведущие чайные мастера, определившие в XVI в. лицо чайного ритуала. Такэно Дзёо, как мы увидим, также не был исключением из их числа.

В юные годы Дзёо получил хорошее светское образование. Он серьезно занимался сочинительством стихов, интересовался аранжировкой цветов, воскуриванием благовоний, чайной церемонией. Где-то во второй половине 20-х годов XVI в. отправился в Киото для углубления познаний в стихосложении и обучался поэтическому мастерству у поэта Сандзё-Ниси Санэтака (1455–1537), придворного трех императоров, основательно занимавшегося исследованием поэтических стилей.

Интересно отметить, что в 1502 г. Санэтака купил деревенский дом площадью в шесть *татами* и перевез его в свою столичную усадьбу. Уменьшив размеры дома до четырех с половиной *татами*, поставил его в саду среди камней и деревьев и использовал в качестве кабинета для занятий литературой. Вполне возможно, что в этом кабинете проходил курс обучения и Дзёо. Ямануэ Содзи сообщает, что под руководством Санэтака Дзёо дошел до изучения «Введения» Фудзивара Тэйка к его трактату «Большой очерк о декламации стихов» (яп. «Эйга тайгу»), но потом из всех искусств «выделил чайную церемонию и стал [в ней] мастером» [61, т. 6, с. 98].

Дзёо был намного богаче своего наставника, выходца из старинного аристократического рода, обедневшего (как и многие другие аристократические семейства) после перехода реальной власти в стране к военному дворянству. Поэтому, как отмечали современники, будущий чайный мастер дарил Санэтака золотые вещи и одалживал деньги. К. Кадзуэ считает, что Дзёо смог попасть на обучение к учителю-аристократу как раз благодаря своему богатству [43, с. 99]. Очевидно, в благодарность за материальную поддержку Санэтака добился присвоения Дзёо титула императорского наместника в провинции Инабэ – номинальной должности, не дававшей ни доходов, ни каких-либо привилегий, но предоставлявшей право бывать при дворе.

До тридцати лет Дзёо был, как пишет Ямануэ Содзи, учителем стихосложения в жанре *рэнга* [61, т. 6, с. 98], потом, как отметил в своем дневнике Сандзё-Ниси Санэтака, принял монашеские заповеди, выполняя завещание матери. Как раз в это время будущий чайный мастер получил имя Дзёо, под которым и остался в истории японской культуры. По своей конфессиональной принадлежности Дзёо был амидаистом, позднее обратился в дзэн. Вполне возможно, что он заинтересовался дзэнским учением вследствие увлечения чайной церемонией. По совету своего друга Китамуки Дотина наставником он избрал известного в то время монаха Дайрина.

Дайрин Сото (1480–1568), 90-й настоятель Дайтокудзи, был очень влиятельной фигурой не только в буддийском мире, но и среди общественной элиты. Его почитали при императорском дворе. Следуя политике своих предшественников, Дайрин стремился расширить влияние Дайтокудзи и, соответственно, дзэнского учения, среди высших слоев населения Сакаи. Он завязал прочные отношения с кланом Миёси, на средства которого начал преобразование скита Нансоан в храм.

Строительство храмового комплекса завершилось в 1556 г., и Дайрин официально почитался в качестве его основателя.

Дайрин увлекался чайным ритуалом и часто устраивал у себя чаепития, на которых был «главным гостем». Обязанности хозяина выполняли обращенные в дзэн и близкие к направлению Дайтокудзи чайные мастера, в частности Цуда Сотацу. Иногда в чайной комнате Дайрина участникам чаепития предлагалось принять ванну-фууро.

Хорошие и, возможно, близкие отношения с Дайрином Дзё сохранил до конца жизни. Дзё у Дайрина обучались сын Дзё, ученики Дзё: Имаи Сокио, Цуда Согио, Сэн Рикю. Имаи Сокио, став чайным мастером, сконструировал чайную полку для утвари и преподнес ее с посвящением Дайрину [56, с. 106]. В 1550 г. этот высокий буддийский иерарх присвоил Дзё еще одно монашеское имя – Иккан Кодзи, а после смерти своего бывшего ученика посвятил ему стихотворение [132, с. 27].

Пройдя курс обучения у наставника, Дзё поселяется в Киото недалеко от усадьбы Мурата Содзю в районе Симогё, т. е. оказывается в самом центре «чайного дела» не только столицы, но и всей страны. Свое жилище Дзё назвал Обитель Великого Черного [Божества] – Дайкокуан. Дайкоку (досл. Великое Черное) – божество удачи и богатства, одно из семи божеств счастья, чрезвычайно популярных среди японцев. Данное название усадьбы Дзё возникло по ассоциации с расположенным поблизости от дома Дзё святилищем в честь божества Эбису, также божества удачи, входящего в число семи божеств счастья [61, т. 4, с. 53]. Именование своего жилища [Обителью] Великого Черного [Божества] – Дайкоку, покровительствовавшего торговцам, указывает, по мнению ряда исследователей, на гордость за принадлежность к купеческому сословию [98, с. 10].

Чайной церемонии Дзё обучался у таких мастеров, как Фудзита Сори, Дзюсия Сого, Дзюсия Сотин. И. Нисибори, известный японский историк чайной церемонии, отмечает, что Дзё вступил на «путь чая» поздно, во второй половине жизни, имея, однако, опыт в занятиях другими искусствами. Непредвзятость подхода к чайному действу позволила Дзё обогатить содержание чайного ритуала [61, т. 3, с. 108]. Тем не менее он отнюдь не сразу смог преодолеть влияние господствующей тенденции в «чайном деле» своего времени, хотя обучение дзёну и ученичество у Дзюсия Сого, безусловно, подталкивали второго патриарха чайной церемонии к эволюции его представлений в сторону «безыскусного».

Как чайный мастер Дзё получил известность в Сакаи, куда вернулся, вероятно, в 1536–1537 гг. В эти годы в Киото происходили ожесточенные вооруженные столкновения между монахами школ Тэндай и Нитирэн. Последние потерпели поражение, и храмы школы были сожжены. Местные власти, однако, не разрешили нитирэнистам восстановить их культовые учреждения. Под религиозной оболочкой распри скрывался достаточно глубокий конфликт между «третьим сословием» столичного города (а именно этот социальный слой составлял в то время костяк нитирэновского движения) и столичной знатью (императорским двором, аристократией и проживавшим в Киото и окрестностях самурайством). Разгром приверженцев Нитирэн-сю фактически означал поражение торговых и ремесленных гильдий в борьбе за большие права в общественной и экономической жизни столицы. В результате начался массовый исход богатых купцов, «бригад» ремесленников и обслуживающего их городского плебса из Киото в Сакаи. Вместе с ними в Сакаи двинулись монахи Нитирэн-сю и представители свободных профессий – творцы и практики городской культуры. По всей вероятности, Дзё был в числе тех, кто переселился в Сакаи, протестуя против гонений. Данная версия в известной мере подтверждается жизнью и деятельностью мастера в родном городе.

Дзё, несомненно, стимулировал интерес к чайной церемонии у наиболее зажиточных слоев населения Сакаи и прежде всего у торговцев. Тэннодзия Цуда Сотацу, его сын Согио (ум. в 1591 г.) – выходцы из крупных торговых домов и известные в Сакаи любители чайной церемонии – стали адептами стиля Дзё. Дзё, как говорилось, был близок к феодальному дому Мисёси, внесшему существенный вклад в свержение последнего из сёгунов Асикага, и обучал «чайному делу» младших братьев главы клана. Один из них, Ёсиката, стал известным в Сакаи чайным мастером и, как говорят, ему принадлежало более пятидесяти редкостных предметов чайной утвари. У Дзё обучался также двоюродный брат Ёсикаты – Масанага, который позднее положил начало традиции проведения чайных церемоний в провинции Ава [122, с. 25]. Наконец, Сэн Рикю, обучавшийся «чайному делу» у Дзё, также принадлежал к семье владельцев складскими помещениями.

Тем не менее Дзё сохранял определенную дистанцию в отношениях с Миёси: он никогда не был ни штатным учителем, ни платным советником в семье феодалов, так как, очевидно, дорожил своей независимостью, столь характерной для городского населения

Сакаи. Такой жизненной позиции и авторитету как чайного мастера, безусловно, способствовали личные качества Дзё. Такахаси Гэнтан, также выходец из Сакаи, писал о них в сочинении «Правила питья чая» («Кисса каппо») в самых апологетических тонах: «Когда Дзё был молодым, [он] пошел в обучение к преподобному Дайрину. [Дзё] не довольствовался одной услышанной фразой, а хорошо усваивал самые разнообразные [вещи]. Хотя [он] и был богат, но не вел роскошной жизни, был благороден, сострадал людям, сердце имел не самовлюбленное. Современники чувствовали, что это был действительно мастер, в котором воплотился [высший] принцип Неба»<sup>11</sup> [61, т. 4, с. 53].

Такэно Дзё умер в 1555 г. Существует легенда, что мастер отказался стать личным наставником по чайной церемонии у Ода Нобунага, за что якобы был отравлен. Правдивость этой истории вызывает, однако, серьезные сомнения [122, с. 25]. Согласно другому преданию, Дзё был убит из-за непримиримой оппозиции к деятельности Нобунага, лишившего позднее Сакаи самоуправления. В данном случае мастер предстает горячим патриотом своего вольного города [43, с. 104].

Кисти Дзё принадлежит несколько сочинений, и некоторые из них сомнений в адекватности авторства чайного мастера не вызывают. Самым ранним считается, выражаясь современным языком, заметка «Еще о десяти принципах [чайной церемонии]» (яп. «Мата дзиттай-но кото») <sup>12</sup>, которая представляет собой приложение к одному из «посланий» Мурата Сюко (авторство последнего с полной очевидностью не доказано), текст которого приводит в своих записках Яманоуэ Содзи. Не подвергается сомнению принадлежность Дзё небольшого меморандума, получившего в литературе название «Указания ученикам Дзё» (яп. «Дзё тэйсэцу-но хатто»). В двенадцати статьях этого документа четко определено авторское понимание существа чайной церемонии. Вместе с упомянутой «заметкой» этот меморандум дает информацию о воззрениях Дзё на чайное действо, осмыслении чайным мастером идейных истоков церемонии, его эстетических представлениях.

Наиболее позднее сочинение Дзё – «Послание к Икэнага Сосаку» (яп. «Икэнага Сосаку-э-но сё»). Сосаку – ученик мастера, организовывавший чаепития у крупного феодала Миёси Дзикай. Дзё, как считается, принадлежит первая половина сочинения. Вторая, как явствует из текста, написана самим Сосаку. В «Послании» основное внимание уделяется ритуальной стороне чайного действа (подробно описывается подавание чайного напитка гостям, движения хозяина),

перечисляется необходимая для приготовления чая утварь и т. п. «Послание к Икэнага Сосаку» переписывал и использовал в качестве учебного пособия молодой Сэн Рикю [61, т. 3, с. 113–114].

С именем Дзё связывают еще ряд сочинений, подписанных именем Дайкокуан (так, напомним, назывался дом мастера в Киото): «Письмо Дзё о сугороку» (яп. «Дзё сугороку-но фуми»), «Записка Дзё о полке-фукуродана» (яп. «Дзё фукуродана-но ки») – письмо Икудзима Сукэнодзэ, датированное 1549 г., «Письмо Дзё о ваби» (яп. «Дзё ваби-но фуми»), а также сборник стихотворений на японском языке «Сто строф Дзё о чайной церемонии» (яп. «Дзё тя-но ю хякүсю»). Говорить с полной уверенностью, что автором всех сочинений является непосредственно Такэно Дзё, нельзя, поэтому для характеристики чайного ритуала они привлекаются с оговорками.

Чаще всего историки чайной церемонии ссылаются на «Письмо Дзё о ваби» как на документ, отражающий эстетические воззрения чайного мастера, хотя стилистические особенности текста указывают на более позднее происхождение «Письма». Тем не менее при сопоставлении «Письма Дзё о ваби» с атрибутированными сочинениями Дзё, обнаруживается принципиальное сходство оценок существа чайной церемонии. Многовековая традиция также приписывает авторство письма Дзё. По мнению современных исследователей, содержание «Письма» из поколения в поколение устно передавалось от мастера к мастеру, пока не было в конце концов зафиксировано письменно [98, 8]. Таким образом, очевидно, было бы ошибкой игнорировать этот важный документ при рассмотрении деятельности Такэно Дзё – и шире – истории становления чайной церемонии классического типа.

В XVI в. чайные мастера в Сакаи обрели полноценный и весьма высокий общественный статус и не могли не считаться с доминировавшими среди любителей чая вкусами. Дзё был выходцем из тех слоев городского населения, где ценились чаепития с использованием китайской чайной утвари и в окружении китайских вещей. Кроме того, материальное положение семьи Такэно позволяло Дзё приобретать дорогую заморскую посуду, картины и *бокусэки* китайских мастеров. Все эти обстоятельства отразились и на становлении Дзё как чайного мастера. В конечном счете, он сделал выбор в пользу второго из названных выше подходов к чайному действу – *ваби-суки*, однако путь к этому выбору был отнюдь не прост.

Сочинения Дзё, свидетельства его младших современников, оценка деятельности мастера позднейшими мастерами, писавшими о чайном действе, позволяют почти безоговорочно причислить Дзё к безусловным лидерам «ценителей безыскусного». Такая точка зрения практически безраздельно господствует в современной литературе о чайной церемонии. Однако имеются достоверные сведения (также свидетельства современников), что Дзё отнюдь не пренебрегал китайской утварью, владел, как говорилось, немалым количеством китайской посуды, ему принадлежали картины китайских живописцев и т. д. Анализ подобных несоответствий в сведениях о Дзё выявляет эволюцию его представлений о чайной церемонии. Судя по всему, он был более последовательным в своих декларациях, чем в практической деятельности (что, впрочем, вполне объяснимо). Его ученики и позднейшие приверженцы «пути чая» заимствовали и развили те положения «чайной философии» Дзё, которые соответствовали эстетическим принципам церемонии классического образца.

Мацуя Хисамаса (ум. в 1598 г.), купец из Нара и любитель чая, оставил запись о чаепитии, устроенном для него и еще для двух человек в мае 1542 г. Согласно Хисамаса, в нише-токонома чайной комнаты висела картина Юйцзяня<sup>13</sup>, изображавшая волны. Вода кипела в старинном котле. Свежую воду Дзё принес в кувшине, изготовленном в Южном Китае. Чаша для сливания воды была металлической. Чайница стояла на квадратном ритуальном подносе *бон*, который использовался во время служб в буддийских храмах. Напиток подавался в китайской чашке-*тэммоку*, на подставке, что указывало на ее ценность. После окончания церемонии Дзё вынес для осмотра китайскую ёмкость для хранения чайного листа, поверхность которой была инкрустирована тридцатью с лишним драгоценностями [61, т. 9, с. 4]. Практически вся утварь, упомянутая Хисамаса, не говоря уже о картине Юйцзяня, входила в число редкостных и антикварных вещей, хранившихся во дворце сёгунов Асикага в Хигасияма, т. е. относилась к ценным в высших кругах японского общества «шедеврам» (*мэйбуцу*). Яmanoуэ Содзи отмечает в своих «Записках», что у Такэно Дзё было шестьдесят таких «шедевров» [61, т. 6, с. 97].

По «Запискам» Яmanoуэ Содзи можно судить также об интерьере помещения, в котором Дзё проводил чаепития. Стропила, потолок и так называемая «малая доска», на которую ставилась чайная утварь, были сделаны из кипарисовика тупого (яп. *хиноки*. *Chamaecyparis*

*obtusa*, Endl.). Деревянная коробка ниши-токонома была покрыта черным лаком, а внутренняя часть ниши была оклеена так называемой «бумагой птенчиков»<sup>14</sup>. С левой стороны к чайной комнате примыкала «кухня» (яп. *каттэ*), где хранилась необходимая для приготовления чайного напитка утварь, а также чайные чашки [61, т. 6, с. 100]. Таким образом, комната для церемонии напоминала скорее помещение, в котором устраивались «чаепития в гостинной», чем хижину отшельника, хотя площадь имела в четыре с половиной *татами* – излюбленный в одно время Дзё размер чайной комнаты.

Представление о процессе эволюции взглядов Дзё на чайную церемонию дают «Записки Намбо». В частности, говоря об интерьере чайной комнаты Дзё, Намбо Сокэй указывает, что стены ее были оштукатурены, а не оклеены бумагой. Деревянный обод ниши-токонома чайной комнаты Дзё в этот период оставлял неокрашенным или же слегка лакировал. Если в чайной комнате находилась полка-*кюдайсу*, в нишу Дзё вешал такие же картины и ставил такие же вещи, что и Сюко. Однако при использовании полки-*фукуродана* (полка с закрытой нижней частью для хранения чайной утвари) в нишу помещался *бокусэки* и ставилась ваза с цветами. Количество предметов в чайной комнате, отмечает Сокэй, колебалось между количеством вещей, типичным для «чаепитий в гостинной» и числом их в «малой комнате» [61, т. 4, с. 52–53].

По свидетельству современников в период своей активной деятельности на чайном поприще Такэно Дзё использовал не только китайскую утварь, но и корейскую (из Корё), южноазиатскую (из Вьетнама), а также японскую, т. е. превзошел Сюко по разнообразию применявшихся в чайной церемонии вещей [43, с. 129]. Дзё предпочитал посуду небольшого размера, правильной формы, с гладкой поверхностью. Она выглядела изящной, притягивавшей к себе взгляд, и, по мнению К. Кадзуэ, затрагивала в человеке, с ней соприкасавшимся, некие чувственные, эротические струны. Поэтому к чашам, чайницам и чайным чашкам Дзё применимо, как и к стихотворениям Фудзивара Тэйка, понятие *ёдзё* – «поддержание жизни» [43, с. 129]. Показательна в этом отношении одна из чайниц, принадлежавших Дзё, которая получила название «миоцуси» и приобрела известность как «великий шедевр» (яп. *даймэйбуцу*). Изготовленная в Древнем Китае, она была покрыта светлой глазурью цвета рисового мармелада, бока были раскрашены красной краской цвета «змеи и скорпиона», нанесенной на глазурь в виде лавины. Дзё любил также чайные



чашки-*тэммоку* из белого фарфора, хотя и японского производства, но копировавшие знаменитые китайские образцы. Правда со временем чайный мастер стал ограничиваться каким-нибудь одним видом «редкостных вещей».

При выборе посуды для чайной церемонии Такэно Дзё руководствовался субъективной оценкой ее достоинств или недостатков. Китайская утварь и другие предметы для «чаепитий в гостиной» и церемоний, устраивавшихся приверженцами традиционного подхода к чайной утвари (т. е. *тя-но сукимоно*), подбирались согласно набору критериев, имевших универсальный характер, поскольку им должны были следовать все без исключения «эксперты», оценивавшие китайскую утварь. Взгляд изнутри, безусловно, помогал найти чашку, кувшин, свиток-*какэмоно* и т. д., которые оптимальным образом отвечали вкусу и вообще психологическому складу выбиравшего, и оценивать их как полноценные в эстетическом отношении предметы, поскольку не действовали критерии, навязанные извне. Таким образом, возникал, если можно так сказать, консонанс между устройтелем чаепития и важнейшими материальными компонентами чайного действия. В данном акте полностью обнаруживалась «просветленность» ценителя. Надо сказать, что научиться такому субъективному выбору считалось «великим делом» [61, т. 6, с. 53]. Тем не менее, по свидетельству того же Ямануэ Содзи, «тысяча, десять тысяч [предметов] утвари в то время были отобраны при помощи света глаз Дзё (т. е. следуя принципу субъективности. — А. И.)» [61, т. 6, с. 54].

Наконец, в дневнике Имаи Соку, ученика Дзё, имеется запись о чаепитии, устроенном Дзё во 2-й день 9-й луны 24-го года Тэммон (1555 г.), на которое был приглашены Соку и Ямануэ Содзи. Вскоре Дзё умер, и это чаепитие оказалось последним в жизни мастера. Как сообщает Соку, в нише-*токонома* он увидел *ирогамии* — четырехугольную полоску цветного картона — с написанным на ней стихотворением Фудзивара Тэйка. Здесь же стояла металлическая, без всяких украшений вазочка с нарциссом. Над очагом, вделанным в пол, как это принято в крестьянском доме, на тонкой цепочке висел котел, в котором кипела вода. Утварь, использовавшаяся Дзё в тот день, была изготовлена в гончарных мастерских Сэто, Сино, Бидзэн, т. е. это не были китайские «шедевры» [61, т. 7, с. 6]. Ямануэ Содзи пишет в своих «Записках», что любимыми предметами Дзё были тогда деревянный кувшин для свежей воды, чаша для сливания воды

и бамбуковая подставка для крышки котла [61, т. 7, с. 67]. Последняя церемония Дзё проходила уже по каноническому для чайного действия классического типа ритуалу: сбор гостей в чайной комнате, трапеза, перерыв и собственно чаепитие.

Указанные метаморфозы в интерьере чайной комнаты и использование японской, т. е. обыкновенной утвари, безусловно, свидетельствуют о значительном изменении воззрений Дзё на чайную церемонию в конце жизни. Ямануэ Содзи отмечает: «Дзё ушел вдале (т. е. скончался. — А. И.) в пятьдесят четыре [года]. Он умер, когда чайная церемония расцвела в своем истинном виде» [61, т. 6, с. 70]. «Истинный вид» (яп. *сёфутай*, досл. «истинный стиль», «истинная манера») — термин японской эстетики, обозначающий традиционный изящный стиль, однако, как полагает К. Кадзуэ, Ямануэ Содзи имел в виду расцвет чаепитий в хижине-*соан*, т. е. чаепитий, начало которым положил Мурата Сюко [43, с. 122].

Очевидно, имея в виду последний период деятельности Дзё, И. Нисибори подчеркивает демократичный характер чайных церемоний мастера. Примечательно, указывает Нисибори, что Дзё, являясь выразителем вкусов «третьего сословия», отнюдь не призывал копировать чайный ритуал, популярный среди старой элиты (прежде всего, питье «густого чая»), а отстаивал право на существование своего «пути чая» [61, т. 3, с. 33]. Безусловную ценность практиковавшейся им чайной церемонии Дзё видел и в том, что во время нее достигалось равенство с «благородными людьми», т. е. аристократией [61, т. 3, с. 66]. В заявлении чайного мастера о чувстве единения с аристократами легко заметить излюбленную буддийскую мысль о «единотаковости» всего сущего, но в более широком плане оно свидетельствует о высоком уровне общественного сознания тех социальных групп, к которым принадлежал и интересы которых отражал Такэно Дзё.

И. Нисибори усматривает тяготение Дзё к образу жизни широких масс городского и сельского населения также в том, что, согласно рекомендациям мастера, чайный напиток должен подаваться кипящим («живость» воды ассоциируется с трудовой деятельностью ремесленника, торговца, крестьянина), в использовании очага, вделанного в пол, с висящим над ним котлом с водой (как уже говорилось, такие очаги были распространены в деревенских домах) [61, т. 3, с. 34–35].

Если суммировать, так сказать, внешние характеристики чайной церемонии Дзё, получившие дальнейшее развитие в чайном ритуале

классического типа, то следует назвать такую важнейшую ее особенность как проведение чаепитий в помещениях небольшого размера – в два или два с половиной *татами*. Впоследствии такая площадь чайных комнат (как и площадь в четыре с половиной *татами*) стала канонической. Малый размер чайной комнаты «гармонировал» с минимальным количеством чайной утвари, которой обходился Дзё в последние годы жизни, что стало характерной чертой чайной церемонии классического типа. Утварь Дзё ставил на небольшую доску, которую клал на пол. Эта доска, получившая название «малой», также является нововведением мастера в организации чайного действия. Кроме того, Дзё рекомендовал устраивать чайную комнату в северной части чайного домика.

Сад, в котором возводился чайный домик, должен был быть окружен оградой, причем, по мнению Дзё, лучше всего, если бы это была «земляная стена» (яп. *цутикабэ*), т. е. забор, обмазанный землей (вспомним оштукатуренные стены чайной комнаты). Кроме того, Дзё советовал добавлять в землю, предназначенную для стены, «маленькие камни», которые слегка проступают из ограды после того, как ее «отобьет вода» [61, т. 3, с. 69], т. е. после дождей. Тип ограды, как и выбор места для чайной комнаты, был отнюдь не случаен. И то, и другое диктовалось, как мы увидим, строго определенными эстетическими принципами, положенными в основу чайной церемонии.

Дзё указывал, что чаепитие должно создавать у его участников настроение, характеризующееся «пятью статьями», как называет их сам Дзё. «Статьи» эти, по его мнению, исчерпывают содержание чайного действия [61, т. 3, с. 30]. Смысл «статей» мастер не расшифровывает, однако Ямануэ Содзи пишет, что под ними разумеется «замерзшее» (яп. *хиэта*), «печальное» (яп. *ураэта*), «уединенное» (яп. *вабита*), «постаревшее» (яп. *такэта*), «шутливое» (яп. *докэта*) [61, т. 6, с. 71]. С другой стороны, важнейшую цель чайной церемонии Дзё видел в «общении сердец» ее участников, в достижении хозяином и гостями некоего единения – «одной компании» (яп. *итидза*), причем эффект от чаепития в «одной компании» должен был быть таким сильным, чтобы у гостей и хозяина создалось ощущение участия в церемонии как будто единственный раз в жизни [61, т. 3, с. 28]. По мысли Дзё, чайное действие должно было вызывать у гостей ощущение стабильности их бытия в беспокойном мире, и интерьер, как и предметы утвари, несли соответствующую функциональную нагрузку<sup>15</sup>.

Как видно из характера эволюции внешнего выражения чайного действия, практиковавшегося Такэно Дзё, второй патриарх развивал традиции Мурата Сюко. Чайный ритуал и его цель, безусловно, имели идейный субстрат, который в немалой степени, так сказать, материализовывался в системе эстетических представлений Дзё. Последние же в принципе не отличались от эстетических воззрений Сюко: и тот, и другой испытали огромное влияние японской классической литературы, в частности учений Фудзивара Тэйка и Синкэя о поэтических стилях. В творчестве Дзё это влияние проявилось, может быть, наиболее явно.

Как сообщает Ямануэ Содзи, в течение двадцати лет Дзё «внедрял» в чайную церемонию настроение, запечатленное в стихотворных строках: «Будучи в славе, когда процветала Орхидеевая палата<sup>16</sup>, в дождливую ночь [пребывал] в хижине отшельника на горе Лушань» [61, т. 6, с. 71]. Содзи имеет в виду стихотворение великого китайского поэта Бо Цзюи (772–846). Китайскую поэзию эпохи Тан, одним из высших достижений которой является творчество Бо Цзюи, хорошо знал и ценил Фудзивара Тэйка. В стихах Бо Цзюи и, в частности, в процитированных Ямануэ строках, Тэйка видел воплощение стиля «поражающий демонов» (яп. *раккитай*), посредством которого достигается внутреннее благородство произведения [61, т. 3, с. 47, примеч. 17].

Стихи Бо Цзюи, безусловно, ценил и Дзё, который, напомним, профессионально занимался поэзией. В «Беседах Сэйгана о чае» читаем: «Тэйка говорил, что когда те, кто размышляет о стихах, декламируют строки: “В родной деревне [осталась] мать, плачу под осенним ветром”, “На постоялом дворе нет ни [одного] человека. Сумерки осыпают дождем душу” из Собрания сочинений господина Бо (т. е. Бо Цзюи. – А. И.), [их] сердца становятся “длинными и высокими”, стихи читают хорошо и декламируют также строки: “Будучи в славе, когда процветала Орхидеевая палата, в дождливую ночь [пребывал] в хижине отшельника на горе Лушань”» [61, т. 3, с. 47, примеч. 17].

«Длинное и высокое» (яп. *такэтакаки*) – категория эстетики Фудзивара Тэйка, также выражающая благородство поэтического сочинения. В «Записках Намбо» приводятся слова Такэно Дзё о том, что суть чайной церемонии передается стихотворением Фудзивара Тэйка: «Кинешь взор, и нет ни цветов, ни красной листвы. [Только] осенний вечер и хижина [на берегу] залива» [61, т. 4, с. 16].

Таким образом, Дзё, как и Сюко, во главу угла ставил внутреннюю красоту, благородство чайного действия, лишенное внешне

какой-либо яркости или многоцветия. Отсюда и типичное для такой эстетической установки понимание красоты как чего-то безыскусного, лишённого эффектности, внешней привлекательности. Яманоуэ Содзи записал слова Цудзи Гэнъя, ученика Дзёо: «В беседах о *рэнга* Учитель Дхармы Синкэй говорил: “*Рэнга* – это увядшее и холодное”. Дзёо всегда говорил: “[Я] хочу, чтобы и с плодами (т. е. с достигнутыми результатами. – А. И.) чайной церемонии стало бы так же”» [61, т. 6, с. 97].

Достижению внутреннего благородства чайной церемонии подчинена функциональность утвари и предметов интерьера. Подлинную красоту, соотносимую с внутренним благородством, Дзёо определял словом *сиорасику* – наречием, образованным от глагола *сиорэру* – «вянуть», «сохнуть», «блекнуть». Дзёо, как и Сюко, полагал, что истинная сущность вещей скрыта внутри, и взор «ценителя» не отвлекает внешняя мишура. И. Нисибори указывает, что понятие «блекло» (т. е. *сиорасику*) соотносится с выражением того же Дзёо «все предметы [для чайной церемонии] располагаются таким образом, чтобы выглядеть так, как следует» в его «заметке» «Еще о десяти принципах [чайной церемонии]» [61, т. 3, с. 31, примеч. 2]. «Блеклое», – писал Сэами, – «еще выше [цветущих] цветов» [61, т. 3, с. 31, примеч. 2], а Компару Дзэнтику указывал: «То, что несухое – плохое. Хорошее же – блеклое, высушенное» [61, т. 3, с. 32].

Критерии блеклости, грубоватости, безыскусности, простоты распространялись Дзёо не только на оценку чайной утвари, но и на уголь и золу в очаге, на церемониал чайного действия. Выбор Дзёо северной части чайного домика для устройства помещения для проведения церемонии объясняется, кстати, тем, что свет, проникающий в комнату, изменяет вид утвари, но при северном освещении (т. е. когда окно выходит на север) чайная утварь «выглядит по-настоящему» [61, т. 3, с. 68]. Поэтому становится понятным высказывание Дзёо и о «земляной стене». Земля здесь символизирует простоту и естественность (как и неяркий свет в чайной комнате). Вкрапленные в землю камни должны были вызывать у гостей, созерцающих ограду со скамеечки в саду, ощущение простоты и безыскусности.

Безусловным новаторством Дзёо было введение в эстетику чайной церемонии понятия *ваби*. О содержании этой важнейшей категории «чайной философии» речь пойдет в следующем разделе, здесь же отметим, что у Дзёо понятие *ваби* соотносится со знакомым нам понятием «слово». Непосредственным источником, из которого

Дзёо мог заимствовать термин *ваби*, считается стихотворение поэта Соги, учителя Сандзё-Ниси [98, с. 13].

В «Письме Дзёо о *ваби*» говорится, что *ваби* называют правдивость (честность, добросовестность, умеренность), состояние глубокой скромности. Эти дефиниции *ваби* имеют самое непосредственное отношение к человеку, занимающемуся чайной церемонией. Автор одного из ранних японских трактатов пишет: «Ценитель [изящного] наделен состраданием, поэтому [он постигает] печальное очарование вещей<sup>17</sup>» (цит. по [61, т. 3, с. 56]). Истинная сущность ценителя чайного действия раскрывается в использовании старой, выброшенной обычными людьми утвари [61, т. 3, с. 50]. И именно тогда им постигается «печальное очарование вещей», в данном случае, некий особый, по словам И. Нисибори, «внутренний свет», исходящий от чайной утвари [61, т. 3, с. 57]. Однако постижение такого «света» возможно не столько глазами, сколько сердцем, которое должно быть честным, искренним, сострадательным, лишённым какой-либо манерности, т. е. *ваби*, безыскусным. В данном случае мы видим полную параллель с рассуждениями Мурата Сюко об «основе сердца».

Традиционная японская поэтика оказала самое непосредственное влияние на представление Такэно Дзёо о чайном действе как «образовании одной компании» (яп. *итидза-конрю*). Дзёо уподобил чайную церемонию процессу создания *рэнга* – стихотворения-«цепочки».

Стихотворение-*рэнга* представляет собой цепь строф (которых может быть пятьдесят, сто или даже тысяча), определенным образом «нанизанных» друг на друга. Звено такой цепи – стихотворение-*танка*, состоящее из сочетания пяти- и семисложных стихов. В свою очередь *танка* делится на две части – тематическую, называемую *хокку* (трехстишие, построенное по схеме 5–7–5 слогов), и заключительную – *агэку* (два семисложных стиха). Заметим, что в XVII в. трехстишие-*хокку* развилось в самостоятельный жанр, излюбленный дзэнскими поэтами (в частности, Басё). *Рэнга* – продукт коллективного творчества. Один поэт предлагает *хокку*, другой придумывает *агэку*, т. е. заканчивает *танку*, первое звено цепи. Третий сочиняет новое трехстишие, учитывая, однако, *агэку* предыдущего автора. Таким образом получается сочетание прямой (схема: 5–7–5–7–7 слогов) и обратной (схема: 7–7–5–7–5 слогов) *танок*, связующим звеном является *агэку*. Четвертый поэт дает новое двустихие, чем заканчивает новую прямую *танку*. Возможность продолжения *рэнга*, как легко заметить, практически неограниченна.

Хотя в сюжетном отношении *рэнга* часто получалась весьма аморфной, между звеньями обязательно существовала тематическая или (что, пожалуй, чаще) ассоциативная связь, которая тем тоньше и глубже, чем талантливее поэты, участвовавшие в составлении цепочки.

Каждый из авторов *рэнга*, обладая собственным почерком, должен был все-таки улавливать в предыдущем звене (будь то *хокку* или *агэку*) настроение «сердца» (т. е. того, что называется *кокоро*) своего предшественника и подчиняться общему ритму стихотворной цепи. И в чайной церемонии все участники, несмотря на индивидуальные различия, объединены общей целью, и единение их – важнейший показатель достижения этой цели. Его можно определить как психический настрой, характеризующий названными выше «пятью статьями». В этом и заключается смысл введенного Дзё понятия «образование одной компании». Отметим, что слово *дза* (в сложном слове *итидза*) употреблялось в значении «гильдия» (ремесленная, купеческая), «театральная группа». Процесс душевного сближения участников чаепития Дзё обозначил также, на что обращает внимание И. Нисибори, глаголом *кобиру* – «подлаживаться [друг под друга]», «угодничать [друг перед другом]», «подольщать [друг другу]» [61, т. 3, с. 46, примеч. 16].

Некоторые историки чайной церемонии полагают, что в чайной церемонии Дзё резко повысилась функциональная роль дзэнбуддизма. Как правило, сторонники этой точки зрения ссылаются на свидетельства современников чайного мастера и прежде всего на «Записки Яманоуэ Содзи». Содзи пишет, что Дзё «исправил стиль Сюко», и «чайная церемония полностью стала дзэнской» [61, т. 6, с. 53]. И далее: «О конце жизни Дзё говорят: “[Он] знал, что вкус чая передает вкус дзэна”» [61, т. 6, с. 53–54]. Б. Нисибэ в подтверждение дзэнского характера чаепитий Дзё цитирует упоминавшееся выше стихотворение Дайрина, написанное по случаю смерти чайного мастера, из которого Яманоуэ Содзи взял приведенные выше строки о вкусе дзэна и чая [132, с. 27]. И. Нисибори ссылается на сборник «Устные свидетельства о ценителях [чая] из Сакаи» (яп. «Сакаи сукимоно кодзицу»), в котором говорится, что Дзё и Дотин, обучаясь у одного и того же наставника, т. е. Дайрина, постигли «единство двух чудесных [вещей]» (яп. *нимё-итти*). Первая «чудесная» вещь – *бокусэки*, вторая «чудесная» вещь – цветок, которым заменялся *бокусэки* во время перерыва в церемонии, когда гости выходили из чайной комнаты в сад [61, т. 3, с. 91–92]. Действительно, *бокусэки*,

которые во время чайной церемонии вешали в нишу-*токонома*, чаще всего писались дзэнскими монахами, иероглифы, как правило, обозначали буддийские понятия и имели сакральное значение. Цветок олицетворял для буддистов «непостоянство» вещей в бренном мире и, кроме того, мог ассоциироваться с цветком лотоса, символизирующим «чистоту» буддийского учения. Однако, несмотря на приведенные свидетельства, говорить о резком усилении дзэнского подтекста в чайной церемонии Дзё по сравнению с чаепитиями Сюко, по нашему мнению, нет достаточных оснований, тем более, что использование *бокусэки* и цветка в качестве функциональных компонентов интерьера чайной комнаты отнюдь не было нововведением Такэно Дзё.

Тем не менее буддийский субстрат в чайном действе второго патриарха, безусловно, присутствует и играет значительную роль. Буддийское миросозерцание, как говорилось, лежало в основе традиционной японской эстетики, в рамках которой развивалась и чайная церемония. Идея о Будде в «теле Дхармы» как о единственном истинно-сущем и о наличии «природы будды» во всем сущем являлась идейной основой концепции «образования одной компании». «Одна компания» образовывалась, когда в процессе чаепития в каждом из его участников раскрывалась его истинная природа – «природа будды», т. е. обнаруживалось сущностное тождество всех без исключения гостей и хозяина, а индивидуальные различия, сколь значительными они бы ни были, переставали замечаться, стусевывались. Наконец, очевидно, прав И. Нисибори, утверждающий, что видение «печального очарования вещей» обозначает у Дзё достижение просветления [61, т. 3, с. 57].

Свой чайный ритуал и используемую в церемонии утварь Дзё называл «истинными» (яп. *макато*). Такахаси Тангэн отмечал, что Дзё, «устроив [для чаепития] комнату в четыре с половиной *татами*, назвал [ее] истинной [чайной] комнатой» (цит. по [61, т. 3, с. 130, примеч. 12]). Это, конечно, субъективный взгляд самого мастера на практиковавшуюся им чайную церемонию. Определение чайного действия Такэно Дзё, с точки зрения сложившейся иерархии стилей («истинный», «переходный», «простой»), в литературе о чайной церемонии неоднозначно. Большинство авторов считают церемонию Дзё «переходной», т. е. такого же типа, что чайное действие Мурата Сюко. Мы согласны с подобной оценкой, поскольку радикальных изменений в чайном ритуале, принципы которого сложились в творчестве Сюко, Дзё не произвел, хотя, несомненно, развил их. Таким образом, создателем «простого»

стиля чаепитий, т. е. классической чайной церемонии, следует признать Сэн Рикю. Противоположной точки зрения придерживается совсем небольшое число исследователей традиционной японской культуры. В частности, авторы коллективной монографии «Искусство чая» полагают, что именно Дзёо является родоначальником «простого» стиля, хотя и признают, что в полной мере этот стиль воплотил в своей деятельности все-таки Сэн Рикю [64, с. 22].

У Такэно Дзёо было немало учеников: его сын Сога, зять – Имаи Сокио, Цуда Сотэцу, Цуда Согю, Мукуно Сори, Тэннодзия Досицу, Тэннодзия Рёун и др. Некоторые из них стали впоследствии известными по всей стране чайными мастерами. Искусству чайной церемонии обучался у Дзёо и Сэн Рикю.

К середине XVI в. центром «чайного дела» в Японии стал город Сакаи, где чаепитиями увлекались богатые купцы и крупные феодалы (среди учеников Дзёо было много выходцев из клана Миёси). В «Дневнике [настоятеля] храма Хонгандзи в Исияма» (яп. «Исияма Хонгандзи никки») есть записи о чаепитиях, датированные 1560 г., но дающие также представление о 50-х годах. Из них видно, что в домах богатых торговцев для проведения чаепитий отводились специальные комнаты. По существу, эти помещения представляли собой отдельные домики, примыкавшие к зданию со стороны внутреннего сада (в той части дома, которая выходила на улицу, располагалась лавка или контора). Существование подобных комнат, безусловно, является свидетельством закрепления традиции проведения чаепитий в особых помещениях, копировавших или напоминавших чайные комнаты Сюко и Дзёо.

Наряду с чаепитиями в манере Такэно Дзёо в Сакаи процветали чаепития в стиле «чайных церемоний в Симогё». В городе проживало множество профессиональных чайных мастеров – *тяноюся* (или *тя-но ю моно*), как называет их Яманоуэ Содзи. Эти люди прекрасно разбирались в китайской живописи и китайских раритетах, являлись знатоками проведения чаепитий, имели опыт их организации. Эти мастера нередко зарабатывали себе на жизнь как преподаватели изящных искусств. В домах богатых торговцев и чайных мастеров, выходцев из купеческих кланов, накапливалась редкая и дорогая утварь, картины китайских художников, курительницы благовоний, вазы для цветов, подносы, шкатулки и другие вещи относившиеся к разряду *мэйбуцу*. Естественно, что владение такими предметами (что в то время было и модно, и престижно) предполагало их использование,

поэтому были распространены различные модификации «чаепитий в гостинной» и смешанные типы чайных действий.

Свидетельством популярности чая в японском обществе середины XVI в. служит появление многочисленных «записок» чайных мастеров, в которых фиксировались чаепития, проведенные в тех или иных местах (домах купцов, храмах, святилищах, дворцах аристократов, усадьбах крупных феодалов и т. п.). Эти «записки», получившие название «записки о чайных собраниях» (яп. *тякайки*), содержат массу сведений о характере чаепитий, устраивавшихся по самым различным поводам.

В литературе о чайной церемонии выделяют три основные «записки» (их называют «большими записями о чайных собраниях», яп. *дайтиякайки*): 1) «Записки о [чайных] собраниях Мацуя» («Мацуя кайки»), которые начал вести упоминавшийся нами Мацуя Хисамаса. В «Мацуя кайки» отражена деятельность чайных мастеров из дома Мацуя на протяжении 120 с лишним лет, а также участие их в чаепитиях, проводившихся другими мастерами. 2) «Записки о собраниях Тэннодзия» (яп. «Тэннодзия кайки»), начатые в 1544 г. В этих «Записях» объединены дневники и «записки» чайных мастеров из дома Тэннодзия (в частности, Цуда Сотэцу и Цуда Согю), в которых зафиксированы события, происходившие в «чайном мире» Японии на протяжении шестидесяти лет. 3) «Выдержки [из записей] о чайных церемониях Имаи Сокио» (яп. «Имаи Сокио тя-но ю какинуки»). Собрание записей, которые с 1554 г. вел чайный мастер Имаи Сокио, дополненное записями других лиц (вплоть до 1613 г.), делавшимися после смерти Сокио. К «большим запискам» примыкают не такие объемные, но зачастую не менее информативные дневники и записи других чайных мастеров (например, Яманоуэ Содзи).

К середине XVI в. в основном сложились правила проведения чаепитий, допускавшие, правда, определенную свободу действий для «хозяина»\*, организатора церемонии. Вот таким был, судя по описанию «Сборника о птицах и мышах» (яп. «Тёсосю»), ритуал приглашения «гостя» на чаепитие и последующее действие:

– «Хозяин» посылал будущему «гостю» письмо с приглашением, на которое тот в свою очередь отвечал благодарственным посланием.

\* Слова «хозяин» и «гость» мы заключаем в кавычки в том случае, если они указывают на функциональную роль участников чайного действия классического типа.

Получив ответ, «хозяин» посылал второе письмо с указанием назначенного для чаепития дня и часа, и опять «гость» отвечал письмом с благодарностью. Если «гостя» устраивало время чаепития, он посылал к «хозяину» специального человека, чтобы известить о своем приходе на церемонию. Если на чаепитие приглашалось несколько человек, то с каждым повторялась аналогичная процедура. Правда при неодинаковости социального статуса и материального положения «хозяина» и «гостя» существовали различия в ритуале благодарения. Если «хозяин» был знатнее и богаче «гостя», то последний лично отправлялся благодарить «хозяина». Наоборот, бедный или не очень знатный «хозяин», послав второе письмо «гостю», сам ходил осведомляться у «гостя» о его намерении присутствовать на чаепитии и благодарить за согласие участвовать в церемонии.

Собираясь на чаепитие, миряне завязывали волосы (чтобы не развевались), а монахи чисто брили голову и лицо. Те и другие тщательно чистили ногти на пальцах рук и надевали свежестыранную одежду.

В условленный час «хозяин» встречал «гостя» у ворот своего дома со стороны сада. Если «гость» был знатным и богатым лицом, «хозяин» стоял у ворот дома со стороны улицы. Пройдя через сад по «росистой земле», «гость» подходил к чайному домику или ко входу в помещение, предназначенное для проведения чаепитий, и оставлял на галерее свой веер и оружие. Слуга вручал «гостю» головной платок и шапку. Войдя в чайную комнату, «гость» приближался к нише-*токонома* и не спеша осматривал висевшие в ней картину или *бокусэки*, а после этого очаг, висящий над ним котел (если для кипячения воды использовался стационарный очаг-*ро*) и утварь, стоявшую на полках подставки-*дайсу*, обязательно взяв в руки предметы, на них находящиеся. «Хозяин» или же был в комнате, или же входил в нее после осмотра «гостем» утвари.

Затем «гостю» подавались легкие закуски и сакэ. Перед тем, как приступить к трапезе, которая, по словам авторов «Сборника о птицах и мышах», не должна быть «великим кушанием», «гость» несколькими словами хвалил принесенную еду (как правило, суп и блюда с овощами). После закусок «хозяин» приносил деликатесы и в конце — горячую воду. Во время трапезы движения «хозяина» не должны были быть слишком поспешными.

После трапезы «гость» выходил в сад, омывал руки, полоскал рот и отдыхал. «Хозяин» же приносил в чайную комнату корзинку с

древесным углем, готовил утварь, менял свитки-*какэмоно* в нише и затем приглашал «гостя» в комнату. «Гость» осматривал нишу, котел и кувшин с водой, выходил на галерею, брал веер, возвращался в чайную комнату, садился на место и клал веер сбоку от себя. Пользоваться веером до окончания чаепития было запрещено и он выполнял чисто декоративную функцию.

Судя по записи в «Мацуя кайки», сделанной весной 1542 г., сначала «хозяин» готовил для «гостя» «густой чай», затем «жидкий чай». Во время приготовления и питья «густого чая» разговаривать не разрешалось, поскольку это мешало приготовлению, а потом и постижению вкуса напитка и качества его приготовления. При питии «жидкого чая» «гость» и «хозяин» чувствовали себя более свободно. Между ними начиналась беседа, однако необходимо было избегать тем, имевших отношение к повседневным мирским делам. Согласно трактату «Все о чае», разговор касался чайной утвари. Если же он не ладился, следовало говорить о погоде в день проведения церемонии, а также о «ветре, дожде, цветах, луне». По словам Яманоуэ Содзи, ведению беседы во время чаепития надлежало учиться два года, так как, по общему признанию, в ней проявлялась квалификация чайного мастера.

По окончании чаепития «гость» возвращался домой и без промедления посылал «хозяину» письмо, в котором благодарил за то, что «почувствовало [его] сердце во всем: головном платке, сакэ, чае, закусках, супе, в редкостных вещах» [70, с. 101–103].

Описанный выше чайный ритуал почти во всем совпадал с классическим. Мурата Сюко и Такэно Дзё внесли в чайное действо новый дух. При жизни Дзё и тем более Сюко чаепития, воплощавшие этот «новый дух», конечно, не определяли лицо «чайного дела», но с середины XVI в. их популярность неуклонно росла. Этому способствовало закрепление в творчестве чайных мастеров строго определенных правил чайного действия, запрещавших «хозяину» и «гостям» отвлекаться от чаепития. Через несколько десятилетий чайная церемония, обретшая законченную форму благодаря Сэн Рикю, развивавшему традиции «нового духа», стала доминирующим видом чаепитий в Японии. Расцвет ее был обусловлен как талантами чайных мастеров, так и рядом других факторов.

Обретение чайной церемонией классических форм проходило в период объединения страны под властью сильного центрального правительства и установления третьего по счету в истории Японии сёгуната



во главе с феодальным кланом Токугава. Борьбу за объединение начал Ода Нобунага и завершил его сподвижник Тоётоми Хидэёси (1536–1598), одна из самых ярких личностей японского средневековья. Изменение политической ситуации, безусловно, отражалось и на состоянии общественной мысли и культуры. В нашем же случае особое значение имеет то обстоятельство, что во второй половине XVI в. чайная церемония стала неотъемлемой частью быта высших слоев военного дворянства, а Сэн Рикю был чайным мастером у Нобунага, а позднее и у Хидэёси, который сыграл роковую роль в судьбе Рикю. Чайный ритуал третьего патриарха чайной церемонии был в немалой степени ориентирован на высшие слои самурайского сословия, составлявшего костяк нового режима. К этим кругам были близки другие чайные мастера, а также некоторые ученики и последователи Сэн Рикю. С другой стороны, популярность чайной церемонии отнюдь не ограничивалась узким слоем правящей элиты, она распространилась в различных слоях японского общества, прежде всего среди самурайства и горожан. В период объединения страны чайная церемония стала национальным японским явлением.

Культура второй половины XVI – первой половины XVII вв., получившая название «культура Адзуты–Момояма»<sup>18</sup>, представляла собой весьма специфическое явление в японской средневековой культуре. Объединение страны и стабилизация социально-политической обстановки, подъем экономики и культуры определяется некоторыми историками как японское Возрождение, а «культура Адзуты–Момояма» как его органический элемент. Основными носителями этой культуры «выступали, во-первых, верхушка военного сословия, ставшая новым господствующим классом, во-вторых, бывшее на его стороне богатое купечество. Отражая присущее этим слоям стремление к деятельности, культура данного периода была исполнена особой силой. Она отличалась и от высокоразвитой и утонченной, но имеющей отношение лишь к узкому кругу людей и поэтому в общем то слабой культуры аристократии древнего периода и культуры эпохи Эдо<sup>19</sup>, хотя и достигшей зрелости, но носящей в себе черты упадка и измельчания» [18, с. 134]. По мнению приверженцев концепции японского Возрождения, Сэн Рикю – типичный его представитель, внесший значительный вклад в становление «культуры Адзуты–Момояма» [66, с. 2], а чайная церемония, обретшая свои законченные формы именно в этот период, является существенным ее элементом.

В XVI в. грандиозный размах приобрело воздвижение замков в поместьях крупных феодалов. Это были монументальные строения, окруженные высокими каменными стенами и широкими рвами с водой. В центре замка возвышались высокие сторожевые башни (яп. *тэнсю*), с которых на многие километры просматривались окрестности. Гражданская архитектура в Японии не знала ранее такого рода башен, высокими были только пагоды в буддийских храмовых комплексах. По мнению известного историка японской культуры С. Изнага, считающего замковое строительство специфической чертой «культуры Адзуты–Момояма», башни-*тэнсю* символизировали могущество феодала: «Верхушка ... военного сословия ... испытывала великую радость оттого, что, возводя сторожевые башни, она тем самым на всю округу утверждала силу своей власти» [18, с. 134]. Наиболее крупными в эту эпоху были замки Ода Нобунага в Адзуты и Тоётоми Хидэёси в Фусими. Вокруг замков селились вассалы их владельцев, ремесленники, торговцы, т. е. формировался слой населения, с одной стороны, зависимый от сюзерена, но, с другой, достаточно автономный в идеологических и культурных запросах. Таким образом, параллельно функционировали несколько типов культуры, которые, однако, не могли существовать изолированно.

Строения внутри замков возводились обычно в стиле *сёиндзу-кури*. Залы и комнаты украшались картинами, часто выдержанными в ярких золотисто-зеленых тонах. Вкусам военно-феодальной элиты «более всего соответствовала живописная манера школы Кано, отличавшаяся использованием густых, сочных красок и жесткой стремительностью линий» [18, с. 135], что отражало оптимизм и энергичность выдвинувшихся на первый план социальных групп. Накопление богатств стимулировало приобретение изысканных заморских товаров, т. е. наблюдался процесс, типичный для всех этапов развития в Японии феодального общества: появление новых властных имущих (в данном случае сторонников Ода и Тоётоми) всегда сопровождалось стремлением последних уравниваться в обладании дорогими иностранными изделиями с придворной аристократией эпохи Хэйан, по общему признанию, «золотого века» японской истории.

В «культуре Адзуты–Момояма» отчетливо видны две тенденции. Одна, безусловно, доминировавшая, характеризовалась монументальностью, что выразилось в замковой архитектуре, яркости и сочности красок на полотнах художников, динамизме и оптимистичности музыкально-театральных представлений *Саругаку-Но*. Другая тенденция

была отмечена склонностью к созерцательности и покою. Эта тенденция ощущается в некоторых направлениях живописи (прежде всего монохромной) и в полной мере проявилась в чайной церемонии. Обе тенденции определенным образом дополняли одна другую.

Чайная церемония занимала в этом плане особое положение, поскольку непосредственными участниками чайного действа являлись большей частью люди, олицетворявшие в повседневной жизни активное или даже агрессивное начало (самурайство, купечество). Чаепитие служило средством примирения, пусть даже временного, враждовавших или состязавшихся сторон. Такая функция чая известна была еще в XIV в. В «Повествовании о великом мире» описывается чаепитие, устроенное Сасаки Такаудзи во время одной из междоусобных войн. Приготовив все необходимое для чайного ритуала, Такаудзи приказал слугам: «Если придут самураи из вражеского лагеря поднесите им чай и сакэ» (цит. по [132, с. 21]).

Усиление могущества Ода Нобунага началось в 1559 г., когда он заключил союз с феодальными домами Токугава и Такэда, и к 1582 г. под его властью оказалась почти половина из 66 провинций Японии. По мере усиления своего влияния Нобунага все решительнее вмешивался в вопросы высшей политической власти. В 1564 г. после смерти сёгуна Асикага Ёситару, который по обычаям того времени был вынужден покончить жизнь самоубийством, когда его дворец окружили войска Мацунага Хисахидэ, претендовавшего на пост главы военно-феодального правительства, Ода Нобунага имел достаточно сил, чтобы вступить с многотысячной армией в Киото, разбить Мацунага и провозгласить сёгуном Асикага Ёсиаки, младшего брата Ёситару. В 1573 г. Нобунага, однако, низложил Ёсиаки, проявившего непослушание.

Подчинив себе почти половину страны, Ода Нобунага развернул на завоеванной им территории активную реформаторскую деятельность. Он упразднил местные налоги, ликвидировал таможенные заставы на границах владений местных феодалов, отменил лицензии ремесленникам и торговым домам на производство и продажу отдельных видов товаров, разрешил открывать свободные рынки, урегулировал налоговую систему и судопроизводство. Много внимания Нобунага уделял ремонту старых и строительству новых дорог и переправ, успешно боролся с бандитизмом. Для стимулирования внутренней и внешней торговли он пытался наладить чеканку золотых, серебряных и медных монет, установить единый курс по всей стране. В результате в

хозяйственную и общественную жизнь влились новые люди из низшего слоя самурайства, как правило энергичные и честолюбивые.

Ода Нобунага решился на разгром буддийских монастырей, в которых видел опасность своей власти. В 1571 г. были сожжены храмы школы Тэндай на горе Хиэй и почти поголовно истреблены проживавшие в них монахи. Союзника в борьбе с буддийской церковью Нобунага нашел в лице христианских миссионеров, к деятельности которых относился весьма благосклонно. Контакты с европейцами позволили военному правителю Японии снабдить свою армию огнестрельным оружием и использовать европейский опыт организации вооруженных сил. Реформы Нобунага подготовили хорошую почву для упрочения единства японского государства его преемниками.

В 1568 г. Ода Нобунага потребовал от городского совета Сакаи огромной по тем временам выплаты, в 20 тысяч *канов*<sup>20</sup>, на содержание армии. Сакаи в то время продолжал оставаться процветающим городом. Португальский иезуит Луиш Фроиш (ум. в 1597 г.), проживший на островах 34 года, в своей «Истории Японии» назвал Сакаи «Венецией Японии», «большим и богатым городом, куда стекались люди из всех провинций» [66, с. 24]. Город был также самым крупным в Японии культурным центром, где работали театры, издавались книги. В связи с ультиматумом Ода Нобунага в Сакаи образовались две партии. Первую составили представители старых купеческих домов, связанных с феодальным кланом Миёси, противником Нобунага. Большинство членов городского совета, контролировавшегося этой партией, решило отвергнуть требования Ода. По сообщению исторической хроники «Продолжение обширных записок о [годах] Онин» (яп. «Дзоку Онин коки»), в городе строились оборонительные сооружения. Женщины, дети, а также ценная утварь, были перевезены из Сакаи в близлежащие Осака и Хирано.

Другую партию, призывавшую к миру с Нобунага, представляли купцы новой генерации, во главе которых стоял Имаи Сокию (также член городского совета), владелец мануфактур, производивших оружие и аммуницию для армии. Ближайшим союзником Сокию был в то время Цуда Согю, глава крупного торгового дома. Сокию вошел в контакт с Нобунага и провел переговоры о мирном соглашении, в результате чего весной 1569 г. Сакаи был сдан войскам диктатора, сразу же распустившего городской совет и ликвидировавшего самоуправление Сакаи.

В соглашении с Нобунага были заинтересованы прежде всего те слои городской верхушки, благосостояние которых зависело от военных поставок. Имаи Сокию после перемирия с Нобунага получил лицензию на производство пороха [66, с. 84–85], а другие купцы – крупные заказы по снабжению армии. Таким образом, Сакаи был спасен от разорения, хотя и потерял статус «вольного города». Подчинение Сакаи Ода Нобунага практически не отразилось на жизни горожан. Позднейшие источники – «История церкви в Японии» Жоана Родригеса, рассказы Ихара Сайкаку (1642–1693)<sup>21</sup> – говорят о процветании в Сакаи торговли, о развитой городской культуре.

Имаи Сокию и Цуда Согю были, как мы знаем, известными в Сакаи чайными мастерами, учениками Такэно Дзёо. По мнению многих историков, переговорам с Нобунага благоприятствовало увлечение последнего чаепитиями. Примечательно, что при установлении контактов с военным правителем Сокию преподнес Нобунага чайную утварь, относившуюся к *мэйбуцу*, в том числе чаши, некогда подаренные ему учителем, и картину китайского мастера Чжао Чана, которой во время чаепитий украшалась ниша-*токонома*.

Ода Нобунага также собирал уникальную чайную утварь и предметы, связанные с чайной церемонией. Часть вещей ему преподносили командующие войсками после захвата городов и усадеб местных феодалов, однако наибольшее количество утвари, картин и других *мэйбуцу* доставляли специально назначенные для их сбора чиновники-эксперты из Сакаи. В результате кампании, получившей название «охота за редкостными вещами» (яп. *мэйбуцу-гари*), Нобунага стал обладателем огромного числа китайских ратитетов, многие из которых принадлежали в свое время сёгуну Асикага Ёсимаса и использовались во время «чаепитий в гостиной».

Судя по всему, вещи-*мэйбуцу* рассматривались Нобунага как символ обладания властью. Сам он не имел титула сёгуна, и после отстранения от власти сёгуна из рода Асикага сёгунат как политический режим на три десятилетия прекратил существование. Имеются различные точки зрения, объясняющие странное на первый взгляд обстоятельство, что Ода не провозгласил себя сёгуном, хотя при желании мог это сделать<sup>22</sup>. Но в любом случае следует согласиться с М. Ёнэхара, который полагает, что «охота за редкостными вещами» являлась актом самоутверждения Нобунага в качестве правителя Поднебесной [40, с. 115]. Подтверждением этой точки зрения может служить тот факт,

что Нобунага, а позже и Тоётоми Хидэёси, в качестве награды своим военачальникам за успехи в завоевании новых регионов страны часто давали не земли, а преподносили те же вещи-*мэйбуцу* [59, с. 19] как дар верховного правителя.

В борьбе за подчинение своей власти все новых районов Японии Тоётоми Хидэёси опирался на те же социальные слои, что и Ода Нобунага, и, таким образом, продолжали действовать те же объективные факторы, которые определяли направление развития общественной мысли и культуры при Нобунага. Что касается отношения Хидэёси к чайному ритуалу, то, описывая замок правителя в Осака, Луиш Фроиш отмечает в своей «Истории Японии»: «В замке есть несколько очень красивых комнат, в которых совершаются трапеза и чайная церемония. Все они выходят прямо в сад (...) Всюду на территории сада размещены очень аккуратные чайные домики со своими крошечными двориками. Все это очень красиво, создает хорошее настроение, повышает жизненный тонус» (цит. по [14, с. 142, 146]).

Интерес к чайной церемонии проявился у Тоётоми Хидэёси довольно поздно, в конце 70-х годов: первое им устроенное чаепитие, о котором нам известно, датируется 1575 г. [66, с. 113]. Как Нобунага, Хидэёси собирал вещи-*мэйбуцу*. Став после 1582 г. фактически полновластным правителем Японии, он постарался сосредоточить у себя все наиболее ценные предметы утвари. Апогея это честолюбивое желание достигло в последние годы его жизни, когда Хидэёси вознамерился стать после смерти новым Хатиманом – богом войны<sup>23</sup>. Дворец правителя в Фусими стал богатейшим хранилищем предметов искусства, в том числе и связанных с чайной церемонией.

Характерной чертой чайного ритуала во второй половине XVI в. являлось использование его как инструмента политики. В письме Тоётоми Хидэёси, написанном в 1582 г., уже после смерти Ода Нобунага, встречаются слова: «Милостивейшая (устраивавшаяся для Нобунага. – А. И.) чайная церемония – это милостивейший (т. е. свойственный Нобунага. – А. И.) путь правления». В литературе данный феномен получил название «чайная церемония – политика» (яп. *тя-но ю сэйдо*). Истоки такого отношения к чайному действу следует искать в той роли, какую оно играло в Сакаи в первой половине столетия во взаимоотношениях торговых домов с феодальными кланами. Переговоры о поставках продовольствия, оружия и различного снаряжения тем или иным группировкам сопровождалась чаепитиями. Более того, мастерами,

проводившими чаепития, нередко были главы торговых домов или же лица, входившие в их руководство. Чаепития создавали благоприятную атмосферу как для улаживания хозяйственных вопросов, так и для разного рода политических интриг. Безусловно, это были не просто встречи за чашкой чая, а именно чайные действия, организация и проведение которых требовали специальной подготовки и утвари.

Ода Нобунага, а затем и Тоётоми Хидэёси, умело использовали опыт купцов из Сакаи. Во время чаепитий решались вопросы снабжения армии, обсуждались планы военных кампаний против не покорившихся «объединителям» феодалов. Участие в таких церемониях расценивалось как свидетельство расположения приглашающего (а это, как правило, был сюзерен). С этой точки зрения дополнительный смысл приобретает и одаривание Нобунага и Хидэёси особо отличившихся вассалов чайной утварью, предметами и картинами, использовавшимися в чайном действе. Обучение самурая правилам чайной церемонии утвердилось как обязательная дисциплина в его профессиональной подготовке. Крупный феодал Хосокава Фудзитака (1534–1610), постригшийся в 1582 г. после смерти Ода Нобунага в буддийские монахи, писал: «Позор, если самурай не знает лошади (имеется в виду владение искусством верховой езды. – А. И.) и чайной церемонии! Кроме этого, [другого] позора нет» (цит. по [40, с. 118]).

Тем не менее после покорения Сакаи Ода Нобунага запретил своим вассалам устраивать чайные действия без специального разрешения, скрепленного личной печатью диктатора. Эта мера имела глубоко политический смысл. «Лицензия» на право устраивать чаепития рассматривалась как знак благорасположения верховного правителя. Кстати, Тоётоми Хидэёси был в свое время удостоен Нобунага такой «лицензии». Обладатели разрешений составляли довольно-таки узкий круг избранных. Хидэёси писал в 1582 г.: «Я никогда не забуду того, что (...) мне было дано разрешение проводить чаепития. Когда я вспоминаю, каким великим личностям было разрешено устраивать чайные церемонии, слезы из моих глаз текут день и ночь» (цит. по [75, с. 31]). Б. Бодарт-Бейли полагает, что практика выдачи «лицензий» на проведение чайных церемоний была нужна Нобунага для предотвращения нежелательных и неконтролируемых контактов своих вассалов (прежде всего военачальников) с чайными мастерами-купцами, а через них с крупными торговыми домами [75, с. 31].

Политический подход к чайным церемониям определил и роль чайных мастеров, обслуживавших Ода Нобунага и Тоётоми Хидэёси – «глав чая» (яп. *sado*), как их называли. Заметим, что термин *sado* был заимствован из дзэнского монастырского лексикона. Среди «глав чая», служивших Нобунага и Хидэёси, большинство составляли выходцы из торговых домов Сакаи. Эти люди пользовались особым доверием своих патронов и благодаря связям с купеческими и ремесленными гильдиями по всей стране выполняли роль посредников при установлении контактов с интересовавшими правителя лицами<sup>24</sup>. Данная функция вполне соответствовала идее использования чайной церемонии в политических целях<sup>25</sup>.

В числе *sado* мы встречаем знаменитых чайных мастеров середины и второй половины XVI в. – Имаи Сокию, Цуда Согю, Яmanoуэ Содзи, которые наследовали традиции Такэно Дзёо, и, конечно же, Сэн Рикю, третьего патриарха и классика чайной церемонии. Эти люди определяли лицо чайного ритуала своего времени. Особенно чаепитий-*ваби* Сэн Рикю рельефно выявляются как раз на фоне чайных действий, направлявшихся другими мастерами-*sado*. Следует отметить, что Имаи Сокию, Цуда Согю, Яmanoуэ Содзи вели дневники, из которых можно почерпнуть сведения об устраивавшихся ими чаепитиях. Кроме того, сохранились записи их родственников (также чайных мастеров) и современников. Кстати, само существование «записок» чайных мастеров свидетельствует об устоявшемся характере чайного действия как явления культуры.

Первым «главой чая» Ода Нобунага стал Фудзюан Байсэцу (годы жизни неизвестны), выходец из феодального клана Хатакэяма. Это был чайный мастер из Киото, ученик Мурата Содзю, написавший трактаты «Правила украшения [чайной комнаты, выработанные] ценителем Фудзюаном» (яп. «Фудзюан сукия кадзари-но сэй») и «Неодинаковость в следовании [частей] в сочинениях о чайной церемонии» (яп. «Тя-но ю-но дзидай фудо»). Известно, что находясь в Киото Байсэцу служил у сёгуна Асикага Ёситару и общался с поэтом Сандзё-Ниси Санэтака (учителем Такэно Дзёо). Потом, получив приглашение от феодального клана Сайто, какое-то время проживал в провинции Мино.

Каким образом Байсэцу попал в окружение Нобунага, с полной достоверностью сказать нельзя, однако можно предполагать, что это произошло при посредничестве купцов из Сакаи. В «Записях о [чайных] собраниях Тэннодзия» (яп. «Тэннодзия кайки») имя Байсэцу

встречается с 1552 г. Очевидно, с Нобунага этого чайного мастера познакомил Цуда Сою: впервые Байсэцу прислуживал диктатору во время церемонии в дзэнском храме Мёгакудзи в Киото поздней осенью 1573 г. На чаепитии присутствовали торговцы из Сакаи, в том числе сам Сою, о чем говорят те же «Записи» [61, т. 7, с. 40]. Сведений о деятельности Байсэцу в качестве «главы чая» не сохранилось, однако сугубо отрицательно о нем отзывались Такэно Дзёо и Яманоуэ Содзи. Дзёо невысоко оценивал способности Байсэцу и обвинял его в том, что «изображал себя учителем» [61, т. 3, с. 28]. Содзи отмечал отсутствие у Байсэцу творческой фантазии [61, т. 6, с. 54]. Скорее всего, суровая оценка этого «главы чая» со стороны второго патриарха чайной церемонии вполне справедлива, но, возможно, она диктовалась причинами нетворческого характера, в частности в случае Яманоуэ Содзи, полагает С. Ябэ, завистью [71, с. 120].

О характере чаепитий, устраивавшихся Байсэцу, можно судить по ряду источников. В «Сборнике как будто прошлых снов» (яп. «Юнё кёму сю») дзэнский монах Хосюку описал чаепитие в хижине старца, назвавшегося Фукуя, во время путешествия по провинции Ногто. Фукуя поднес Хосюку и его спутникам отлично приготовленный напиток из чая, выращенного на плантациях в Удзи. Кроме того, в хижине гости увидели разнообразную чайную утварь – японскую, китайскую, корейскую, из Юго-Восточной Азии. Хозяин же горячо говорил о чайном ритуале, сидя на изящном диванчике-*то* [40, с. 113]. Историки чайной церемонии почти с полной уверенностью отождествляют Фукуя с Байсэцу, хотя в 1540 г. тот был не «седовласым старцем», а весьма молодым человеком [40, с. 113]. Во время чайной церемонии в храме Мёгакудзи в 1573 г. в нише-*токонома* висела большая картина, на которой была изображена луна. Белые чашки-*тэммоку* стояли на подставке-*дайсу*, во время трапезы подавали жареного фазана [61, т. 7, с. 55]. Наконец, в «Перечне редкостной чайной утвари» (яп. «Мэйбуцу тяки мокуроку»), в котором перечислены вещи, использовавшиеся в чайном действе и принадлежавшие феодальному клану Хатакэяма, указывается, что владельцем пяти предметов-*мэйбуцу* являлся Байсэцу [40, с. 113]. Таким образом, все говорит о том, что чаепития Байсэцу проводил в манере Мурата Содзю, т. е. по типу это был стиль «чайных церемоний в Симогё», традиционный для первой половины XVI в.

Еще одним «главой чая» у Ода Нобунага был Имаи Соку (1520–1593) – ученик и зять Такэно Дзёо, придерживавшийся в своей

деятельности в качестве чайного мастера традиций наставника. Сведений о Соку сохранилось немного, хотя до нас дошел его дневник. Известно, что устраивать чаепития для правителя страны он начал в первой половине 1571 г. В «Выдержках [из записей] о чайных церемониях Имаи Соку» говорится, что летом 1578 г. Ода Нобунага посетил дом Соку, где для него было устроено чаепитие. Подобные посещения продолжались и в дальнейшем, до смерти диктатора в 1582 г., поэтому есть основания утверждать, что по меньшей мере в течение последних четырех лет жизни Нобунага его главным чайным мастером был Имаи Соку [71, с. 122]. Косвенным подтверждением этого является факт, что Соку принимал активное участие в организации строительства каменной пагоды в память Ода [71, с. 122].

Соку вместе с Цуда Сою и Сэн Рикю принимал участие в проведении чаепитий, устраивавшихся Тоётоми Хидэёси, однако в 80-х годах его известность как чайного мастера пошла на убыль. Из «Записей господина Канэми» (яп. «Канэми-кё ки») следует, что во время грандиозной чайной церемонии, устроенной Хидэёси в Китано в 1587 г., определялась иерархия чайных мастеров. На первое место был поставлен, естественно, сам Тоётоми Хидэёси, Соку же оказался на четвертом, вслед за Сэн Рикю и Цуда Сою, соответственно [71, с. 122]. После чаепития в Китано имя Соку практически полностью исчезает из записей, касавшихся чайных церемоний в присутствии Тоётоми [71, с. 122].

В «Записках Намбо» о Соку говорится, что, хотя Хидэёси ценил его не менее Рикю, это был чайный мастер, не вникавший глубоко в суть чайного ритуала и со временем все более «мельчавший» [61, т. 4, с. 273]. Оценка деятельности Имаи Соку, данная Намбо Сокэем, отражавшая, скорее всего, мнение Сэн Рикю, в общем-то объясняет причины вытеснения этого мастера на периферию «чайного дела». В 80-х годах XVI в. эпигонского следования традициям Такэно Дзёо было уже явно недостаточно для того, чтобы оставаться в первом ряду чайных мастеров. С другой стороны, данное обстоятельство свидетельствует об окончательном укреплении чаепитий «переходного» стиля.

Цуда Сою (ум. в 1591 г.), выходец из богатого дома Тэннодзия, сын Цуда Сотэцу, во время споров в городском совете Сакаи о реагировании на требование Ода Нобунага выплатить 20 тысяч *канов* на содержание армии, поддерживал партию, настаивавшую на мире с «объединителем Поднебесной». Именно Сою организовал прием представителей Нобунага для переговоров об улаживании назревшего

конфликта между городами и верховным правителем Японии. Тем не менее сближение Согю с Нобунага произошло только в конце 1573 г. [66, с. 89]. Более того, до этого времени Согю, уже имевший известность как чайный мастер, устраивал чаепития для феодалов из оппозиционного Ода лагеря, прежде всего для представителей клана Миёси, с которыми поддерживал многолетние связи. С. Ябэ объясняет это обстоятельство плохими отношениями между Согю и Имаи Сокио [71, с. 123].

В круг чайных мастеров, обслуживавших Нобунага, Согю был введен, по мнению Ябэ, Фудзюаном Байсэцу [71, с. 123], тем более, что к этому времени большинство его «клиентов», боровшихся с правителем, было разгромлено, и связь с ними не компрометировала нового «главы чая». У Ода, со своей стороны, также имелись немаловажные причины для сближения с Согю. Храм Хонгандзи в Исияма (район Осака) во второй половине XVI в. стал «штаб-квартирой» школы Иккю и организационным центром крестьянских восстаний, которыми руководили монахи этой школы. Богатые торговые дома, в том числе и Тэннодзия, главой которого был в это время Цуда Согю, поддерживали отношения с Хонгандзи и делали ему богатые подношения (как и храму Дайтокудзи). Как раз в 1573 г. резко ухудшились отношения между духовенством монастыря и Ода Нобунага, давно мечтавшем о разгроме цитадели «разбойников». Одним из эффективных шагов в этом направлении он считал привлечение на свою сторону богатого купечества, и весной того же года устроил для торговцев из Сакаи грандиозное чаепитие. Как полагает К. Хага, сближение Согю с Нобунага явилось следствием новой политики диктатора, причем возглавлявшийся Цуда торговый дом, несомненно, получил дополнительные заказы на поставку товаров для армии и политические привилегии в городе [66, с. 90–91].

С конца 1573 года имя Цуда Согю начинает появляться в записях о чаепитиях, устраивавшихся Ода Нобунага. Как правило, Цуда Согю выполнял обязанности «главы чая» вместе с Имаи Сокио, Сэн Рикю, Яманоуэ Содзи и другими мастерами. Однако очень скоро Согю оказывается в числе ведущих *садо*. В конце января 1574 г. он приезжает из Сакаи в город Гифу (провинция Мино), где находился Нобунага, и составляет список только что приобретенных и еще не осмотренных правителем предметов чайной утвари-*мэйбуцу*. Через несколько дней в замке, в котором остановился Нобунага, было устроено чаепитие с участием двух человек – Ода Нобунага и Цуда Согю, причем обязанности «хозяина» выполнял Нобунага, «гостем» был Согю, а роль слуги

возлагалась на Ода Нобукацу, сына правителя. Однако «режиссером» чаепития был все-таки, судя по всему, Цуда Согю. Для этого «чайного собрания» была принесена утварь, описанная перед этим Согю.

В «Записях о собраниях Тэннодзия» говорится, что в нише-*токонома* чайной комнаты, где происходило чаепитие, висела картина китайского художника Юй Цзяня «Вечерний колокол храма Яньсы», перед ней стояла ваза, в которую Нобунага поставил веточку ивы, а между вазой и картиной – емкость для хранения чайного листа типа «сосновый остров» (яп. *маусима-тянацумэ*) довольно большого размера, выполненная в «истинном» стиле. Эта емкость когда-то принадлежала Асикага Ёсимаса [59, с. 550]. На верхней полке подставки-*дайсу* находились «чайница Дзё» (китайская чайница, напоминавшая по форме баклажан, покрытая глазурью цвета рисового мармелада, на которую были нанесены изображения змеи и скорпиона. Такие чайницы любил использовать Такэно Дзё, почему они и получили свое название [59, с. 288–289]) и чайная чашка-*тэммоку*, привезенная из замка Инуяма, владельцы которого стали вассалами Нобунага. На нижней полке подставки-*дайсу* стояли переносный очаг-*фуро* с восьмигранным котлом на нем, выдолбленный из дерева бочонок с водой, которую для кипячения переливали в котел, а также чашка маренового цвета, когда-то принадлежавшая Мурата Сюко, и курильница благовоний в виде морского животного аспидии. Чайный напиток готовил сам Нобунага. Трапеза началась сразу же после питья чая и состояла из трех блюд. Сначала их подавал Ода Нобукацу, а потом «хозяин» – Нобунага. Как записал в своем дневнике Цуда Согю, это было «невыразимое словами событие» [61, т. 7, с. 293].

В дальнейшем Согю регулярно участвовал в чаепитиях, устраивавшихся Нобунага, чаще всего в компании с Имаи Сокио и Сэн Рикю. Согю имел доступ к коллекции чайной утвари, хранившейся в замке Ода в Адзутти. Богатство ее, по свидетельству «Официальных записок о Нобунага» (яп. «Нобунага коки»), биографии правителя, было «неподвластно ни мысли, ни слову» [71, с. 134].

После смерти Ода Цуда Согю служил у Тоётоми Хидэёси и в течение нескольких лет в качестве *садо* участвовал (обычно вместе с Сэн Рикю) в важнейших чаепитиях, устраивавшихся под эгидой нового военного диктатора. Активная деятельность Согю продолжалась до 1587 г. Позже его авторитет в глазах Хидэёси падает. В этот период правитель Японии делает ставку на торговые дома в портовом городе Хаката и приближает к себе чайного мастера Сотана из купеческого



клана Камия. Ведущее положение как знаток чайного ритуала занимает Сэн Рикю. После чаепития в Китано, о котором пойдет речь ниже, Цуда Согю полностью отходит от «чайных дел» [71, с. 124]. Надо сказать, что Согю работал в традиционной для того времени манере и в этом плане не отличался от большинства своих коллег из числа *садо*.

В середине и во второй половине XVII в. продолжали сохраняться тесные отношения между ведущими мастерами и дзэнским духовенством. Живейший интерес к чайной церемонии проявляли монахи храма Дайтокудзи и связанных с ним храмов. Сёрэй Сёкин (1505–1583), 107-й настоятель Дайтокудзи, был духовным наставником Сэн Рикю, совершал молебны в годовщины смерти Такэно Дзё. Сёрэй неоднократно участвовал в чайных церемониях, проводившихся Рикю, присутствовал при обсуждении великим чайным мастером вопросов, касавшихся духа чаепитий, и неизменно поддерживал точку зрения последнего.

Очень теплые отношения сложились между Кокзём Сотинем (1532–1597), 117-м настоятелем Дайтокудзи, и чайными мастерами из Сакаи (прежде всего, Рикю, который в течение многих лет занимался под руководством Кокзё медитированием). Когда осенью 1573 г. Кокзё стал настоятелем Дайтокудзи, был проведен сбор денежных пожертвований в пользу храма. В «Перечне пожертвований [по случаю] вступления в храм преподобного Кокзё» (яп. «Кокзё-осё нюдзи хогатё») видно, что из чайных мастеров наибольшую сумму (100 *канов*) преподнес именно Сэн Рикю. 50 *канов* пожертвовал Цуда Согю, 20 *канов* – Такэно Сога, сын Дзё, также чайный мастер [56, с. 107].

Наиболее значительным вкладом дзэнского духовенства в становление чайной церемонии в данный период стал трактат «Рассуждения о сакэ и чае» (яп. «Сютярон»). Автором этого сочинения был Рансюку Гэнсю (ум. в 1580 г.), освятивший обращение в дзэнбуддизм Ода Нобунага в храме Оцусиндзи в городе Гифу. В конце 70-х годов Рансюку стал 53-м настоятелем храма Мёсиндзи в Киото и за несколько месяцев до кончины получил от императора «пурпурные одежды» (яп. *си*), символ принадлежности к кругу высших иерархов буддийской церкви [61, т. 2, с. 261].

«Рассуждения о сакэ и чае» были написаны весной 1576 г., и это небольшое по объему сочинение, по справедливому замечанию Т. Фукусима, передает характерные особенности стиля дзэнских проповедей того времени [61, т. 2, с. 262]. «Рассуждения» написаны на китайском языке. Автор прекрасно знал китайскую классику и буддийские тексты, что свидетельствует о высокой образованности Рансюку.

Трактат начинается со сцены встречи в теплый весенний день двух человек. Один, сидя на циновке среди цветов, пьет сакэ, другой, расположившись на скамеечке под сосной, пьет чай. Любителя сакэ автор называет «господином, забывающим печали» (яп. *боюкун*), а приверженца чая – «мужем, смывающим заботы» (яп. *дэкиханси*). Оба прозвания имеют китайские истоки. В «Истории [династии] Цинь» (кит. «Цзинь-шу») есть фраза: «Только с помощью вина можно забыть печали, и от него (т. е. вина. – А. И.) не заболеешь» (цит. по [61, т. 2, с. 227, примеч. 2]). В «Дополнениях к истории государства Тан» (кит. «Танго шибу») Ли Чжао приводятся слова правителя царства Лу: «Горячий отвар (бульон), смывающий заботы и болезни, это так называемый чай»<sup>26</sup> (цит. по [61, т. 2, с. 227, примеч. 3]). «Рассуждения» представляют собой диалог между «господином» и «мужем» о свойствах вина и чая, причем сакэ любитель чая безоговорочно осуждает.

В качестве аргумента против сакэ «муж, смывающий заботы» приводит примеры из буддийской литературы, в частности ответ Маудгальяны, одного из ближайших учеников Будды Шакьямуни, на вопрос превратившегося в демона человека: из-за какого проступка он принял такой облик? По словам Маудгальяны, в этом виновато вино, которым этот человек увлекался в предыдущей жизни, и которое «сбросило его головой вниз» в последующем перерождении. Вино, продолжает «муж», приводит человека к тридцати шести «потерям»<sup>27</sup>. Из-за вина люди лишаются и Поднебесной (если они цари), и жизнью [61, т. 2, с. 216]. «Господин, забывающий печали», также апеллирует к Будде, который называл вино «сладкой росой»<sup>28</sup> и «добрым лекарством», а также к бодхисаттвам и другим персонажам буддийских сутр, для которых питье вина олицетворяло «великую добродетель» [61, т. 2, с. 219]. Любитель чая заявил, что чайный напиток употребляют будды, «великие бодхисаттвы» (например, Манджушри) и знаменитые монахи, которые благодаря его свойствам обрели сверхъестественные способности. Нужно сказать, что доказательства чудодейственного эффекта чаепитий преподносились в русле знакомой нам китайской традиции, под влиянием которой писал свой трактат Эйсай. В свою очередь, любитель сакэ, ссылаясь на исторические (точнее говоря, псевдоисторические) примеры, утверждал, что известные учителя буддизма, например Васумитра, обрели свои знания учения чуть ли не благодаря вину, а буддийские монахи в Китае пили не чай, а исключительно вино, называя его «напитком нирваны». Более того, с помощью

вина приобретаются мудрость и святость, и именно из вина якобы берет начало «Путь срединного и неизменного»<sup>29</sup> [61, т. 2, с. 219–220], т. е. конфуцианство, ставшее в его чжусианской разновидности исключительно популярным в среде японских дзэнских монахов.

Спор в подобном духе продолжался еще долгое время, однако в конце концов обе стороны подвели, так сказать, итог. «Господин, забывающий печали» заявил: «В небе сияет винная звезда, из земли бьют винные источники<sup>30</sup>. На земле под небом живут люди, и [они] должны ценить вино (...) Цари, князья, военачальники с помощью вина управляют страной. Воины, крестьяне, ремесленники, торговцы с помощью вина осваивают искусство отдыхать. Те, у кого нет жен, у кого нет мужей, сироты и бездомные вином, как веником, выметают горести» [61, т. 2, с. 222–223]. «Муж, смыывающий заботы», с не меньшей страстью, в свою очередь, отвечает: «Не то с моим чаем! От столицы до земель варваров те, кто не любит чай – будь [они] малыми или большими<sup>31</sup> – не являются людьми (...) [О чае] говорят: “Непревзойденный”. Говорят: “[Обладающий] особым смыслом (значением)”. Говорят: “Беспредельный”. И пусть покажут на молоко и сливки<sup>32</sup>, [они] не могут сравниться с чаем. Что уж говорить о сакэ!» [61, т. 2, с. 223].

«Рассуждения о сакэ и чае» заканчиваются появлением перед спорящими «господина, совершающего прогулку», который прекращает дебаты, сказав: «Угрозы для Поднебесной [сейчас] нет, государство следует [своему] Пути, стоит прекрасное время года. А два старика затеяли ничемную беседу». И хотя можно спорить до бесконечности, нельзя перечислить достоинства сакэ и нельзя определить достоинства чая. Я часто пью и сакэ, и чай. И какая из этих вещей лучше или хуже? Послушайте, два старика, мое стихотворение:

*Над соснами спокойно [плывут] облака,*

*Над цветами – легкий туман.*

*А я говорю: «[Это] две самые лучшие вещи в Поднебесной.*

*Ведь сакэ – сакэ, а чай ведь – чай» [61, т. 2, с. 223–224].*

Трактат Рансюку решал проблему отношения общественного мнения к вину. Алкогольные напитки, как известно, употреблялись во время чаепитий практически всех типов. «Рассуждения», написанные дзэнским монахом, авторитет которого был высок и в буддийском мире, и подтвержден официально светской властью, по-своему освещали

использование сакэ в чайном действе. В сочинении Рансюку нашла отражение классическая концепция сочетания вина и чая: сначала сакэ, которое пьянит, «тянет назад», затем чайный напиток, который отрезвляет или, лучше сказать, создает другой вид эйфории, «поднимает вверх». Здесь, безусловно, прослеживается давняя мысль Эйсая о «питании» чаем сердца, центра человеческого организма, в результате чего пьющий чай обретает спасение от недолжного состояния собственного бытия в мире. Эта концепция в полной мере воплотилась и в чайной церемонии Сэн Рикю.

«Рассуждения о сакэ и чае» пользовались огромной популярностью в течение трех последующих столетий. Вплоть до буржуазной революции 1867–1868 гг., поставившей Японию на капиталистический, европейский путь развития, создавались произведения, пропагандировавшие и развивавшие взгляды Рансюку<sup>33</sup>. Наиболее известным из них считается небольшое сочинение «Вопросы и ответы о чае и сакэ» (яп. Тясю мондо), написанное в 1841 г.

Итак, ко времени выхода на «чайную арену» Сэн Рикю чайная церемония представляла собой не только глубоко укоренившееся в японской культуре и общественной жизни явление, но и инструмент политики правителей страны. Чайный ритуал имел устоявшиеся традиции, определились типы чаепитий, наметились тенденции дальнейшей эволюции чайного действа. Рикю сумел придать законченный вид тем специфическим чертам «дзэнского чая», которые вызревали в чайном ритуале его предшественников и учителей.

Жизнь Сэн Рикю и его деятельность как чайного мастера отчетливо делится на два периода: до того, как он стал «главой чая» у Ода Нобунага, что произошло в первой половине 70-х годов, и время службы у «объединителя» Японии и его преемника Тоётоми Хидэёси. Безусловно, на 70 – 80-е годы приходится пик деятельности Рикю, однако инновации в чайной церемонии, осуществленные чайным мастером, были подготовлены предшествующим многолетним опытом организации чаепитий, приверженностью дзэнскому учению, раздумьям о духе и ритуале чайного действа.

В жизнеописаниях Сэн Рикю, составленных в средние века («Родословная Рикю», яп. «Рикю юйсё сё»; «Генеалогия рода Рикю», яп. «Рикю кэйфу»; «Жизнеописания Рикю», яп. «Рикю дэн»), утверждается, что род чайного мастера ведет начало от Танака Сэнъами,

советника из числа *добосю* при сёгунах Асикага, переселившегося в 1489 г. после смерти Асикага Ёсихиса в Сакаи из-за вспыхнувших в окружении покойного сёгуна междоусобиц. В Сакаи Сэнъами меняет фамильное имя на Миёдзи и ведет уединенный образ жизни. Данная версия современными учеными подвергается сомнению, так как отсутствует ее строгое документальное подтверждение, однако полностью игнорировать средневековые биографии патриарха классической чайной церемонии все-таки нет оснований [66, с. 3–9]<sup>34</sup>.

Отец Рикю – Ёхэ (или Ёхэй), построив амбары для хранения товаров, занялся торговым делом, приобщившись к купеческому сословию. Ёхэ также поменял фамильное имя, в этот раз на Сэн, что было в обычаях того времени при перемене рода занятий (отец Дзё, выходец из рода самураев, став купцом, сменил фамилию Такэда на Такэно). Если Ёхэ действительно был потомком Сэнъами, то принятие фамилии Сэн указывало ко всему прочему на восстановление генеалогической линии, восходящей к знатному предку. Торговый дом Сэн, по одним источникам, принадлежал к средним слоям купеческого сословия [66, с. 12], по другим сведениям, входил в число богатейших семей Сакаи, наживших состояние на торговле вяленой рыбой [132, с. 29].

Будущий патриарх классического чайного действа родился в Сакаи в 1522 г. Детское имя его было Ёсиро (Рикю – позднейшее, утвержденное специальным указом). Следует сказать, что в семье Сэн не было забыто и прежнее фамильное имя – Танака. Ямануэ Содзи в своих «Записках» называет Рикю и его сыновей – Танака [61, т. 6, с. 95]. Еще совсем молодым человеком Ёсиро стал главой дома Сэн. О его роли в таком качестве свидетельствует запись в «Дневнике подношений храму Нэмбуцудзи» (яп. «Нэмбуцудзи сатё никки»), согласно которой весной 1535 г. Ёсиро пожертвовал деньги на восстановление пострадавшего от пожара амидаистского храма. В отличие от других известных чайных мастеров из Сакаи, также выходцев из купеческой среды, Сэн Рикю с юных лет имел самое прямое отношение к коммерции, не получив, очевидно, такого разностороннего образования, как, например, Такэно Дзё, обучавшийся у известного столичного поэта. Рикю образовывал себя сам. Исключительно большую роль в становлении его как личности сыграл дзэнбуддизм.

Имя Ёсиро как чайного мастера начинает появляться в «чайных записках», когда ему шел всего лишь пятнадцатый год. Из первой записки такого рода, сделанной осенью 1537 г. Мацуя Хисамаса, мы узнаем,

что Ёсиро провел чаепитие в Киото, на которое пригласил Хисамаса. В нише-*токонома* стояла ваза с узким горлом (так называемая ваза «журавлиный клюв», которую Рикю использовал и в последующие годы), с цветком. Чай подавался в чашке-*тэммоку*. Кроме того, Ёсиро поднес «гостю» суп, рыбу и овощи (т. е. весь полагавшийся в таких случаях набор) [61, т. 9, с. 71]. Безусловно, столь ранний дебют Рикю – явление необычайное в истории чайной церемонии<sup>35</sup>. Однако факт проведения чаепития совсем еще юным мастером с приглашением в качестве «гостя» такого известного лица, как Мацуя Хисамаса, свидетельствует о раннем приобщении Ёсиро к чайному ритуалу.

Судя по всему, с чайным действием Ёсиро познакомил Сэн Сокию, близкий родственник Рикю, его дядя или, возможно, даже старший брат [66, с. 33–34]. О Сокию неоднократно упоминает в своем дневнике (включенном в «Записки о чайных собраниях Тэннодзия») Цуда Сотаци, и есть основания полагать, что это был довольно известный чайный мастер, вхожий в «чайную элиту» Сакаи того времени. Из записки Сотаци, сделанной в самом начале 1552 г., видно, что Сэн Сокию проводил чаепития в традиционной для этого времени манере: в нише висела каллиграфическая надпись-*бокусэки* китайского монаха Чжунфэна, перед которой помещался низкий столик, где находилась курильница благовоний, в виде дикой утки. В очаге-*ро* стоял котел на подставке «пять добродетелей» (яп. *готоку*), рядом – конической формы кувшин с водой. Чай подавался в чайной чашке из Осака [61, т. 7, с. 48]. Очевидно, в таком же стиле Сокию устраивал чаепития и 10–15 годами раньше. Судя по дневнику Цуда Сотаци (а упоминания о Сэн Рикю встречаются там 34 раза), у Сокию имелись также китайские чайные чашки *яобань* и *хуэйбэй* (оригинального мертвенно-белого цвета с мутноватым оттенком, достигаемого благодаря сгоранию в печи при обжиге посуды семян черного кунжута) [66, с. 31–32].

Из «Записок Намбо» известно, что до 17 лет Ёсиро обучался чайному ритуалу у Китамуки Дотина, с помощью которого стал учеником Дзё [61, т. 4, с. 5]. У Дотина, пишет Намбо Сокэй со слов самого Рикю, будущий чайный мастер познакомился с правилами организации «чаепитий в гостинной» с использованием подставки-*дайсу* [61, т. 4, с. 4]. Несмотря на хронологические неувязки представленных в источниках фактов биографии Рикю этого времени, несомненным является его ученичество у Дотина и Дзё в его (Дзё) столичном доме Дайкокуан,

и, собственно говоря, поэтому он и смог заполучить в «гости» Мацуя Хисамаса, находившегося в те дни в Киото [66, с. 67].

Итак, в юности Сэн Рикю обучался весьма традиционному стилю проведения чаепитий. Китамуки Дотин был последователем чайной школы Хигасияма. Манера Сэн Соку, как отмечалось выше, также не отличалась от общепринятой. Не следует переоценивать и новаторство Такэно Дзё в тот период деятельности чайного мастера. Его стиль во второй половине 30-х годов также был весьма традиционным. Поэтому нельзя говорить о Ёсиро как синтезаторе принципов школы Хигасияма и направления Мурата Сюко, как это делают некоторые историки чайной церемонии [66, с. 69; 132, с. 31]. Синтез действительно имел место, однако гораздо позже. Первое известное нам чаепитие Рикю, судя по краткой записи Хисамаса, было похоже на чаепития, устраивавшиеся его старшими коллегами.

Семья Сэн была щедрым жертвователем в пользу храма Дайтокудзи и его филиала в Сакаи. Известно, что отец Рикю поддерживал дружеские отношения с монахом Дайрином, и, очевидно, под руководством этого известного в городе наставника Ёсиро в детские годы начал серьезно заниматься дзэном. Существует предание, что когда Дзё впервые пригласил Ёсиро на чайную церемонию с обрядом «прорезание горловины», тот специально поехал в Дайтокудзи, обрил голову и участвовал в церемонии, походя на буддийского монаха [43, с. 50]. После смерти отца, в 1540 г. Ёсиро получает свое первое буддийское имя Хосэнсай Созки, выбранное и освещенное, скорее всего, Дайрином [56, с. 106]. Напомним, что такие имена имели многие чайные мастера из Сакаи, что свидетельствует об их приобщенности к дзэнбуддийской церкви. Под именем Созки Рикю фигурирует во многих средневековых сочинениях, в частности «Записках Ямануэ Содзи» и «Записках Намбо».

Сэн Рикю был знатоком дзэна, дзэнским духом проникнуты его чаепития-*ваби*. Исключительную роль в формировании дзэнского мироощущения у чайного мастера сыграл Кокэй Сотин, упоминавшийся выше настоятель храма Дайтокудзи. В 1585 г. Кокэй, сразу же после пожалования Созки имени Рикю, в выборе которого принимал самое непосредственное участие, писал в «Рукописи Хоана»<sup>36</sup> (яп. «Хоан ко») о своем ученике: «Хосэнсай Созки с юга Идзуми (провинция, главным городом которой был Сакаи. —А. И.) как раз у меня тридцать с лишним лет был учеником, постигавшим дзэн. После дзэна [другим его] занятием было чайное дело» (цит. по [43, с. 153]).

К. Кадзуэ обращает внимание на то обстоятельство, что на первое место в занятиях Созки Кокэй ставит дзэн [43, с. 153].

Достоверных данных о характере обучения Кокэем своего воспитанника не сохранилось, однако существует предание, что наставник вел Рикю к просветлению посредством *коанов*, парадоксальных указаний и вопросов, задававшихся ученику с целью дискриминации у него дискурсивного мышления, являющегося одной из главных помех на пути достижения буддистом желанной цели — просветления *сатори*. Задумавшись над *коаном* «Выпей одним глотком всю воду из реки Си», Рикю якобы просветлился, что подтвердил стихотворением: «Если у черпака, который проходит через ады жаркого и холодного, нет мыслей, он не страдает». По другой версии, последние строки являлись *коаном*, который предложил Рикю Кокэй [132, с. 34].

Как бы то ни было, Кокэй в цитировавшейся выше записи сравнивает Рикю с неким стариком Паном, сочинителем историй о чудесах, который ел пищу, когда был голоден и пил чай, если чай попадался ему на глаза. Мысли у него были пусты [43, с. 153], т. е. Пан (а, значит, Рикю) «преодолел» дискурсивное мышление и обрел *сатори*. Интересно, что в китайских чаньских преданиях говорится, что Пан достиг просветления при помощи того же *коана* о питии воды из реки Си [132, с. 34].

О дзэне и Рикю, о дзэне и чайной церемонии нам придется не один раз говорить в этом и в следующем разделе, сейчас же вернемся к деятельности Созки как чайного мастера.

Второе упоминание о Рикю (уже под именем Созки) в «чайной литературе» датируется весной 1544 г. Это запись Мацуя Хисамаса о чаепитии, устроенном Созки по случаю приезда в Сакаи самого Хисамаса и монаха Эдзюмбо, из нарского храма Сёмёдзи, в котором в свое время обретался Мурата Сюко. Согласно Хисамаса, в нише-*токонома* чайной комнаты стояла на квадратном подносе курильница благовоний, относившаяся к разряду *мэйбуцу*, и после чаепития ее положили в особый мешочек, где она постоянно хранилась. Здесь же на доске находилась бадейка с водой. На закуску были поданы суп, медузы, аралия съедобная и три вида деликатесов. Чай «гости» пили из «чайной чашки Сюко» [61, т. 9, с. 157]. Следующая известная нам информация о чайной церемонии с участием Рикю в качестве «хозяина» относится только к началу 1555 г. «Гостями» были Цуда Сотаци и еще два человека. И в этот раз в нише стоял поднос-подставка с курильницей благовоний из разряда «редкостных

вещей», а чай Созки подносил в «чайной чашке Сюко» [61, т. 7, с. 29]. Наконец, из записи в дневнике Имаи Соку от первого дня четвертой луны (конец мая или начало июня) 1555 г. явствует, что во время чаепития, устроенного Созки для Такэно Дзё, Имаи Соку и Модзюа Доана, в нише-токонома висела картина Му Ци, перед которой стояла курильница благовоний, представлявшая собой фигурку божества Хотэя<sup>37</sup>. Чайница была похожа на буддийский храм. Использовалась чайная утварь из Кореи. Другими словами, практически все вещи, находившиеся в чайной комнате, относились к разряду *мэйбуцу*.

Имеющиеся в нашем распоряжении немногочисленные сведения о чаепитиях Сэн Рикю первых пятнадцати лет его деятельности как чайного мастера говорят о весьма традиционном их характере. Если верно предположение, что Созки был в те годы не только торговцем, но и профессиональным устроителем чайных церемоний, т. е. *тяноюся* [61, с. 19], то традиционность его стиля вполне объяснима, поскольку он должен был считаться с господствовавшими среди любителей чая вкусами. Правда К. Хага усматривает во встречающихся упоминаниях о питии чая из «чайных чашек Сюко» тяготение или, по крайней мере, интерес Созки к творчеству первого патриарха чайной церемонии [66, с. 72].

После 1555 г. известность Сэн Рикю в «чайном мире» Сакаи возрастает. Постепенно он становится одним из ведущих чайных мастеров в городе. Имя Созки постоянно встречается в «чайных записках» современников, как правило в соседстве с такими признанными в то время мастерами, как Имаи Соку, Цуда Сотаци и Цуда Согю. В 1558 г. Созки приглашают на чаепитие к могущественному феодалу Миёси Дзиккю, и таким образом он оказался вхож в круги феодальной элиты Сакаи. В 60-х годах начинают выкристаллизовываться классические формы чайной церемонии Сэн Рикю, хотя процесс этот развивался довольно медленно. С одной стороны, из записей чайных мастеров, коллег Рикю, видно, что он был владельцем очень дорогих вещей-*мэйбуцу* и часто устраивал чаепития с использованием редкостных чайниц и чайных чашек (особенно отличалось в этом плане чаепитие, устроенное в честь Имаи Соку осенью 1566 г.). В этот период, судя по прямым и косвенным данным, у Рикю было около пятидесяти вещей, относящихся к классу *мэйбуцу* [49, с. 173]. С другой стороны, в 60-е годы Рикю все чаще помещает в нишу-токонома чайной комнаты не картины, а *бокусэки*. В 1562 г. он приобретает знаменитый *бокусэки* Юань, некогда принадлежавший Мурата Сюко, причем, как явствует из дневника

Камия Сотана, заплатив за него очень большие деньги – тысячу *канов* [61, т. 7, с. 309], огромную по тем временам сумму, эквивалентную тысяче *коку* (150 тоннам) риса [66, с. 76]. Рикю постепенно упрощал украшение чайной комнаты. В частности, во время чаепития в конце 1567 г. Созки не поставил цветы в свою любимую вазу «журавлиный клюв» [61, т. 9, с. 157]. Надо сказать, что *бокусэки* и незатейливый интерьер – характерные признаки чаепития-*ваби*.

В начале 70-х годов XVI в. Сэн Рикю входит в круг чайных мастеров, обслуживавших Ода Нобунага. Первое упоминание об участии Созки в «высочайшей чайной церемонии» встречается в дневнике Имаи Соку в записи, сделанной в первый день четвертой луны (начало мая) 1570 г., однако анализ данного сообщения показал, что оно, скорее всего, недостоверно [66, с. 93–96]. Более надежные сведения (из того же дневника Имаи Соку и записей Цуда Согю) относятся только к концу 1573 г. – Созки в качестве одного из «глав чая» участвует в упоминавшемся уже чаепитии, устроенном Нобунага в Киото в храме Мёгакудзи. Со следующего года имя Созки уже регулярно встречается в материалах, касающихся «чайных собраний» под эгидой Ода. По мнению К. Хага, положение Рикю как «главы чая» окончательно укрепилось в 1575 г. [66, с. 98]. Вполне вероятно, что одной из немаловажных причин приближения к себе Созки «объединителем Японии» была принадлежность чайного мастера к торговой элите Сакаи. Сохранилось письмо, скрепленное печатью Нобунага, в котором тот благодарит Рикю за получение тысячи пуль для мушкетов [49, с. 175]. По мнению Г. Бодарт-Бейли, это письмо и некоторые другие документы свидетельствуют о вовлеченности чайного мастера в политические дела правителя страны [75, с. 20–30].

К сожалению, мы располагаем весьма скудными материалами о деятельности Рикю в качестве «главы чая» у Ода Нобунага. Известно, что после завершения в 1576 г. строительства замка в Адзутти и переезда туда Нобунага Созки был назначен на должность замкового «главы чая» с жалованием в три тысячи *коку* риса ежегодно [75, с. 29]. Хотя Созки имел в замке собственные комнаты, на постоянное жительство в Адзутти он не переехал и бывал в нем наездами из Сакаи [66, с. 99]. Несмотря на близость к Ода, как чайный мастер Рикю все-таки не был на первых ролях (ведущие позиции, напомним, занимал Цуда Согю), чем, скорее всего, и объясняется отсутствие подробной информации о его жизни в те годы. Тем не менее записи в дневнике Цуда Согю дают весьма четкое представление об эволюции понимания Созки чайной церемонии.

По свидетельству Согю, летом 1577 г. Созки пригласил его и еще двух лиц на чаепитие по случаю «открытия чайной комнаты» [61, т. 7, с. 393]. К. Хага убедительно показал, что речь в записи Согю идет об «открытии» Созки собственной комнаты, в которой он проводил чаепития в стиле *ваби*, т. е. устраивал чайные церемонии классического типа [66, с. 100–101]. Из записи неясно, где была «открыта» чайная комната – в Адзуты или Сакаи, но, вероятнее всего, считает Хага, в замке [66, с. 100]. Во время чаепитий в этой комнате практически не использовалась утварь-*мэйбуцу*, подавалась простая пища, что и позволило оценить проводившиеся там церемонии как чаепития-*ваби*. В конце 70-х годов Созки все чаще устраивает такие чаепития для своих коллег. Очень показательна в этом отношении была утренняя церемония, проведенная в конце 1580 г. «Гостями» на ней были Цуда Согю и Яманоуэ Содзи [61, т. 7, с. 397]. Поскольку чаепитие проходило зимой, в чайной комнате был растоплен очаг-*ро*, над ним на бамбуковой лозе висел котел, в котором кипятилась вода. В нише-*токонома* сначала стояла емкость с чайным листом, после перерыва ее заменил *бокусэки* китайского чаньского монаха Дунъяна. Особого внимания заслуживает утварь, использованная Сэн Рикю в это утро. Котел был неправильной формы и по виду напоминал поделку неопытного мастера. Чай «гостям» подавался в чайной чашке японского изготовления с неровными краями. Судя по всему, это было изделие гонимого мастера Тёдзиро, выполнявшего заказы Созки [49, с. 177]. «Неказистость» котла и асимметричность чайной чашки как раз и выражали суть *ваби*. Очевидно, данное чаепитие было проведено по ставшим впоследствии каноническими правилам классической чайной церемонии.

После смерти Ода Нобунага в 1582 г., «главы чая» перешли на службу к Тоётоми Хидэёси. По мнению японских историков, интерес к чайному ритуалу проявился у Хидэёси не ранее 1568 г. Т. Кувата датирует первое свидетельство о причастности Хидэёси к «пути чая» 1576 г. [66, с. 110]. К. Хага, как нам кажется, более прав, говоря, что Хидэёси заинтересовался «чайным делом» после того, как Нобунага начал «охоту» за утварью-*мэйбуцу*, т. е. после подчинения Сакаи, следуя социально-этической норме того времени – «подданные делают то, что нравится господину» [66, с. 111–112]. Правда, судя по документам, разрешение на проведение собственных чаепитий вместе с подарком – картиной китайского художника Му Ци, которая использовалась для украшения ниши-*токонома* чайной комнаты – Хидэёси

получил только летом 1576 г. Первая же достоверная информация об устройстве им чаепития относится к осени 1578 г. [66, с. 113].

Наставником Тоётоми Хидэёси в постижении тайнств чайного ритуала был Цуда Согю, и, судя по записям Согю, в конце 70-х – начале 80-х годов чаепития его ученик проводил в традиционном для тех лет стиле – так, как это делал Ода Нобунага и его «главы чая». Утварь, которая использовалась во время чайных действий, была из числа *мэйбуцу*. В 1581–1582 гг. чайный ритуал становится страстью сподвижника «объединителя Японии», и после смерти Нобунага Хидэёси, являясь фактически правителем островного государства, возводит чайную церемонию в своеобразный культ.

Мы не знаем, когда состоялось знакомство Хидэёси с Сэн Рикю, однако Т. Кувата, изучив сохранившиеся документы, полагает, что чайный мастер был представлен будущему диктатору, а тогда еще вассалу Ода Нобунага, между 1570 и 1575 гг. [66, с. 117]. Сохранилось письмо Хидэёси, адресованное Рикю, в котором выражается благодарность за сбор денег в пользу святилища божества Хатимана. Хидэёси называет чайного мастера «господин Созки» (яп. *Созки-ко*). Употребление после имени слова *ко* указывает на почтительное отношение Тоётоми к своему адресату. Дата в письме отсутствует, но на основе сравнительного анализа с другими источниками его датируют 1576–1577 гг. [75, с. 32]. Наконец, в записях Цуда Согю имеются упоминания, что в чаепитиях, устраивавшихся в 1579 г., Рикю использовал чайницу и котел, подаренные ему Хидэёси [61, т. 7, с. 298, 340].

Таким образом, ко времени выдвижения Тоётоми Хидэёси на роль политического и военного лидера Японии и, соответственно, патрона «чайного дела» в стране он был в течение десяти лет знаком с Рикю, с уважением относился к нему как к чайному мастеру и, очевидно, считал его человеком из своего окружения. С другой стороны, в 1582 г. Рикю пошел седьмой десяток. Это был уже зрелый человек со сложившимися взглядами на жизнь и на свои занятия чайной церемонией, так что приближение к себе диктатором Рикю, безусловно, имело свою логику.

Со второй половины 1582 г. проведение чаепитий под эгидой Тоётоми Хидэёси принимает регулярный и частый характер. Как правило, в качестве «главы чая» в этих чаепитиях принимал участие и Рикю. Чайные действия, устраивавшиеся правителем, проходили по традиционному образцу. Одно из первых мероприятий такого рода состоялось осенью 1582 г. в замке Ямадзаки. На чаепитии присутствовали Имаи



Сокою, Цуда Согю и Яманоуэ Содзи. Из записей первых двух мастеров известно, что к *мэйбуцу* относились три чайные чашки и *бокусэки*, висевший в нише-*токонома* чайной комнаты [66, с. 119]. Хидэёси, как и Ода Нобунага, собирал утварь-*мэйбуцу*, и после смерти последнего к нему перешла часть редкостных вещей, принадлежавших Нобунага. Естественно, что наличие такой утвари предполагало ее применение. В самом начале 1583 г. Хидэёси устроил в Ямадзаки церемонию для шести «гостей» (среди них были Имаи Сокою, Цуда Согю, Сэн Рикю и Яманоуэ Содзи) с использованием посуды, котла и вазы для цветов из коллекции Ода Нобунага [66, с. 120–121].

Осенью 1583 г. Хидэёси начал строительство нового замка в Осака, ставшего, как говорилось выше, одним из самых грандиозных архитектурных сооружений той эпохи. В 1586 г. замок был сдан, так сказать, в эксплуатацию, и в нем в специальных помещениях и домиках начали регулярно проводиться чаепития. Замок Хидэёси славился собранием произведений искусства и предметов-*мэйбуцу*. Именно в эти годы «охота» диктатора за редкостной чайной утварью приобретает особенно интенсивный характер. Уже летом 1583 г. перед началом строительства замка сподвижники и вассалы Хидэёси стали подносить своему сюзерену китайские картины для ниши-*токонома* и чайную утварь-*мэйбуцу*. В конце июля дары правителю страны преподнес Токугава Иэясу, захвативший власть в Японии после смерти Хидэёси и ставший первым сёгуном из дома Токугава.

Полученные подарки, пишет Цуда Согю, использовались «каждый день в чайных церемониях в комнате его милости (Тоётоми Хидэёси. — А. И.) в восемь *татами*» [61, т. 7, с. 311], т. е., судя по всему, Хидэёси устраивал «чаепития в гостиной». К. Хага на основе анализа записей Цуда Согю перечислил 32 вещи-*мэйбуцу*, имевшие отношение к чайному ритуалу, которые были подарены диктатору к началу 1583 г. Если даже эта цифра не точна, она все же свидетельствует о возросшем интересе Хидэёси к чайной церемонии [66, с. 127] и, добавим, отражает его авторитет и влияние как главы центрального правительства страны.

Иногда Сэн Рикю устраивал для своих коллег и учеников (чаще всего Цуда Согю и Яманоуэ Содзи) чаепития-*ваби*. Классическая чайная церемония в стиле Рикю, хотя, может быть, и не была признана как разновидность официального чайного ритуала, все же пользовалась вниманием Тоётоми Хидэёси. Так при строительстве замка в Осака Хидэёси отвел специальную площадку в его стенах, где была воспроизведена

горная местность и сооружен чайный домик в виде хижины-*соан*. Уже в самом начале 1584 г. в недостроенном еще домике Рикю провел чайную церемонию, «гостем» на которой был Цуда Согю. Утварь вполне соответствовала духу чаепития-*ваби*. Хидэёси впервые присутствовал на чаепитии в этой хижине только в конце 1584 г. [66, с. 129].

Таким образом, деятельность Сэн Рикю имела две ипостаси. С одной стороны, как «главе чая» ему приходилось регулярно участвовать в проведении чаепитий в традиционном ключе, т. е. с использованием *мэйбуцу*. С другой стороны, Рикю имел возможность устраивать чайные церемонии в собственном стиле. Такие чаепития, не будучи официальными (в то время они и не могли быть таковыми), имели тем не менее высокий общественный статус, поскольку приверженцем их был сам Тоётоми Хидэёси.

Осенью 1585 г. Созки получает имя Рикю. По своему типу это было имя, присваиваемое верующему буддисту-мирянину, принявшему монашеские заповеди. Распространены две версии о происхождении этого имени чайного мастера. Согласно первой, основанной на главе «Рукопись об одном умолчании» (яп. «Итимоку ко») из «Записей речей»<sup>38</sup> (1605 г.) дзэнского монаха Сюньоку Созна (1526–1611), 121-го настоятеля храма Дайтокудзи, Рикю — литературный псевдоним, присвоенный Созки монахом Дайрином. Однако, как доказал К. Хага, эта версия несостоятельна, и утверждение Сюньоку явное недоразумение или ошибка [66, с. 152–155].

Более правдоподобной представляется точка зрения самого К. Хага. По мнению этого ученого, имя Рикю Созки получил непосредственно перед чаепитием, устроенным Хидэёси в императорском дворце в двадцать седьмой день повторного восьмого месяца<sup>39</sup> 13-го года Тэнсё (т. е. осенью, где-то в конце октября — начале ноября 1585 г.) в честь императора и императорской семьи по случаю присвоения диктатору титула *кампаку*<sup>40</sup>. Как видно из записей в дневниках Ёсида Канэкадзу (Канэми), высшего синтоистского священника, и монаха Кэннэ, настоятеля храма Хонгандзи, имя Рикю было даровано Созки специальным императорским указом. Созки принимал непосредственное участие в подготовке и проведении чаепития, и присвоение ему императором нового имени давало чайному мастеру право выполнять свои обязанности во время столь высокого мероприятия, поскольку указ утверждал его в необходимой для действий в присутствии монарха степени знатности. Анализ сохранившихся

данных позволил Хага прийти к заключению, что имя Рикю по поручению самого Хидэёси выбрал, скорее всего, Кокэй Сотин, давний наставник Соэки в дзэне [66, с. 155–156].

Историки чайной церемонии придают первостепенное значение интерпретации смысла, вложенного в имя Рикю, поскольку считается, что выбиравший его (т. е., по всей вероятности, Кокэй Сотин) хорошо знал этого человека и сумел выразить в имени характер чайного мастера и степень его приобщения к дзэнбуддизму.

Иероглиф, которым записывается слог *ри*, означает «выгода», «доход», «прибыль», «острота [меча]». *Кю* – «отдых», «прекращение». В свое время авторитетной являлась трактовка имени Рикю в смысле «достиг благополучия и успокоился», причем «благополучие» понималось в буддийском значении этого слова. *Ри* входит в выражение *гэндзэ рияку* – «достичь пользы (благополучия) в этом мире», в котором зафиксирована одна из специфических черт японского буддизма: Будда помогает добиться всяческих благ именно в этом мире, а не где-то в потустороннем существовании.

Тем не менее в настоящее время такая интерпретация имени чайного мастера признается «мелкой», и все более утверждается трактовка, предложенная Т. Кувата и в полной мере обоснованная К. Хага<sup>41</sup>. Эта версия обосновывается двумя стихотворениями, написанными по-китайски. Автором одного из них был Сюньоку, в свое время, кстати, учившийся у Кокэя, второе написано Сэнгаку Сото, 122-м настоятелем Дайтокудзи. Стихотворение Сюньоку, сохранившееся в «Записях речей» этого монаха, является ответом на вопрос Доана, сына Рикю, почему отец получил такое имя. Стихотворение Сэнгаку, датированное 1595 г., также представляет собой ответ на аналогичный вопрос Сёана, другого сына чайного мастера.

Для истолкования имени Рикю наибольший интерес представляет стих Сюньоку, написанный в характерной дзэнской манере:

*Старый бурав, достигший, упражнясь, врат Учения,  
Использовал в повседневной жизни [свою] способность  
Отделиться от потока [земных привязанностей].  
[У него] совсем нет мастерства и умения в дни,  
Когда голова [его] бела.  
[Он,] пресытившись [смотреть] на зеленые горы,  
Воззвал к подушке (цит. по [66, с. 198]).*

Историки чайной церемонии, считающие, что в этом стихотворении отражено значение имени Рикю, расходятся в привязке знаков *ри* и *кю* к строкам стиха<sup>42</sup>. Однако общих выводов эти расхождения по существу не затрагивают. «Старый бурав» – метафорическое именование самого Рикю. Выражение «старый бурав», если переводить его не буквально, а с уточнением смысловой нагрузки слов («старый, изношенный, отслуживший бурав»), в быденном языке имеет весьма негативный смысл. Употребление такого выражения, вообще говоря, очень характерно для дзэнских поэтов. Однако в образной системе дзэнбуддийских текстов подобные выражения приобретают диаметрально противоположное значение (еще один пример мы увидим ниже).

«Старый бурав» в этом стихотворении указывает на лицо, достигшее той степени просветления, которая является наивысшей для человека, сохраняющего «параметры» конкретной человеческой личности (далее уже следует переход в иное состояние). На данном уровне просветления обретается способность быть независимым от обыденного существования, не испытывая на себе никакого его воздействия, т. е. «отделиться от потока», т. е. видеть все в истинном свете, познать истинную (как правило, скрытую) сущность вещей и явлений бренного мира («потока»). Такую трактовку предлагает, в частности, К. Хага [66, с. 172]. В состоянии «старого бурава» человек ведет себя безыскусно, следуя своей природе, которая тождественна «природе будды», а отнюдь не руководствуется знанием, полученным от других людей, или же собственным опытом практической деятельности в бренном мире. Именно таким образом нужно понимать следующие строчки стихотворения Сюньоку. Наконец, «взывание к подушке» также означает отстранение от «потока» повседневной жизни, другими словами, выражает идею успокоенности.

Стихотворение Сэнгаку сохранилось неполностью, а в пятой строке текстологами не расшифрован иероглиф:

*Отточив меч-сокровище,  
[Рикю] разогнал могущественное войско.  
[Он] не любопытствовал,  
Что [происходит] в плывущем мире.  
В месте превращения тела подвергая ... яркого света,  
Ничем не занятый, в гордом одиночестве  
[Он] смотрел на белые облака (цит. по [67, с. 199]).*

Строки Сэнгаку передают в общем ту же мысль, что и стихотворение Сюньюку, хотя, надо сказать, скорее в общебуддийской, чем в специфически дзэнской форме. «Меч-сокровище» – достигаемая путем просветления мудрость, посредством которой преодолевается привязанность к повседневному, профаническому, бытию. «Плывущий мир» – метафора брэнного мира<sup>43</sup>. Одним словом, Сэнгаку также указывает на сугубо буддийский характер имени Рикю.

Авторы, согласные с изложенным выше толкованием буддийского имени Созки, соотносят степень просветления, в нем отраженную, с седьмой из десяти ступеней просветления, описанных в «Рисунках десяти быков», авторитетном и популярном в «чайном мире» дзэнском тексте. Безотносительно того, достиг ли такой высокой ступени сам Рикю, его имя, справедливо полагает К. Хага, указывает на эталонный уровень приобщенности чайного мастера к дзэну [66, с. 176]. Кокэй Сотин, хорошо знавший принципы классической чайной церемонии, и, безусловно, проникшийся духом чаепитий-*ваби*, имел критерии для должной оценки идеального уровня просветления мастера.

Участие Созки в чаепитии в императорском дворце и присвоение Созки имени Рикю знаменовало начало нового этапа деятельности «главы чая». Рикю был признан в качестве первого чайного мастера Японии, или, как тогда говорили, Поднебесной. В то же время он становится заметной фигурой и в политической жизни. Надо сказать, что, судя по письмам Рикю 1584 г., он принимал участие в заключении мирного договора между Тоётоми Хидэёси и крупными феодалами из противоборствующей военному правителю Японии партии, необходимого для разграничения властных функций в ряде центральных провинций страны [66, с. 129–131]. Позже, в 1585–1586 гг., Рикю способствовал улаживанию конфликта между своим патроном и феодальными кланами, которые не слишком охотно шли в подчинение верховному правителю страны. За это «глава чая», выполнявший не свойственные ему функции получал благодарственные письма и подарки. Возможно, наиболее ярко оценка Рикю как дипломата, т. е. политического деятеля, выражена в письме Хасиба Хидэнари, младшего брата Тоётоми Хидэёси: «Если бы не было Созки, то не было бы никого, кто бы мог сказать слово господину *кампаку* (т. е. Хидэёси. – А. И.)» (цит. по [66, с. 186]).

В последние годы жизни Сэн Рикю достиг казалось бы пика славы. Среди феодальной знати он пользовался уважением как искусный дипломат и политик, при дворе и у высшей аристократии был принят

в качестве чайного мастера. После 1585 г. Рикю пользовался, пожалуй, неограниченным доверием Хидэёси как его представитель при улаживании споров с главами провинциальных феодальных домов и ценился как знаток чайного ритуала. Тем не менее в этом возвышении уже таились зародыши будущих трагических событий.

Деятельность Рикю в качестве чайного мастера развивалась, как и ранее, по двум направлениям. С одной стороны, являясь главным *садо* у Хидэёси, он принимал участие в многочисленных чаепитиях с использованием *утвари-мэйбуцу*, т. е. официальных чайных собраниях, напоминавших «чаепития в гостиной», но со строго определенным ритуалом. Такие чаепития проводились в так называемой «золотой чайной комнате» замка Хидэёси. Здесь была собрана чайная утварь из золота и серебра, изготовленная в Индии и Китае, а также другие редкостные вещи. По словам современника, в «золотой чайной комнате» находились «горы сокровищ». Обилие такого рода изделий К. Хага объясняет «золотой лихорадкой», которую переживала Япония в последние десятилетия XVI в. [66, с. 190]. Рикю приходилось помогать Хидэёси устраивать чаепития с высшей феодальной знатью страны, во время которых обсуждались важные политические вопросы. Как правило, такие встречи-чаепития проводились в чайных комнатах типа *сёиндзукури* и, конечно, с использованием *утвари-мэйбуцу*<sup>44</sup>.

Не имевшим прецедента в общественной жизни Японии было проведение так называемого «большого чаепития» в Китано. Тоётоми Хидэёси, приехав в Киото осенью 1587 г. после подчинения своей власти острова Кюсю, вознамерился устроить грандиозное чайное собрание в ознаменование строительства дворца Дзюракудай, который должен был стать официальной резиденцией *кампаку* в императорской столице. Местом проведения церемонии была выбрана сосновая роща около синтоистского святилища Тэммангу в Китано, северном пригороде Киото. В «зале для молящихся», самом большом помещении святилища, были сооружены три чайные комнаты площадью по три *татами*. Главной была «золотая чайная комната», перевезенная



из императорского дворца (несколько раньше эту комнату Хидээси подарил император Огимати). В комнатах разместили чайную утварь *мэйбуцу*, принадлежащую Хидээси, и участники чаепития могли взглянуть на нее, шествуя по специально сделанному для этой цели проходу.

На открытом воздухе перед «залом для молящихся» были построены четыре чайных домика площадью по четыре с половиной *татами*. В них и проходило чаепитие. Обязанности «хозяев» выполняли Тоётоми Хидээси, Сэн Рикю, Цуда Сою и Имаи Соку, находившиеся в отведенных им домиках. «Гости», которых насчитывалось более восьмисот человек, разбивались на группы по восемь человек и тянули «билеты» с начертанными на них цифрами 1, 2, 3, 4 и в зависимости от выпадавшего номера шли к одному из четырех «хозяев» (первым был Тоётоми Хидээси, вторым – Сэн Рикю, третьим – Цуда Сою и четвертым – Имаи Соку). По указу, извещавшему о мероприятии в Китано, чаепитие должно было продолжаться в течение десяти дней, однако завершилось оно в тот же день, в который началось.

В чайной церемонии в Китано участвовали представители практически всех слоев и групп японского общества конца XVI в. – от членов императорской семьи до крестьян. «Гости» съехались со всех концов страны. Главной целью Хидээси было стремление продемонстрировать свое могущество и дать понять, что именно он является «первым лицом Поднебесной» (т. е. Японии). Как сообщают средневековые источники, описывающие мероприятие в Китано, в частности «Записки о великой чайной церемонии в Китано» (яп. «Китано дай тя-но ю ки»), Хидээси во время чаепития без излишней церемонности общался с представителями низших сословий, внимательно выслушивал самураев и священников, оказывал знаки внимания аристократам. Кроме того, будучи «хозяином» одного из чайных домиков, он готовил и подносил чайный напиток разным людям, попавшим к нему по жребию. Другими словами, чаепитие в Китано, вторым лицом на котором был Сэн Рикю, представляло собой прежде всего политическую акцию и менее всего чайную церемонию в собственном смысле слова.

Рикю, как «глава чая» и лицо, приближенное к Тоётоми Хидээси, занимался прежде всего устройством чаепитий, имевших, так сказать, целевое назначение, т. е. в той или иной степени несших политическую или деловую нагрузку. Безусловно, такие «чайные собрания», подчеркнем еще раз, не имели ничего общего с чаепитиями-*ваби*. Последние и не могли выполнять роль первых.

Тоётоми Хидээси любил чаепития-*ваби* и проводил их в специальной чайной хижине своего замка в Осака и в чайных комнатах, устраивавшихся в военных лагерях во время походов против непокорившихся власти диктатора феодалов. Такие дзэнские по духу чайные действия помогали преодолевать, выражаясь современным языком, стрессовые состояния. В конце 80-х годов XVI в. Хидээси стал практиковать чаепития-*ваби* и во время встреч с крупными феодалами. В частности, сохранилась запись о чайной церемонии, устроенной им весной 1588 г. в честь Отомо Ёсимунэ, крупного феодала и военачальника, участвовавшего в 90-х годах во вторжении японских войск в Корею.

Чаепитие происходило в двух помещениях: «густой чай» Хидээси готовил и подавал в чайной комнате в четыре с половиной *татами*, «жидкий чай» – в комнате в два *татами*. Вода кипятилась в котле с узким верхним отверстием, он висел на бамбуковой лозе над очагом-*ро*, вделанном в пол. В качестве сосуда для свежей воды использовалась бадейка, чаша для сливания воды имела форму асимметричного ушата, крышка котла ставилась на подставку из бамбука. Чай подавался в новой (а не старой, антикварной) чайной чашке типа *идо* [66, с. 221–222]. По формальным признакам чаепитие полностью соответствовало классической чайной церемонии. Примечательно, что один из участников чаепития, Отомо Сотэцу, отметил в своих записках, что вся утварь «была изготовлена Созэки», т. е. сделана по его эскизам и им же подобрана для данного чаепития [66, с. 222]. Правда, трудно сказать, царил ли на этом и других подобных «собраниях» дух *ваби*, который играет доминирующую роль в чайной церемонии истинно классического типа. Тем не менее влияние выработанных Рикю принципов чайного действия на чайный ритуал Хидээси несомненно.

Сам Рикю регулярно устраивал чаепития в своем стиле. Одно из них, проведенное весной того же 1588 г., Отомо Сотэцу назвал «лучшим в Поднебесной». Из записей Сотэцу видно, что церемония проходила в чайной комнате в четыре с половиной *татами*. В нише-*токонома* стояла банка с сухим чайным листом, называвшаяся «опора моста». Утварь размещалась на полке-*фукуродана*. Глиняный кувшин с водой был похож на клубень батата. Чайница стояла на квадратной подставке. Чайные чашки были свежеебоженные. Чайный порошок Рикю накладывал из чайницы в чашку ложечкой из бамбука. Единственной вещью-*мэйбуцу* была металлическая чаша для сливания воды [66, с. 223].

Иногда в чаепитиях с близкими друзьями и коллегами Рикю использовал мебель и утварь, употреблявшиеся в официальных чайных действиях. Например, во время чаепития в честь монаха Кокэя в помещении дворца Дзюракудай осенью 1588 г., на которое в числе других «гостей» был приглашен Сюньоку Соэн, Рикю использовал подставку-*дайсу*, а чай подавал в китайской чайной чашке [66, с. 227], однако на чаепитии, судя по всему, царил дух *ваби*.

В конце 1588 г. Хидэёси отправил в ссылку Кокэя Сотина из-за конфликта с крупным феодалом Исида Мицунари по поводу строительства храма Тэнсёдзи. Рикю также вызвал неудовольствие правителя, когда тот узнал, что чайный мастер устроил чаепитие в честь Кокэя во дворце Дзюракудай, официальной резиденции диктатора, а кроме того, без разрешения повесил в нише-*токонома* *бокусэки* китайского чаньского монаха Сютана из коллекции Хидэёси, считавшийся исключительно ценным. В день чаепития Хидэёси был в отъезде и узнал о приеме Кокэя у себя во дворце много позже. Если бы нечто подобное случилось во время пребывания правителя в Киото, Рикю, по мнению Б. Нисибэ, несомненно поплатился бы головой [132, с. 37, 39]. Тем не менее Рикю смог убедить Хидэёси простить настоятеля Дайтокудзи, и ранней осенью Кокэй вернулся из ссылки в столицу [66, с. 231–232]. Однако размолвка с могущественным и своенравным патроном не прошла бесследно для чайного мастера.

В 1589–1590 гг. Рикю продолжал работать как «глава чая» и принимать участие в переговорах с различными феодальными кланами. Весной и летом 1590 г. он сопровождал Хидэёси в его военной экспедиции по захвату замка Одавара на востоке страны и подчинении центральному правительству рода Ходзё. Вернувшись в столицу, чайный мастер продолжал свою обычную деятельность и ничего не предвещало изменения в отношении к нему диктатора и последовавших за этим трагических событий.

Согласно «Запискам о ста собраниях Рикю» (яп. «Рикю хяккай ки»), в первую луну 1591 г. Рикю провел 15 чаепитий, «гостями» на которых были главным образом представители правящей элиты. Единственно настораживающим знаком можно считать сообщение указанных «Записок», что на чаепитии во дворце Дзюракудай в середине месяца, где «главным гостем» был Хидэёси, Рикю поднес чай в чайной чашке черного цвета, который Хидэёси очень не любил [66, с. 251]. Последнее известное нам участие правителя страны в чайной церемонии, устроенной

Сэн Рикю, датируется 26-м днем первой луны 1591 г. [66, 259], а через два месяца по приказу Хидэёси Рикю сделал себе *харакири*, т. е. совершил над собой казнь вспарыванием живота. Сначала Хидэёси сослал Рикю в Сакаи, куда чайный мастер отправился в тринадцатый день второй луны<sup>45</sup> сразу же по получении указа диктатора, однако через десять дней Рикю, согласно новому указу, вернулся в Киото в отведенное ему помещение во дворце Дзюракудай. Здесь он узнал о смертном приговоре. *Харакири* было совершено в 28-й день второй луны 1591 г.

За три дня до смерти Рикю написал стихотворение, состоящее из четырех коротких (из четырех иероглифов) строк по-китайски и заключительное слово по-японски.

*Семьдесят лет жизни –*

*Ах! Вот как!*

*Я этим мечом-сокровищем*

*Убивал патриархов и будд.*

*Совершенный меч, который держу в руках,*

*Сейчас в этот момент, брошу в небо* (цит. по [67, с. 200]).

Это стихотворение наполнено дзэнскими аллюзиями. В 1591 г. Сэн Рикю пошел семидесятый год, причем по старинному китайскому обычаю человеческий возраст начинает исчисляться не со дня рождения, а со дня зачатия. Таким образом Рикю был вправе сказать о себе «семьдесят лет жизни». Восклицание «Ах!» в дзэнских сочинениях, начиная с «Записей речей» китайского монаха Юньмэня Вэньэня (864–949), основателя школы Юньмэнь, означает обретение просветления-*сатори* и является синонимом «Кацу!», другому, более распространенному восклицанию такого рода [67, с. 200–201]. «Вот как!» символизирует такой уровень просветления, когда постигается отсутствие «собственной природы» у всех без исключения единичных существ [67, с. 201]. Таким образом, Рикю заявил о себе как о глубоко просветленном человеке.

«Меч-сокровище» ассоциируется с *праджней*, высшей буддийской мудростью, которая дает знание об истинной сути бытия, т. е. об условной, относительной реальности всех вещей и явлений в мире. Убивать таким мечом будд и патриархов (т. е. основателей буддийских школ, признанных и уважаемых буддийских учителей) как раз и означает постижение относительного, условного характера этих и каких бы то ни было других единичных существ (понятий), освобождение

от всех привязанностей к бренному миру, абсолютную свободу. Заметим, что четвертая строка стихотворения Рикю представляет собой популярное в дзэнских кругах и ставящее в тупик непосвященных утверждение. Последняя в стихотворении фраза на японском языке повторяет то, что было сказано в первых четырех строчках.

Судя по стихотворению, Рикю подошел к смертному порогу, преодолев «привязанность» к бренному миру путем постижения истинной сути вещей и явлений, в том числе человеческой жизни и смерти. Дзэнское просветление, несомненно, помогло ему обрести отстраненность от «потока», выражаясь буддийским языком, и легче, чем обыкновенным людям, встретить смерть.

Нам мало что известно о причинах решения Хидэёси отдать распоряжение о ссылке, а потом и казни своего «главы чая». Официальной причиной наказания Рикю являлось обвинение его в установке собственного деревянного изваяния на воротах храма Дайтокудзи. Действительно, Рикю пожертвовал большую сумму денег на строительство над воротами второго этажа-павильона, которое было завершено в 1589 г. На галерее поставили статуи Будды Шакьямуни и его учеников Кашьяпы и Ананды, а слева и справа от них изваяния 16-ти *архатов*, учеников Шакьямуни, обретших святость. Как раз среди этих архатов и появилась статуя Рикю в *сэтта* (сандалии на кожаной подошве) и с тростью [66, с. 274–275]. Естественно, что такой акт нарушал все нормы феодальной этики и, безусловно, мог стать основанием расправы с чайным мастером, особенно, если иметь в виду необузданный нрав Тоётоми Хидэёси. Что касается мотивов Рикю, пожелавшего установить собственное изваяние на воротах храма Дайтокудзи, прекрасно зная о последствиях, то, возможно, в данном случае он также «убивал патриархов и будд» (вспомним, что незадолго до смерти Рикю поднес Хидэёси чай в раздражавшей того чайной чашке черного цвета).

Современные ученые тем не менее считают случай со статуей недостаточным основанием для смертного приговора Рикю и пытаются отыскать дополнительные причины, объясняющие решение Хидэёси. К. Хага нашел запись монаха Эйсюна из храма Кофукудзи в «Дневнике обители Тамон» (яп. «Тамонъин никки»), в которой говорится, что Рикю по высокой цене продавал чайную утварь и являлся «воплощением продажного монаха». Поэтому Хидэёси и повелел ему сделать харакири [66, с. 267–277]. Рикю был известен как высококвалифицированный эксперт утвари-*мэйбуцу* и, имея к ней непосредственное отношение,

приобретал редкостные вещи сам и оказывал заинтересованным лицам посреднические услуги, что подтверждается письмами самого чайного мастера. Сохранились документы, в которых Рикю обвиняется в мошенничестве за то, что якобы выдавал ничего не стоившие поделки за раритеты. Признавая у чайного мастера «практическую жилку», К. Хага доказывает, что подобные обвинения не могли послужить причиной смертной казни «главы чая» [66, с. 277–286].

Существует еще ряд версий о причинах гибели Рикю: попытки Хидэёси сделать наложницей дочь Рикю, что вызвало активное противодействие отца; участие Рикю в заговоре против Хидэёси и попытка отравить последнего; наконец, утверждение, что Рикю покончил жизнь самоубийством. Анализ этого ряда причин показывает их несостоятельность [66, с. 287–292].

Враждебность Тоётоми Хидэёси к Сэн Рикю вызревала, вероятно, постепенно и была обусловлена целым набором факторов, в том числе установкой Рикю собственного изваяния на воротах храма Дайтокудзи и торговлей чайной утварью с выгодой для себя. Неприязненное отношение Хидэёси к Рикю, как полагают историки чайной церемонии, подогревалось интригами Имаи Сокио и Цуда Согю, завидовавших возвышению чайного мастера [66, с. 295–296]. Рикю, со своей стороны, отнюдь не испытывал чрезвычайного почтения к Хидэёси. Диктатор оставался для него бывшим вассалом Ода Нобунага, причем совсем не знатного происхождения. Анализ писем Рикю показывает, что очень часто он именовал военного правителя страны просто Хидэёси или Тикусю (прозвание, полученное Хидэёси, когда он был губернатором провинции Тикудзэн, т. е. всего лишь одним из вассалов Нобунага) и весьма редко называл его «господин *кампаку*», «господин из Дворца», что полагалось делать при упоминании фактического главного лица в государстве [49, с. 179]. Возможно, Хидэёси боялся «смычки» Рикю с феодальными кланами, которые потенциально угрожали власти диктатора (например, дом Токугава), чайный мастер мог стать орудием уничтожения правителя (известно, что Хидэёси отличался мнительностью, особенно в пожилом возрасте).

К. Хага, по нашему мнению, сумел выявить наиболее общую, так сказать, генеральную причину трагического конца великого чайного мастера. Сокровенной мечтой Хидэёси было желание стать первым во всем, что выражалось и в принятии титула *кампаку*, и в объявлении себя новым Хатиманом, и в организации военного похода на континент



с абсурдной целью захватить чуть ли не весь мир. Естественно, Хидэёси считал себя лучшим в Японии чайным мастером. Диктатор требовал безоговорочного признания своей власти и авторитета от всех вассалов и, как сейчас говорят, сотрудников, в число которых входил и Рикю. Неповиновение пресекалось самым жестким образом. Как только Хидэёси показалось (и, очевидно, у диктатора были какие-то основания), что «глава чая» выходит за пределы четко определенных для него рамок, он сразу же соответствующим образом отреагировал. К. Хага полагает, что Хидэёси, приговорив Рикю к ссылке, а затем к смерти, не имел изначального намерения физически уничтожить своего чайного мастера и доверенное лицо. Он ждал покаяния, признания вины и, следовательно, подчинения господину, «первому человеку в Поднебесной» [66, с. 305–306]. Известно, что близкий друг Хидэёси, крупный феодал Мазда Тосииз пытался примирить Рикю с диктатором, однако чайный мастер отказался от предложенного ему посредничества [122, с. 27].

Трагедия Сэн Рикю заключалась прежде всего в том, что он как личность не вписывался в жесткую иерархическую систему феодального общества тоталитарного типа. Очевидно, правы те историки чайной церемонии, которые видят в Сэн Рикю человека Нового Времени с более обостренным, чем у человека феодального общества сознанием уникальности собственной личности и уважением собственного внутреннего мира.

О чайной церемонии Рикю мы можем судить по многочисленным источникам, однако ни один из них не принадлежит кисти самого чайного мастера. Наиболее известным и авторитетным из них являются «Записки Намбо» (яп. «Намбо року» или «Нампо року»). Произведение, состоящее из семи свитков-книг, представляет собой запись высказываний Рикю о различных сторонах чайного действа. Считается, что пятый свиток написан самим Рикю, а другие, кроме седьмого, им отредактированы. Вообще говоря, история «Записок Намбо» во многом неясна. Из текста видно, что высказывания Рикю и содержание его бесед с другими людьми записаны монахом Намбо (или Нампо) Сокэем, настоятелем обители Сюнъян и близким учеником Рикю. Однако в «чайной литературе» второй половины XVI в. имя Намбо ни разу не упоминается, что, конечно, весьма странно.

В 1686 г. о существовании рукописи с записями слов Рикю узнал Татибана Дзикудзан (1655–1708) из самурайского сословия. Татибана писал стихи, был талантливым художником и каллиграфом, серьезно

занимался чайной церемонией и обучался ее искусству у известного в то время мастера Доя Сосюна. В конце 1686 г. или в начале 1687 г. Татибана познакомился с первыми пятью свитками «Записок», тотчас же понял их ценность и начал искать родственников Намбо. В начале 1690 г. он нашел в Сакаи некоего Ная Сосэцу, потомка Сокэя, у которого хранились семь предметов чайной утвари, принадлежавших автору «Записок Намбо», и еще два свитка «Записок» (шестой и седьмой).

Название сочинению – «Записки Намбо» – было дано буддийским монахом Когаем из храма Софукудзи в Хаката, наставником Татибана в дзэне. Первоначально сочинение называлось более длинно – «Кисса нампо року», что обычно толкуется как «Записки о питии чая из южных земель». Однако позднее утвердилось его принятое сейчас понимание – «Записки Намбо», что отразилось и на написании первых двух слов в его японском названии: первое слово было исключено, а во втором – иероглиф *хо* («направление», «сторона») заменен на иероглиф, обозначающий монашескую келью, но произносящийся также *хо*<sup>46</sup>.

Несмотря на то, что текст «Записок», безусловно, перекликается с «чайной литературой» второй половины XVI в., прежде всего с дневниками чайных мастеров, имеются вполне обоснованные сомнения в подлинности авторства этого знаменитого сочинения. Отсутствие каких-либо сведений о Намбо Сокэе выглядит в высшей степени необъяснимо, поскольку речь идет об ученике и сподвижнике такой крупной фигуры, как Сэн Рикю. Далее, излишняя, даже если допустить, что какие-то места написаны самим Татибана, дидактичность «Записок» и многое другое дают основание предполагать, что «Записки Намбо» составлены в 80-х годах XVII в. на волне оживления интереса к чаепитиям-*ваби*. Тем не менее нет никаких сомнений, что в этом трактате зафиксированы традиционные для классической чайной церемонии представления об эстетических принципах «пути чая», восходящие ко времени жизни и деятельности Сэн Рикю. Эталонной считается копия «Записок», сделанная в монастыре Энрякудзи с текста, переписанного самим Татибана Дзикудзаном.

Как уже говорилось, «Записки Намбо» состоят из семи свитков:

- 1) «Записи запомненного» (яп. «Обоэгаки»): запись суждений Рикю о различных аспектах чайной церемонии.
- 2) «Собрания» (яп. «Кай»): записи о 56 чаепитиях, проведенных Рикю, выступавшим в роли «хозяина».
- 3) «Полки» (яп. «Тана»): высказывания Рикю об использовании

во время чайной церемонии различных видов полок и об установке на них чайной утвари.

4) «Гостиная-сёин» (яп. «Сёин»): организация интерьера во время проведения «чаепитий в гостиной».

5) «Подставки-дайсу» (яп. «Дайсу»): использование *дайсу* во время чаепитий.

6) «Начертания тушью» (яп. «Сумибики»): сведения о различных «тайнствах», касающихся чайной церемонии, не зафиксированные Рикю письменно.

7) «Посмертное» (яп. «Мэгуцо»): высказывания и поступки Рикю, о которых Намбо Сокэй вспомнил после смерти учителя и записал, согласно колофону, в начале 1594 г.

Являясь «главой чая» сначала у Ода Нобунага, а потом и у Тоётоми Хидэёси, Рикю, как мы знаем, проводил чаепития в традиционной манере, и «Записки Намбо», особенно 3–5 свитки, свидетельствуют о глубоких познаниях чайного мастера в организации чайных действий такого типа. «Записки Намбо» подробно очерчивают круг представлений Рикю о чайном ритуале во всей его широте и многообразии.

Достоверные сведения о духе и стиле чаепитий Рикю содержатся в «Записках» его ученика Яманоуэ Содзи, о которых речь пойдет ниже, и в «Записках Тёандо» (яп. «Тёандо ки»). Автором их является Кубо Тосиё (1571–1640), который с детских лет интересовался чайной церемонией. Он присутствовал на чаепитиях в Китае и позже изучал правила чайной церемонии у учеников Рикю. В старости Тосиё построил скит неподалеку от Киото и стал отшельником, приняв имя Тёандо. По его словам, время он проводил в состоянии *самадхи ваби*, т. е. в особом настрое психики [66, с. 401]. Кроме того, имеются многочисленные «записки» о чайных церемониях, составленные в XVII–XVIII вв., где зафиксированы и описаны чаепития в традициях Сэн Рикю.

К рассмотрению основополагающих принципов чайного действия классического типа мы вернемся в следующем разделе, здесь же ограничимся самым общим обзором их особенностей. Заметим, что стиль чайной церемонии Рикю принято определять как «простой» (яп. *со*), что выражает, с одной стороны, ее суть, а с другой, характеризует ее совершенство. Вспомним, что стиль Такэно Дзёо, непосредственного предшественника Рикю, квалифицируется как «переходный».

Прежде всего, Рикю существенно повысил в чайном действе роль дзэнского идейного субстрата, который по существу стал определять

функцию всех элементов чайного ритуала. На дзэнской основе оформились и эстетические принципы классической чайной церемонии. Тем не менее в эстетике чайной церемонии явно прослеживаются даосские и конфуцианские идеи. Конфуцианская этика оказала несомненное влияние на становление канонического ритуала в действиях «хозяина» и «гостей» во время церемонии.

Рикю окончательно отработал принципы организации открытого пространства и интерьера помещения, в которых проводится чайное действо. Неотъемлемым компонентом экстерьера стала «росистая земля», своеобразный сад при чайном домике с набором установленного в нем «инвентаря», имеющего четкое функциональное назначение. Рикю придал канонический вид чайному домику. Им стала хижина-*соан*, которая по внешнему виду и по интерьеру являлась воплощением «простого стиля». Площадь чайной комнаты в хижине-*соан* была четыре с половиной *татами*, однако Рикю указывал на возможность проводить чаепития-*ваби* в меньших по размеру помещениях (яп. *кодзасики*) – в три, два с половиной, два и полтора *татами*. В отличие от сложившейся к середине XVI в. традиции, Рикю допускал использование во время чаепитий в комнатах в три и в два с половиной *татами* китайской утвари-*мэйбуцу*.

Внутреннее убранство чайной комнаты и употреблявшаяся Рикю утварь также являлись реализацией принципа *ваби*. Третий патриарх чайной церемонии отказался от использования для украшения *ниши-токонама* китайских картин и вешал в нее только *бокусэки* (впрочем, относившиеся, как правило, к категории *мэйбуцу*). Рикю завершил разработку принципов подбора и аранжировки цветов, которые ставили во время чаепития в комнате (такие цветы стали называть «чайными», яп. *тябана*). Выбор благовоний для воскуривания в чайной комнате также подчинялся генеральной установке в организации церемонии.

Для чаепитий-*ваби* Рикю использовал «простую» по внешнему виду чайную утварь. Он предпочитал вещи, изготовленные в Японии, черного или красного цвета. Рикю широко применял подставки и чайные ложки, сделанные из бамбука, нередко использовал деревянные емкости для свежей воды (а не китайские кувшины, как его предшественники и многие коллеги).

Каноническими стали наборы блюд, подававшиеся во время чаепитий-*ваби*. Как правило, они состояли из супа-отвара и двух закусок из овощей, иногда из двух супов и трех овощных блюд. Выбор продуктов и их сочетание основывались на дзэнской монастырской традиции.

Из многочисленных учеников Сэн Рикю в первую очередь следует назвать Хосокава Сансай, Фурута Орибэ и Яманоуэ Содзи. Сансай и Орибэ были единственными, кто пришел проводить учителя в Сакаи, куда перед смертью был выслан чайный мастер. Если Хосокава Сансай не выделялся среди чайных мастеров той эпохи, то Фурута Орибэ оставил заметный след в истории чайной церемонии. Его творчество в большой степени определяло развитие чайного действа в первое десятилетие XVII в. Яманоуэ Содзи прославился своими «Записками», на которые мы неоднократно ссылались.

Сведений о Яманоуэ Содзи сохранилось очень немного, и ряд обстоятельств его жизни скрыты от нас. Содзи родился в 1544 г. в купеческой семье, носившей фамилию Сацумая. Содзи имел и другое имя – Хёан. Глава торгового дома, Сацумая Сохэки, увлекался чайной церемонией, и его имя встречается в дневнике Цуда Сотэцу. Содзи, очевидно, довольно рано приобщился к «чайному миру». По его собственным словам, обучаться чайному ритуалу он начал в пятнадцатилетнем возрасте, а когда ему исполнилось двадцать лет, его наставником стал Сэн Рикю [61, т. 6, с. 17]. Первое упоминание о Содзи как «хозяине» чаепития мы встречаем в дневнике Цуда Согю – в записи, сделанной в самом начале 1568 г. По подсчетам Т. Кувата, Содзи самостоятельно проводил по одной-две церемонии в год [61, т. 6, с. 117].

Безусловно, Яманоуэ Содзи был неординарной личностью, о чем свидетельствуют его судьба и сочинения, и Рикю мог в полной мере оценить своего ученика. Из писем чайного мастера видно, что его отношения с Содзи были очень дружественные [71, с. 126], и, вероятно, поэтому он привлек его к службе у Ода Нобунага. Осенью 1572 г. в 29-летнем возрасте Содзи в качестве слуги Рикю участвует в чаепитии, устроенном Нобунага в столичном храме Мёгакудзи. В своих «Записках» Содзи указывает, что Нобунага подарил ему котел для кипячения воды, который позже он, Содзи, преподнес Хидэёси [61, т. 6, с. 110], т. е. Нобунага по достоинству оценил молодого мастера.

После смерти Ода Яманоуэ Содзи стал одним из «глав чая» Тоётоми Хидэёси. Во время траурной церемонии, устроенной в связи с кончиной Нобунага новым правителем страны летом 1582 г., Содзи вместе с Рикю был допущен в зал, где проходила служба [43, с. 292]. Такой чести удостаивались люди из достаточно близкого окружения правителя. Выше уже отмечалось, что Содзи участвовал во многих чаепитиях, устраивавшихся Хидэёси в то время.

Из дневника Цуда Согю известно, что во второй половине 1583 г. Содзи попадает в немилость к диктатору, вследствие чего ему пришлось удалиться на север страны. Поздней осенью следующего года тот же Согю делает запись о двух чаепитиях с участием Содзи и замечает, что «ссылка [его] позади» [61, т. 7, с. 370]. Причина конфликта чайного мастера с Хидэёси неизвестна, но, основываясь на косвенных данных, К. Кадзуэ полагает, что Содзи каким-то образом коснулись отголоски борьбы правителя с Сибата Кацуиэ, полыхавшей годом раньше [43, с. 293]. После возвращения с севера Содзи один раз был приглашен на церемонию, устраивавшуюся Хидэёси, однако деятельность свою в качестве «главы чая» не продолжил, а отправился странствовать по стране и весной 1589 г. приехал в Одавара как гость владельца замка, главы феодального дома Ходзё.

В Одавара Содзи принимали очень хорошо. Он устраивал чайные церемонии для Ходзё и их вассалов и пользовался большим уважением, поскольку чаепития в те годы были модным занятием, а Содзи являлся первоклассным мастером, разбиравшимся во всех стилях чайного действа. На следующий год, во время компании Хидэёси против Ходзё, Яманоуэ Содзи был арестован и подвергнут по приказу Хидэёси мучительной казни. В «Записках Тёандо» Кубо Тосиё пишет: «Этот Яманоуэ Содзи, носивший также имя Сацумая, [славился] в Сакаи мастерством и был [в этом] никем не превзойден. [Но у него] были неприятные привычки и злой язык. Люди [его] ненавидели. Во время осады Одавара [его злословия] дошли до милостивейших ушей господина Хидэёси, и за это преступление [тот] повелел отрезать [у Содзи] нос и уши» [61, т. 3, с. 580].

Современные исследователи, рассматривавшие трагическую судьбу Яманоуэ Содзи в историческом контексте эпохи, приходят к выводу, что причиной преследования чайного мастера явились не только его тяжелый характер и острый язык. Главным фактором, обусловившим расправу с Содзи, стало несоответствие этого человека духу тоталитарного режима, все более усиливающегося в Японии в те годы. С. Ябэ полагает, что казнь Содзи стала прелюдией уничтожения Сэн Рикю. Данная кампания, по мнению ученого, шла в русле вытеснения с арены общественной жизни выходцев из торгового сословия Сакаи. Если говорить о «чайном деле», то примерно в это же время прекратилась деятельность Имаи Соку и Цуда Согю, и среди «глав чая» Хидэёси не осталось ни одного представителя бывшего «вольного города». Фурута

Орибэ, Кобори Энсю и другие чайные мастера следующего поколения были выходцами из крупной феодальной знати [71, с. 126].

С. Ябэ, безусловно, прав, поскольку традиции, бытовавшие в среде третьего сословия, о которых мы достаточно подробно говорили, по мере укрепления в стране центрального правительства все больше диссонировали с политикой Хидэёси в идеологии. Фурута Орибэ и Кобори Энсю, социально связанные с политическим режимом, были носителями совсем другой традиции, находившейся в полном консонансе с царившим в обществе духом.

Яmanoуэ Содзи остался в истории чайной церемонии не только как любимый ученик Сэн Рикю и талантливый чайный мастер, но прежде всего как автор «Записок». Это сочинение, созданное в самом конце 80-х годов, представляет собой своеобразную энциклопедию «чайного дела»<sup>47</sup>. Помимо описания предметов чайной утвари, картин, *бокусэки*, принципов организации интерьера чайных комнат и сведений о чайных мастерах, т.е. практической информации, касающейся проведения чаепитий, в «Записках» изложена история становления чайной церемонии в Японии, причем Содзи, несомненно, присущ концептуальный взгляд на этот процесс.

Являясь последовательным приверженцем чаепитий-*ваби*, он ведет линию развития чайной церемонии от Мурата Сюко через Мурата Содзю, Дзюсия Сого, Отоми Дзимпо, Фудзита Сори и некоторых других менее известных чайных мастеров к Такэно Дзёо [61, т. 6, с. 52]. Из текста «Записок» далее логично вытекает заключение, что преемником этой линии является Сэн Рикю. Однако Рикю представлен Содзи не только как продолжатель устоявшейся традиции чаепитий-*ваби*, но и как личность, не соизмеримая с другими людьми, как мастер с яркой индивидуальностью, чья манера проводить чаепития неповторима. Имея в виду проведение Рикю чайных церемоний в комнате площадью в полтора *татами*, Содзи писал: «В то время [это] было удивительное [место для чаепитий], обыкновенные люди [такие комнаты] не использовали. Но, так как Созки – знаменитый мастер, то, даже гору он делает долиной, а запад – востоком. Нарушая правила чайной церемонии, проводит [ее] свободно, интересно. Если обыкновенные люди будут всецело подражать [ему в этом], то навряд ли это будут чайные церемонии» [61, т. 6, с. 102–103].

В высшей степени ценным и интересным материалом для изучения чайной церемонии в период ее расцвета является классификация чайных

мастеров, а по существу типология подходов к чайному действию в последние десятилетия XVI в., предложенная Яmanoуэ Содзи.

Согласно автору «Записок», люди, имеющие отношение к «чайному делу», делятся на три категории:

1) «Люди чайной церемонии» (яп. *тяноюся*). Эти лица характеризуются тем, что [1] хорошо разбираются в чайной утвари; [2] искусны в проведении чайной церемонии и [3] зарабатывают на жизнь обучением желающих своему умению [61, т. 6, с. 52].

2) «Ценители безыскусного» (яп. *ваби-суки[моно]*), которые не имеют в личном владении ни одной вещи-*мэйбуцу*, но обладают тремя качествами: [1] внутренней уравновешенностью; [2] творческими способностями и [3] «заслугами» в понимании сути чайного действия [61, т. 6, с. 52–53].

3) «Знаменитые мастера» (яп. *мэйдзин*). Эти люди сочетают в себе признаки представителей первых двух категорий – владеют китайскими раритетами, прекрасно разбираются в утвари-*мэйбуцу*, являются знатоками чайного ритуала, обладают тремя качествами «ценителей безыскусного» и «глубоко преданы единственному Пути» (т.е. «пути чая». – А. И.) [61, т. 6, с. 53].

Безусловно, данная классификация, насколько можно судить по документам той эпохи, отражает сложившиеся в данный период подходы к чайному действию, хотя некоторые оговорки по поводу конкретной интерпретации Содзи выделенных им трех категорий чайных мастеров необходимо сделать.

Отметим прежде всего то интересное обстоятельство, что столпы чайной церемонии классического типа, начиная с Мурата Сюко, заложившего ее основы, отнесены к «знаменитым мастерам», точнее говоря, к «знаменитым мастерам всех времен» (яп. *кокон-но мэйдзин*) [61, т. 6, с. 53]. «Ценителем безыскусного» Содзи назвал, например, некоего Дзэмпо, о котором современники рассказывали, что из предметов утвари у него был один котел в форме баклажана: сначала он готовил в нем еду, а затем кипятил воду для чая [167, Ч. II, с. 51]. Действительно, Сюко, Дзёо, Рикю были, как мы помним, владельцами *мэйбуцу* и превосходно разбирались в такого рода вещах. Нечего и говорить об их умении проводить чайные церемонии различных типов и их достижениях на чайном поприще, так что их отнесение к «знаменитым мастерам» без всяких оговорок соответствовало реальности. Тем не менее включение их в данную категорию имело не видимый с первого взгляда глубинный смысл.

А. Танихата, проведя исследование классификации чайных мастеров в «Записках Яманоуэ Содзи», приходит к выводу, что, говоря о знании чайной утвари, Содзи имел в виду умение выбрать тот или иной предмет с точки зрения пригодности его использования в чайной церемонии в собственном смысле, а не в «чаепитии в гостинной» и его разновидностях [167, Ч. I, с. 54]. Свою точку зрения Танихата подтверждает определением вещи-*мэйбуцу*, которое дает Содзи: «Вещью-*мэйбуцу* называют утварь, которую, независимо от того китайская это вещь или современная, дорогая или низкая [по цене], ставят в нишу-*токонома*» [61, т. 6, с. 54]. Таким образом, в данном случае в оценке утвари преобладает функциональный, а не эстетический момент. Этим же Танихата объясняет и то, что описание утвари-*мэйбуцу* занимает большую часть «Записок Яманоуэ Содзи» [167, Ч. I, с. 54].

Круг необходимых для мастера знаний о чайной церемонии представлен в «Записках» двумя «меморандумами» – «Десять принципов просветления<sup>48</sup> участника чайной церемонии» (яп. «Тяноюся какуго дзиттай») и «Еще о десяти принципах [чайной церемонии]» (яп. «Мата дзиттай-но кото»). Первый «меморандум», считается, написал сам Содзи, второй – Такэно Дзёо. Существует несколько версий «Еще о десяти принципах [чайной церемонии]», различающихся в частности, но сходных по выраженным в них идеям. При знакомстве с «меморандумами» обращает на себя внимание, что правила чайной церемонии сформулированы в духе направления Сюко–Рикю.

В оценке Яманоуэ Содзи профессиональных устроителей чайных действ, которые составляли большую часть «людей чая» того времени, безусловно, дало себя знать пристрастие автора «Записок» к чаепитиям-*ваби*. Он несколько идеализировал действительное положение дел. В последние десятилетия XVI в. активно работало немало чайных мастеров сугубо традиционного стиля. Интересно отметить, что, несмотря на «охоту за редкостными вещами», проведенную Ода Нобунага в 1572 г., согласно «Перечню милостивейшей чайной утвари» (яп. «Го-тядогу мокуроку»), 190 частных лиц в Японии являлись обладателями примерно 430 предметов, относившихся к *мэйбуцу*, причем в Сакаи 70 человек владели 190 предметами, в Киото 29 человек – 51 предметом [51, с. 169]. Естественно, утварь-*мэйбуцу* находилась, так сказать, в обращении. К концу 80-х годов количество таких вещей в частных руках, возможно, уменьшилось, но, судя по всему, оставалось значительным. Тем не менее характеристика Содзи «людей чайной

церемонии», безусловно, отражает сдвиг «чайного дела» в сторону чайной церемонии классического типа.

В «Записках Яманоуэ Содзи» мы встречаем такую фразу: «Древние люди говорили: “После того, как достигнешь [уровня] знаменитого мастера чайной церемонии, следует всецело ценить безыскусное, даже если имеешь хотя бы один предмет утвари-*мэйбуцу*”» [61, т. 6, с. 97]. Это высказывание можно понять в том смысле, что автор «Записок» приравнивает «ценителей безыскусного» к «знаменитым мастерам» или даже ставит их выше последних. Кроме того, здесь можно усмотреть также непоследовательность в оценке категорий «чайных людей». Исследователи «Записок», пытаясь каким-то образом разрешить противоречие, находят различие в трактовке Содзи «знаменитых мастеров» и «знаменитых мастеров всех времен», к которым причисляются Мурата Сюко, Такэно Дзёо [61, т. 6, с. 53] и объективно Сэн Рикю [167, Ч. II, с. 3].

Действительно, хотя в рассуждениях Яманоуэ Содзи видна несомненная неувязка, внутренняя логика тем не менее прослеживается. «Всецело ценить безыскусное» – венец деятельности «знаменитого мастера», который в таком случае становится «знаменитым мастером всех времен» (но отнюдь не «ценителем безыскусного» в том виде, в каком эта категория представлена в классификации, что необходимо подчеркнуть). «Знаменитый мастер всех времен», конечно, не уподоблялся упоминавшемуся выше Дзэмпо: он «ценит безыскусное» духовное внутри себя. Жизнь и деятельность всех трех патриархов классической чайной церемонии – и, прежде всего, Сэн Рикю – подтверждает такую трактовку соотношения указанных двух типов чайных мастеров.

В «Записках Яманоуэ Содзи» классическая чайная церемония получила теоретическое или, лучше сказать, идеологическое закрепление. Конечно, о «Записках» нельзя говорить как о трактате, в котором в систематизированном виде изложены эстетические принципы чайного действия *ваби* и правила его проведения («Записки» остаются записками), но основополагающие идеи чаепитий такого типа выражены достаточно четко. Окончательную систематизацию они получили уже, как мы увидим, в позднее средневековье. Следует заметить, что списки сочинения Яманоуэ Содзи имели широкое хождение в «чайном мире» благодаря стараниям самого автора и его сподвижников. Несомненно, они оказали влияние на становление последующих поколений чайных мастеров, работавших в стиле Сэн Рикю.



## Раздел III

ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ  
И ДАЛЬНЕЙШАЯ ИСТОРИЯ

На рубеже XVII в. Япония вступила в новый период своей политической истории. В сентябре 1598 г. неожиданно умирает Тоётоми Хидэёси, в связи с чем встает вопрос о преемнике верховного правителя государства. Сам Хидэёси завещал власть малолетнему сыну Хидэёри, руководить страной до его совершеннолетия должны были пять регентов — крупных феодалов, сподвижников Хидэёси. Фактически же сложились две группировки, стремившиеся к реальной власти. Одна защищала права Хидэёри. Вторую, противоборствующую, возглавил Токугава Иэясу (1542–1616), один из регентов. Иэясу и его сторонники оказались сильнее, и после разгрома войск конкурировавшей партии в битве у деревушки Сэкигахара 21 октября 1600 г. дом Токугава получил в свои руки практически полную власть в стране. 24 марта 1603 г. Иэясу принял титул сёгуна, положив начало сёгунату Токугава, последнему в истории Японии сёгунату, просуществовавшему до 1867 г. В начале XVII в. Иэясу начал строить новую столицу — город Эдо (совр. Токио), скоро ставший одним из крупнейших городов в стране. По новой столице эпоха правления дома Токугава называется в японской историографии «периодом Эдо».

Токугава завершили процесс объединения страны, начатый Ода Нобунага и продолженный Тоётоми Хидэёси. Все мероприятия, осуществлявшиеся военно-феодальным правительством (*бакуфу*), во главе которого стоял сёгун, были подчинены укреплению центральной власти, т. е. дома Токугава. Была юридически и экономически закреплена жесткая социальная градация японского общества, создан мощный

фискальный аппарат, в столице и провинциях эффективно действовала система контрольных и репрессивных органов<sup>1</sup>. Менялись официальные идеологические ориентиры: во главу угла было поставлено неоконфуцианство. Все это в той или иной степени отразилось и на характере эволюции в токугавский период и чайной церемонии.

После смерти Сэн Рикю развитие чайного дела пошло по двум направлениям. Для официального течения, так называемого «чая *даймё*», был характерен отход от принципов Рикю. Канонам *ваби* следовали немногие мастера, выходцы из семьи Сэн и некоторые ученики Рикю. Ренессанс чайной церемонии классического типа наблюдается в конце XVII в., когда складывается многочисленный и стабильный слой городского населения. Традиции чайного действия Рикю оказались исключительно живучими, и именно они в конечном счете определили облик того явления, которое мы называем чайной церемонией, хотя этот тип чаепитий неоднократно оттеснялся и его модификациями, и другими направлениями чайного действия.

В середине 90-х годов XV в. Тоётоми Хидэёси посмертно «простил» Рикю, и семье Сэн были возвращены имущество и общественный статус. Все это дало возможность заниматься чайным делом сыну Рикю Доану и приемному сыну (сыну второй жены Рикю, рожденному ею в первом браке) Сёану, который и хлопотал о восстановлении прав семьи Сэн.

Хранителем и продолжателем традиций Рикю стал Сэн Сотан (1578–1658), сын Сёана. Сохранилось предание, что женой Сёана была дочь Рикю от первой жены. Документов, подтверждающих или отрицающих данную версию, не сохранилось, но если дочь Рикю действительно являлась женой Сёана, то Сотан был внуком патриарха чаепитий-*ваби* [118, с. 150]<sup>2</sup>. В детские годы Сотан был определен в храм Дайтокудзи, где прислуживал настоятелю. После возвращения Сёану дома Рикю в Киото Сотан вместе отцом вернулся в резиденцию Фусинъан и в 1600 г. возглавил семью Сэн. В 1601 г. Сотан получил буддийское имя Гэнсюку. После возвращения правительством семье Сэн прав Сотану целых двадцать лет пришлось восстанавливать благосостояние дома и устраивать жизнь своим четырем сыновьям от двух браков. Сотан избегал каких-либо контактов с представителями правящего дома Токугава или крупными феодалами. Его сыновья поступали на службу к *даймё*, но их хозяева каждый раз разорялись, и попытки молодых Сэнов стать самостоятельными людьми и обрести стабильное социальное положение не увенчались успехом. Сэн Сотан



носил прозвище «нищий Сотан» (яп. *кодзики Сотан*) и получил его не только из-за приверженности эстетике *ваби*, но и из-за бедности.

Характер чаепитий, устраивавшихся Сотаном, хорошо передают слова одного из его ближайших учеников Сугики Фусая в «Рассказах господина Фу[сая] о чае» (яп. «Фуко тя ва»): «Став взрослым, Сотан придавал огромное значение постижению истинной сути чайной церемонии и находил удовольствие в чае. Его не привлекали “именные вещи” (т. е. *мэйбуцу*. — А. И.). Он использовал любую утварь и испытывал радость от первой попавшейся под руку. Сотан не был склонен углубляться в прошлое и не испытывал интереса к будущему. Свою маленькую [чайную] комнату он назвал Коннитиан<sup>3</sup>. Глядя на котел с кипящей водой, думал, как ему, старику, прожить еще один день. Он вел себя как дзэнский монах, обретший просветление. Иногда Сотан занимался игрой на *бива*<sup>4</sup> и созерцанием через окно луны или же сочинением стихов на китайском языке» (цит. по [118, с. 151–152]).

Первое, что бросается в глаза при чтении рассказа Фусая, это в высшей степени сильный дзэнбуддийский подтекст действ, устраивавшихся Сотаном. О дзэнбуддийской основе чайной церемонии Сотана писал другой его ученик, Кусуми Соан: «Есть человек по имени Сэн Сотан — Гэмпаку<sup>5</sup> — внук Ри[кю]. Всю жизнь он следует по Пути Ри[кю]. Вот уже более семидесяти лет наслаждается свежестью, постоянно держа окна открытыми. Снежным утром или лунным вечером в зависимости от настроения [он] или приглашает друзей по чаю, или один занимается сидячим [дзэном]. Если кто-нибудь иногда спрашивает [его] об этом Пути, [он] отвечает: “Путь [этот] нельзя показать, поскольку [он] изначально опирается на дзэн”» [61, т. 10, с. 199].

Дзэнская идеология определяла все внешние атрибуты чайного действия Сотана: выбор помещения для его проведения, оформление помещения, набор чайной утвари, закусок. Собственно говоря, Сотан в своей деятельности следовал правилам, сформулированным Сэн Рикю, причем, возможно, даже более строго, чем его дед, поскольку не был связан какими-либо ограничениями, накладываемыми общением с сильными мира сего. Тем не менее Сотан отнюдь не был отшельником. Он поддерживал отношения с известными чайными мастерами (например, Хонъями Коэцу называл его «мой друг Сотан»). Близким его товарищем был Кано Таню (1602–1672), выдающийся художник той эпохи, оформлявший комнаты Сотана. Мастер пользовался авторитетом в «чайном мире». Наконец, был

вхож в придворные круги. В частности, его приглашала во дворец и дарила дорогие вещи императрица Тофокумонъин (дочь сёгуна Токугава Хидэтада). Он пользовался благосклонностью принцев Томотада и Нобухиро. Сотан ввел в употребление чайную салфетку красного цвета, чтобы после ее использования придворными дамами на ней не было видно следов губной помады.

Выше говорилось, что у Сотана было четыре сына (Сосэцу и Сосю от первого брака, Соса и Сосицу — от второго), и все они занимались чайным делом. Отношения между отцом и Сосэцу не сложились, и старший сын был лишен наследства. Сосэцу странствовал по стране и умер в 1652 г. После смерти сына Сотан написал стихотворение, отражавшее дзэнское мироощущение автора:

*Мы приходим в этот мир ни с чем*

*И покидаем его ни с чем,*

*Сопровождаемые ударами колокола* (цит. по [101, с. 13]).

Сосю, второй сын, построил в Мусянокодзи, районе Киото, собственный дом с чайной комнатой (она получила название Канкюан) и положил начало первой из трех чайных школ Сэн — Мусянокодзисэнкэ (Мусянокодзи Сэнке) («Дом Сэн в Мусянокодзи»). Главным наследником, которому достался дом с чайной комнатой Фусинъан, когда-то принадлежавшей Рикю, стал третий сын, Соса. Он основал вторую школу — Омотэсэнкэ (*омотэ* — лицевая, внешняя сторона, перед). Сосицу остался жить с отцом в новом доме, построенном после раздела имущества. Здесь Сотан соорудил для Сосицу свои знаменитые чайные комнаты Канъунтэй, позднее названные Коннитиан и Юин. В 1645 г. Сосицу провозгласил открытие собственной чайной школы — Урасэнкэ (*ура* — внутренняя, тыльная сторона, изнанка), центр которой находился в Канъунтэе [101, с. 12]. Образование трех школ дома Сэн ознаменовало новый этап в истории чайной церемонии. Деятельность мастеров дома Сэн определила развитие чайных действ в Японии. Именно эти школы и, прежде всего, Урасэнкэ представляют ведущие направления в искусстве чая и в настоящее время.

Свое понимание «пути чая» Сэн Сотан реализовал в практической деятельности (строительство чайных комнат, проведение чайных церемоний, обучение учеников) и, как полагают некоторые исследователи, в сочинении «Записок о дзэнском чае» (яп. «Дзэнтя року»)<sup>6</sup>.

Большинство историков чайной церемонии считают авторство Сотана весьма сомнительным, тем более что составление «Записок» приписывается Дзякуану, жившему много позднее Сотана. Но, как бы то ни было, основная посылка трактата – «вкус дзэна и вкус чая – един» – вполне соответствует представлению Сотана о сущности чайного действия.

Наиболее известными из чайных комнат Сотана являются Юин и упоминавшаяся уже Коннитиан. Как и чайные комнаты Сэн Рикю, Юин и Коннитиан стали эталонными для последующих поколений мастеров, работавших в классическом стиле. То же самое можно сказать и об утвари, использовавшейся Сотаном. Разговор о чайных комнатах и утвари, предназначенных для чаепитий-*ваби*, пойдет в следующем разделе. У Сотана было довольно много учеников, четверых из которых (Фудзимура Ёкан, Ямада Сохэн, Сугики Фусай и Кусами Соан) называли «четырьмя гениями» (яп. *ситэнно*). Эти люди внесли значительный вклад в систематизацию правил чаепития-*ваби*.

Традиции чаепитий-*ваби* поддерживались также в школе Ябуноути, первым патриархом которой считается чайный мастер Ябуноути Дзэти (1536–1627). Дзэти был учеником Сэн Рикю и после смерти последнего продолжал следовать манере учителя. Второй патриарх, также носивший имя Дзэти (1580–1665), переехал в Киото по приглашению настоятеля храма Хонгандзи [59, с. 590]. Популярность школы начала возрастать к концу XVII в. на волне повышения интереса к чаепитиям-*ваби*. В «чайном мире» школы дома Сэн получили название «верхнее течение», а школа Ябуноути – «нижнее течение» [62, с. 22]. Помимо школы Ябуноути существовали и другие, правда малочисленные, объединения чайных мастеров, работавших в русле традиций Сэн Рикю.

Несмотря на то, что в XVII в. позиции буддийской церкви в японском обществе значительно ослабли, практически каждый мастер имел наставников в дзэнских храмах и в той или иной степени занимался дзэнской религиозной практикой. Дзэнские монахи также интересовались чаепитиями, устраиваемыми мирянами, поскольку чай играл, как мы уже говорили, немалую роль в монастырском ритуале. Большими поклонниками и знатоками чайного действия были настоятели храмового комплекса Дайтокудзи в Киото. Они являлись и духовниками ведущих чайных мастеров страны, а некоторые даже идеологами чайной церемонии.

После смерти Сюньоку Созэна яркой фигурой в дзэнской монашеской элите стал Такуан (1573–1645), настоятель Дайтокудзи. Такуан

пользовался авторитетом не только у императора Го-Мидзуноо и в придворных кругах, но и у сёгуна Токугава Иэясу. Такуан был талантливым человеком: писал стихи на китайском и японском языках, занимался живописью, каллиграфией. Чайному искусству обучался у Кобори Энсю. Свои представления о чайной церемонии он выразил в «Записках из чайной комнаты преподобного Такуана» (яп. «Такуан-осэ тятэй-но ки»), где утверждал, что целью чаепития является обретение «мира и гармонии Вселенной» [133, с. 18]. Такие же мотивы звучат и в стихах Такуана, в которых описываются двадцать шесть предметов чайной утвари.

Близкие отношения с чайными мастерами, особенно с Кобори Энсю, поддерживал Когацу Сотан (1574–1643), 156-й настоятель Дайтокудзи. Когацу был сыном чайного мастера Цуда Согю и с детских лет интересовался чайной церемонией и владел разнообразной чайной утварью, но, судя по всему, предпочтение отдавал чаепитиям «формального» характера с использованием подставки-*дайсу* [132, с. 42].

Глубокий интерес к чайной церемонии питал Сэйган Сои (1588–1661), 170-й настоятель Дайтокудзи. Он был близким другом Хосокава Сансая, а позже Сэн Сотана. Именно Сэйган в качестве «ленивого монаха» фигурирует в предании о появлении у чайной комнаты Сотана названия «Коннитиан». Сэйган пользовался известностью как поэт, художник и каллиграф. Его *бокусэки* вешали в нише-*токонома* чайные мастера многих поколений. Кисти Сэйгана принадлежит трактат «Шестнадцать статей учителя медитации Сэйгана о чайном деле» (яп. «Сэйган-дзэндзи дзюроккадзё»), в котором анализируются различные типы чаепитий. Автор исходит из того, что любитель чая должен выбирать тот вид чайного действия, который оптимальным образом соответствует статусу и вкусу (Статья I). Характеризуя типы чаепитий, Сэйган приходит к выводу, что только чаепития-*ваби* выражают сущность чайного действия и могут принести, говоря словами Сэйгана, «истинное удовлетворение» [133, с. 19, 21]. Принципы чаепитий-*ваби* отстаивал в своем трактате «Проповеди о чае» (яп. «Тясэцу») Икэй Созэцу (1644–1714), другой настоятель Дайтокудзи [133, с. 22].

Мы упомянули лишь некоторых дзэнских монахов, причем из буддийской элиты, оказывавших поддержку чайным мастерам. Безусловно, контакты священнослужителей с «чайными людьми» носили весьма массовый и многоплановый характер. Несмотря на переживавшийся буддийской церковью кризис в течение всего периода правления дома Токугава, дзэнские идеологи сыграли весьма

значительную роль в систематизации философских и эстетических принципов чаепитий-*ваби*. Кстати говоря, аналогичная картина наблюдалась в японской поэзии и живописи.

Подлинное возрождение чаепитий-*ваби* происходит, как уже говорилось, в конце XVII в., когда стабильная обстановка, сложившаяся в Японии после установления сёгуна Токугава, способствовала подъему благосостояния граждан, несмотря на жесткую регламентацию жизни и деятельности ремесленников и купцов. Торговые люди, хотя и были лишены элементарных гражданских прав, накапливали огромные богатства и нередко ссужали деньги самураям. Новые условия жизни горожан привели в конце XVII в. к расцвету городской культуры, неотъемлемым компонентом которой стала чайная церемония.

Городская культура носила, безусловно, светский характер. Ее демократичность, конечно, легко переходила в невзыскательность (недаром там был высок элемент скабрёзности). Чайная церемония *ваби* привлекала ненужностью возведения больших по размерам чайных домов с несколькими комнатами, приобретения разнообразных полок, подставок, дорогой утвари, т. е. доступностью (и, соответственно, демократичностью), а не возможностью ощутить «вкус дзэна» во время питья чая. Другими словами, глубинные религиозные основы чайного действия, на которые делали акцент Сэн Рикю, Сэн Сотан и их ортодоксальные последователи, отошли на второй план.

После того, как чаепития-*ваби* приобрели, можно сказать, всенародное признание, направление *вабитя* складывалось как бы из двух потоков. Первый представлял весьма ограниченный круг мастеров и любителей, ставивших во главу угла сохранение и углубление фундаментальных принципов чайного действия *ваби*. Организационная перестройка чайных школ, начавшаяся в первые десятилетия XVIII в. и была в большой степени направлена на консервацию исконных традиций и на возникновение своеобразного эзотеризма в рамках соответствующей школы. Другой поток представляли мастера, работавшие, так сказать, с массовым клиентом, но на индивидуальном уровне хорошо разбиравшиеся в фундаментальных, скрытых от рядовых любителей чаепитий, принципов чайного действия. Данная система позволила в течение многих десятилетий поддерживать на должном уровне традиции *вабитя* в чайной церемонии.

В первой половине XVIII в. формируется система руководства чайными школами, существующая до настоящего времени. Лидером

школы, пользующимся беспрекословным авторитетом становится «глава дома» (яп. *измото*). *Измото* аттестовали прошедших профессиональную подготовку чайных мастеров, определяли стратегию и тактику деятельности школы в конкретной ситуации и т. п. В определенном смысле школы стали напоминать средневековые корпорации ремесленников. Учреждение института *измото* консервировало традицию, резко уменьшало вероятность отступления от канона. Нужно сказать, что система *измото* распространилась не только на чайные школы (за исключением последователей Катагири Сэкисю, о котором речь пойдет ниже), но и на объединения, представлявшие другие виды развлекательных жанров (яп. *югэй*) – музыкантов, певцов, танцоров, аранжировщиков цветов [187, с. 173]. Консервация каждой школой своих правил устройства чайного действия обусловила строжайшее следование традиции, а также приверженность канону, что, в свою очередь, не могло не привести к определенной догматизации деятельности как *измото*, так и аттестуемых мастеров.

Рост популярности школ дома Сэн и канонизация правил проведения чайной церемонии поставили вопрос о методике подготовки достаточно большого количества чайных мастеров. Данную проблему весьма успешно решали ведущие идеологи школ дома Сэн: Дзёсинсай Тэннэн Соса (1706 – 1751) – седьмой *измото* школы Омотэсэнкэ, его брат Югэнсай Итто Сосицу (1719 – 1771), ставший восьмым *измото* школы Урасэнкэ, их ближайшие ученики и сподвижники, а также дзэнский монах Мугаку Соэн (1721 – 1791) – настоятель храма Дайтокудзи. Они разработали комплекс из семи тренировочных упражнений (яп. *ситидзи-сики*), выполняя которые ученик приобретал необходимые навыки мастера. Упражнения разрабатывались и совершенствовались в течение многих лет и обрели законченный вид в середине XVIII в. [112, с. 47]. Четыре или пять будущих чайных мастеров объединялись в группу и проводили чаепитие, выполняя поочередно роль «хозяина», отрабатывая по определенной методике соответствующие движения<sup>7</sup>.

Однако главным в семи упражнениях является не детально разработанная методика обучения, а их дзэнский дух. Число упражнений и их содержание соотносится с «семью вещами», которыми должен обладать учитель дзэна, и о которых говорится в «Записках о голубой скале» (кит. «Бияньлу»), составленных в XII в. в Китае и являющихся авторитетным текстом школы Риндзай:

- 1) великая способность и великое действие;
- 2) быстрота интеллекта (сообразительность);
- 3) духовность в речах;
- 4) решимость убивать или даровать жизнь в зависимости от обстоятельств;
- 5) ученость и опыт;
- 6) ясность в осознании собственных восприятий;
- 7) способность свободно появляться и исчезать [112, с. 49].

Безусловно, названные «семь вещей» толкуются в буддийском смысле. Каждое упражнение предваряется сочиненным Мугаку Созном дзэнским по духу стихотворением, которое, в свою очередь, имеет явную коннотацию с высказыванием Линьцзи. Таким образом, делая семь упражнений, ученик постигал и истины дзэнского учения, лежащего в основе чаепития-*ваби*. Указанная методика, разработанная мастерами школ дома Сэн, эффективно применяется уже многие десятилетия, и ряд *измото* предложили дополнительные упражнения подобного типа (см. [112, с. 46, примеч. 1]).

Последней яркой фигурой в мире *вабитя* добуржуазного периода японской истории, который считается классическим периодом чайной церемонии *ваби*, был Ии Наосукэ (1815–1860). По социальному положению он принадлежал к высшему слою *даймё*, но до 1850 г. ни в политике, ни в общественной жизни участия не принимал. По меркам того времени, Наосукэ был разносторонне образованным человеком. Заметим, что помимо прочего он занимался восточными единоборствами. Став в 1858 г. членом «совета старейшин», высшего органа в правительстве сёгуна, Наосукэ поддержал заключение японо-американского договора и был убит в результате террористического акта, осуществленного сторонником «изгнания варваров», т. е. американцев и других иностранцев, с островов.

Как любитель чайной церемонии Ии Наосукэ первоначально тяготел к направлению, придерживавшемуся принципов Катагири Сэкисю, что было весьма характерно для крупных *даймё*, однако со временем, очевидно, под влиянием занятий дзэном пришел к полному принятию чайного действия *ваби*. Свое понимание «дзэнского чая» Наосукэ выразил в «Собрании [размышлений] о единственном [чайном] собрании» (яп. «[Тя-но ю] итиэ сю») (1846), ставшим классическим трактатом данного чайного направления. Ии Наосукэ фактически завершил систематизацию категориального аппарата чайного действия *ваби*.

Для дзэнских монахов XVIII–XIX вв. неизменной оставалась трактовка чайного действия как пути обретения просветления. Торэй Эндзи (1721–1792) из школы Риндзай в своем трактате о пяти дзэнбуддийских школах посвятил чаепитию специальную главу, в которой подробно описывает чайный ритуал в манере Сэн Рикю и делает вывод, что при тщательном соблюдении всех правил и соответствующем душевном состоянии участник церемонии преодолет мирские желания и приблизится к «очищению», т. е. просветлению. Другой известный деятель школы Риндзай монах Сэйтэцу Сюсё (1746–1820) видел конечную цель чаепития в достижении состояния «исчезновения», т. е. в постижении «единотаковости» всего сущего, другими словами, в просветлении. Сэнгай Гибон (1750–1837), ученик Сэйтэцу, указывал, что постижение «единого вкуса» дзэна и чая требует естественной гармонии сердец участников чайного действия и знания ритуала чаепития [133, с. 22–26]. Выкладки буддийских знатоков чайной церемонии, безусловно, помогали сохранить глубинный дзэнский религиозный пласт в многочисленных чаепитиях, устраивавшихся мастерами школ дома Сэн.

Итак, что же представляет собой система принципов чайного действия, основы которого были заложены Сэн Рикю? Прежде чем ответить на этот вопрос, познакомимся с некоторыми фундаментальными основами дзэнского учения, на которых эта система базировалась.

Исходной посылкой буддийских религиозных и философских доктрин являлся общий для всех мировых религий тезис: обыкновенный человек, живущий в реальном мире, пребывает в состоянии страдания. Идея о человеческом существовании как страдании получила в буддизме, возможно, наиболее крайнее выражение, поскольку со страданием отождествляется существование человека как таковое (даже если он субъективно этого и не осознает). Согласно представлениям, распространенным в древнеиндийских религиозных учениях, отталкиваясь от которых буддизм и возник, человек вечно вращается в круге перерождений: нынешнее его существование обуславливается тем, что он делал и как себя вел в предыдущем существовании; следующее его существование определяется деяниями в нынешнем. Для буддизма также характерна идея присутствия страдания в любом виде земного бытия, и выход из круга перерождений провозглашается единственным путем освобождения от страдания. Недолжному бытию противопоставляется бытие должное, без страданий, которое есть нирвана. Естественно встает вопрос о пути обретения нирваны.

Указанные три важнейших вопроса по-разному решались теоретиками и идеологами двух главных направлений буддизма – хинаяны («малой колесницы») и махаяны («великой колесницы»). Буддизм как мировая религия – это буддизм махаяны. Подавляющее большинство китайских и японских буддийских школ представляли ведущие течения махаяны, которые, несмотря на все различия, сходным образом трактуют принципиальные положения махаянистской философии и догматики – «истинно-сущее», «природу будды», нирвану, просветление.

«Истинно-сущим» в махаянистских школах признавался только Будда в своей исконной, абсолютной ипостаси – «теле Дхармы» (санскр. *дхармакайя*). «Тело Дхармы» нематериально, безгранично во времени и пространстве, всепроникающее и является абсолютной, единственной безусловной реальностью, «единотаковостью» (санскр. *матхата*). Таким образом, все сущее раскладывается на два вида: истинно-реальное и условно-реальное. Истинно-реален Будда в своей абсолютной ипостаси, условно-реальны единичные сущности, всё, что имеет границы (в самом широком смысле), так как абсолютный характер «истинно-сущего» исключает возможность существования какого-либо другого «истинно-сущего». Из этого краеугольного положения следуют два важнейших вывода. Во-первых, все многообразие мира, включая различия между людьми, только кажущееся, неистинное. Во-вторых, все единичные условно-реальные сущности имеют истинно-реальный субстрат, т. е. Будду в его сущностной ипостаси, поскольку он абсолютен и следовательно безграничен и вездесущ. Другими словами, истинная природа, «естество» каждого живого существа или неодушевленного предмета есть не что иное, как «природа будды», а все то, благодаря чему мы называем этого человека данным человеком, а эту вещь данной вещью, является неистинным. Поэтому все отличия одного от другого кажущиеся. На Дальнем Востоке в средние века отсутствовало представление о нематериальной субстанции, поэтому «природа будды» мыслилась как бы «разлитой» во всем сущем.

В махаянистских школах нирвана трактовалась как постижение и полное раскрытие в себе истинной сущности – «природы будды», и одновременно освобождение от всего неистинного, т. е. от всех без исключения качеств, свойственных человеку. Нирвана в махаяне отнюдь не перерождение человека, возрождение в каком-то ином мире, а некое состояние его духа, определенный психический настрой. Человек, обретший нирвану и постигший, выражаясь буддийским

языком, «недвойственность», «единотаковость» окружающего мира и себя самого, т. е. достигший просветления, реализует скрытую в себе «природу будды» и ощущает себя буддой. Следует подчеркнуть, что никаких физических изменений с таким человеком не происходит. Данное принципиальное положение махаянистской сотериологии, может быть, наиболее адекватным образом выражено в знаменитой формуле Кукая, основателя школы Сингон – «стать буддой в этом теле».

Китайские и дзэнбуддийские школы, которые, как отмечалось, за небольшим исключением являются махаянистскими, предлагали различные догматические и философские обоснования важнейших положений махаяны. Другое существенное и, возможно, главное различие между школами заключается в предлагаемых ими путях достижения просветления. Естественно, что идеологи каждой школы провозглашали свои методы единственно истинными, аргументируя свою правоту теми или иными теоретическими выкладками.

В дзэнбуддизме главенствующая роль в обретении просветления отводилась медитированию. Медитация почти во всех школах махаяны входила в набор средств, приводящих к просветлению, но там она имела вспомогательное значение: на первый план выдвигалось изучение догматики, различные ритуальные действия, произнесение сакральных формул, строгое следование заповедям, иногда очень многочисленным. Надо сказать, что слово «дзэн» (кит. *чань*) восходит к санскритскому *дхьяна*, означая «медитирование», «сосредоточение». Безусловно, медитация осуществлялась в комплексе других действий (устройство помещения для проведения медитации, специальные дыхательные упражнения, режим дня, диета и многое другое).

Философским обоснованием (правда, вынесенным в дзэнских школах за скобки) является учение о «пустоте» (санскр. *шунья*). *Шунья* – центральная категория философии мадхьямаки, одного из двух (наряду с виджнянавадой) ведущих направлений махаяны, разрабатывавшаяся крупнейшим индийским буддийским философом Нагарджуной (вторая половина I – первые десятилетия II вв.). *Шунья* весьма емкое понятие, и значение термина чаще всего можно установить только в общем контексте высказывания того или другого теоретика мадхьямаки. Посредством *шуньи* характеризуются как единичные сущности, так и Абсолют, т. е. если исходить из буквального значения слова *шунья*, они пусты. Однако в философском плане *шунья* никогда не означала пустоту в прямом смысле слова или небытие.

В первом случае *шунья* следует понимать прежде всего как отсутствие в единичном какой-либо истинной сущности и наличие только условной. Во втором случае *шунья* указывает на безатрибутность Абсолюта, принципиальную невозможность дать ему какую-либо определенность. О том, как *шунья* осмыслялась мадхьямиками, можно судить по «десяти сравнениям» вышедшим из-под пера китайских буддийских авторов. Итак, *шунья* предполагает:

1) *отсутствие преград*: подобно пространству (эта преамбула повторяется во всех сравнениях за исключением девятого и десятого, поэтому далее мы ее опускаем) «пустота» присутствует во всех вещах, но никогда ничего не ограничивает и ничему не препятствует;

2) *вездесущность*: «пустота» повсеместна, охватывает все и везде;

3) *одинаковость*: «пустота» во всем одинакова, никогда ничего не выделяет;

4) *обширность*: «пустота» бесконечна;

5) *бесформенность*: у «пустоты» отсутствуют какие-либо «знаки»;

6) *чистота*: «пустота» ничем не загрязнена;

7) *неподвижность*: «пустота» всегда в покое;

8) *позитивное отрицание*: «пустота» отрицает все, что имеет границы;

9) *отрицание отрицания*: «пустота» отрицает «собственную природу» каждой без исключения единичной сущности и одновременно устраняет привязанность к самой «пустоте»;

10) *невозможность охвата*: как и беспредельное пространство, «пустоту» нельзя охватить [83, с. 100–101].

В конечном счете, «истинно-реальное» (т. е. *татхата*, «единотакость», Абсолют) признавалось тождественным *шуньяте*, «пустотности», в смысле недифференцированности, с одной стороны, и необусловленности, абсолютной целостности, с другой. Однако *татхата* не является некой реальностью (пусть даже истинной), противопоставленной «феноменальному» бытию (относительной реальности). Абсолютное бытие (т. е. *татхата*) **кажется** «феноменальным», если его воспринимать через «временные имена», и, наоборот, если «превзойти» последние, то откроется истинная сущность бытия. Как замечает Т. Р. Мурти, крупнейший исследователь философии мадхьямаки, различие в данном случае эпистемологическое, а не онтологическое [125, с. 141].

Базисное положение об отсутствии «собственной природы» во всем единичном распространялось и на рациональное знание. Интеллект

в процессе познания оперирует набором категорий, логических конструкций, которые принципиально не могут быть средством получения адекватного знания Абсолюта, т. е. истинной реальности, поскольку они, выражаясь буддийским языком, делают *татхату* двойственной. «Разделение» целого присуще, согласно мадхьямикам, самой природе разума, который, с одной стороны, не способен постичь Абсолют, а с другой, выдает плоды своей деятельности, выраженные в концепциях (другими словами, определениях, которые всегда относительны), за действительную картину бытия. Поэтому любые утверждения об Абсолюте (как и о «делах» и «вещах»), начиная с самых общих – «существует» или «не существует» – объявлялись ложными.

С этой точки зрения вполне логичными являлись поиски пути к просветлению, т. е. постижению «истинно-сущего», *шуньяты* на супрасегментарном уровне, иными словами, вне каких-либо знаковых систем. Медитация как раз и является одним из таких путей, поскольку в процессе медитирования достигается состояние «отсутствия мыслей» (яп. *мусин*) и «отсутствия я» (яп. *муга*), т. е. у медитирующего прекращает функционировать продуцент всех без исключения ложных представлений, и он перестает ощущать себя как индивидуальность, как самостоятельно существующую – наряду с другими – личность. В результате освобождения собственного «я» выявляется истинная природа медитирующего или, говоря другими словами, раскрывается то, что он – будда. В большинстве махаянистских школ были выработаны методики такого рода религиозной практики.

Как уже говорилось, в дзэнбуддийских школах, в первую очередь, Сото, медитация признавалась основным средством достижения просветления. Например, согласно Догэну, «сидячий дзэн», т. е. медитирование в сидячей позе, уже сам по себе являлся просветлением [74, с. 2]. Китайскими и японскими идеологами этой школы была разработана сложнейшая система медитативных упражнений и правил, следование которым было возможно только в монастыре<sup>8</sup>. Другая ведущая дзэнская школа, Риндзай, не считала достаточной только медитативную практику и «усилила» ее дополнительными средствами освобождения от «пут разума»: *коанами*, решение которых требовало отказа от рассуждений, построенных по законам логики; диалогами между наставником и учеником (яп. *мондо*), характеризующимися алогичностью вопросов и ответов; «шоковой терапией» (резкими криками, битьем учеников, нестандартным, вызывающим поведением в обществе и т. п.). Как правило, *коаны*,



мондо и другие методы дополняли занятия медитацией, но нередко начинали приобретать самодовлеющее значение и часто воспринимались в качестве заменителей медитативной практики. Однако в любом случае необходимо было хотя бы минимальное вербальное введение, дающее адепту дзэнбуддийской школы принципиально важные сведения о буддийском учении. Дзэнские идеологи, призывая использовать минимум знаковых средств, предпочитали краткость и лаконичность, чрезвычайно высоко ценили ассоциативность высказываний, намеки, поскольку одно удачное выражение вызывало у слушающего множество аллюзий и коннотаций. Данный подход характерен для дзэнской поэзии, живописи, и тех же *коанов* и *мондо*.

Чай-*ваби*, по сути, изначально осмыслялся в качестве своеобразного заменителя полноценной дзэнской медитации для мирян, стремившихся обрести просветление, но не имеющих возможности стать монахами дзэнского монастыря. Чайное действо, благодаря умелой организации по определенным правилам, должно было являться эквивалентом медитирования. Именно в этом смысле нужно понимать выражение «чайное *самадхи*» (яп. *тядзаммай*), которое встречается в «Записках о дзэнском чае». *Самадхи* – состояние «погруженности», глубокой сосредоточенности на одном объекте, *шуньяте*, медитирование как состояние. Подобное осмысление «пути чая» имплицитно присутствует в сохранившихся сочинениях Мурата Сюко, Такэно Дзё и в полной мере выражено в «Записках Намбо».

Начальные строки этого сочинения представляют по существу манифест чаепитий классического типа: «Созки (т. е. Рикю. – А. И.) сказал: “Чайная церемония в малой комнате – это прежде всего обретение Пути посредством следования Дхарме Будды. [Заботиться об] устройстве дома и наслаждаться едой – мирское дело! Достаточно того, чтобы в доме не протекала [крыша] и [хватало] пищи, чтобы не голодать. Это [все согласуется с] учением Будды, и [в этом] изначальный смысл чайной церемонии. Принести воды, собрать хворост, вскипятить воду, приготовить чай, поднести [его] Будде, угостить [чаем собравшихся на церемонию] людей, выпить самому, поставить цветы, воскурить благовония – обучаться [всему этому] означает следовать Будде и патриархам”» [61, т. 4, с. 3].

Для Рикю, как и для других мастеров-*ваби*, Дхарма Будды – дзэнское учение, а глагол «следовать» имеет значение «практиковать». Дзякуан (а, возможно, Сэн Сотан) подчеркивает в «Записках о дзэнском чае», что чайная церемония *ваби* – это полная реализация себя в «пустоте»,

успокоенность в «чистоте» [61, т. 10, с. 301]. О «пустоте», т. е. *шунье*, говорилось выше. В данном случае имеется в виду, что участник чаепития ощутил условную реальность собственного «я» и постиг свою истинную природу – «природу будды». «Успокоенность» – отсутствие каких-либо мирских желаний, направленных на мирские дела, т. е. отрешенность в буддийском смысле слова. «Чистота» – незамутненность какими-либо пороками и чистота помыслов (единственный объект желаний и мыслей – обретение просветления). Следует сказать, что Сэн Сосицу XV подчеркивает: каждый элемент чайного действия – «интегральная часть Пути [дзэна]» [155, с. 5]. С. Хисамацу в своих работах последовательно развивал тезис, что чай-*ваби* – новый, нетрадиционный тип дзэнбуддизма, предназначенный для мирян [69, с. 14, 16].

Таким образом, с момента вхождения на «росистую землю» участник чайной церемонии вступал на путь постижения *шуньи*, открытия своей истинной природы: этой задаче была подчинена вся организация чайного действия, начиная с планировки «росистой земли». По словам Нанрэя Сохаку, монаха из храма Дайтокудзи, «искусство чая – эстетическое выражение дзэна» [116, с. 11], поэтому экстерьер, интерьер, утварь и сам ритуал чаепития должны оказывать эстетическое воздействие на участника церемонии, направленное на создание у него психического состояния, которое возникает в процессе медитирования. Организация чайного действия подчинялась дзэнскому правилу использования минимума средств, имеющих знаковую природу, и повышенной их ассоциативности. Свое выражение этот принцип нашел в основополагающей для чайной церемонии классического типа категории *ваби*.

По общему признанию историков чайной церемонии, наиболее емкая характеристика понятия *ваби* в чайной литературе содержится в «Записках о дзэнском чае»:

– Слово *ваби* с исключительным [вниманием] используется в Пути чая, [оно] означает соблюдение заповедей (...) Итак, *ваби* значит «недостаточность» («ненаполненность»), «непривязанность к желаниям собственного я», «споткнуться и упасть» [, остановиться и не стремиться никуда]. [Знак *ваби* употребляется] в сочетании *да-сэй*<sup>9</sup> [, означающем «унылость», «подавленность»]. В комментарии к «Отдалению от суеты» [читаем]: «*Да* (т. е. *ваби* в японском чтении данного иероглифа. – А. И.) [означает] “стоять неподвижно”; *сэй* – “пребывать”. [Все слово] означает: пребывать в неподвижности с печальными мыслями, потерянными желаниями и не быть способным

двигаться вперед». Кроме того, в «Обзоре важнейших дел семейства Шакья»<sup>10</sup> [говорится]: «Бодхисаттва Львиный Рык спросил: “Что означает *познать удовлетворение, имея малые желания?*” Будда [в ответ] сказал: “*Иметь малые желания* – это [ни к чему] не стремиться и [ничего] не брать. *Познать удовлетворение* – это обрести малое, не испытывать сожаления [что обладаешь малым].”»

Если объединить [значения этих двух знаков] и посмотреть на значение [знака], имеющего чтение *ваби*, то увидим [что *ваби* означает состояние, когда] даже [при пребывании] в несвободе не рождаются мысли о несвободе, [когда] даже [в состоянии] недостатка [чего бы то ни было] не возникают мысли о недостаточности, [когда] даже [в состоянии], если [ничего] не ладится, [тебя] не охватывают мысли о том, что [ничего] не ладится. [В таком случае ты] постиг *ваби*. Если же о несвободе [ты] думаешь как о несвободе, если, будучи [в состоянии] недостатка [чего бы то ни было], сожалеешь о недостатке, если, когда [у тебя ничего] не ладится, ты жалуешься на то, что [у тебя ничего] не ладится, [в таком случае ты] не постиг *ваби* и поистине бедный человек!

Хотя древний мудрец увещевал: «Никогда не вплывай во вторую мысль», Высокий Основатель Эйхэй<sup>11</sup> говорит: «Никогда не вплывай в первую мысль, никогда не вплывай в безмыслие»<sup>12</sup>.

Когда ничего не плывет по мыслям, [ты] прочно пребываешь в [состоянии] *ваби*. Это то же самое, что соблюдать заповеди Будды. Если [ты] постигнешь *ваби*, то [в тебе] не рождаются алчность и беспутство, не родится гнев, не родится леность, не родится смятение [в мыслях], не родится глупость. Имеющаяся [в тебе] алчность превратится в щедрость, греховность превратится [в желание] соблюдать заповеди, гнев превратится в терпимость, леность превратится в энергичность, смятение [в мыслях] превратится в *дхьяну*, глупость превратится в мудрость. Это называют шестью *парамитами*. [Это] название деяний, которые способен совершить и которые совершает бодхисаттва. *Парамита* – санскритское слово и переводится как «переправа на тот берег». [Оно] означает «находиться на пути к просветлению».

Итак, слово *ваби* означает также следование шести *парамитам*. [*Ваби*] нужно почитать, верить [в него] и воспринимать! [*Ваби* –] это заповеди и *парамиты* Учения о чае» [61, т. 10, с. 296].

Дзякуан отождествляет *ваби* с дзэнским *самадхи*, т. е. с состоянием, когда полностью подавляется функционирование интеллекта, и медитирующий выходит за пределы всех без исключения логических

суждений («безмыслие» противопоставляется «мысли», т. е. входит в антонимическую пару, построенную по законам логики, поэтому Догэн и рекомендует «не вплывать» не только в «первую мысль», но и в «безмыслие»). Кроме того, пребывание в состоянии *ваби* отождествляется с выполнением буддийских заповедей и следованием шести *парамитам*, что приводит живое существо (причем не любое, а ставшее бодхисаттвой, т. е. выявившее в себе потенцию реализации «природы будды» и оказывающее помощь другим по вступлению на путь, ведущий к «тому берегу») к нирване.

Слово *ваби* – существительное, образованное от глагола *вабиру*, который переводится как «жить уединенно», «быть в жалком (бедном) состоянии», «печалиться», «тосковать». Глагол *вабиру* (старая форма – *вабу*) и его производные встречаются уже в стихотворениях, помещенных в поэтические антологии «Манъёсю» («Собрание десяти тысяч листьев») и «Кокинсю» (полное название «Кокин вака сю» – «Старые и новые песни Ямато, IX в.»)<sup>13</sup>. На протяжении многих веков, вплоть до конца XIV в., основными являлись такие значения *ваби*: «эфемерность, преходящесть человеческой жизни», «одиночество», «заброшенность», «безрадостность», «уныние», т. е. посредством этого слова выражалось душевное состояние человека. Ощущения живших в век «конца Дхармы» также определялись словом *ваби*. В XIV в. смысловая нагрузка *ваби* весьма радикально изменилась: стало доминировать значение «пребывать в состоянии бедности, материального неблагополучия», о чем свидетельствуют пьесы-ёкёку и дневниковые записи того времени [43, с. 32–41]. Причем *ваби* теряет негативную окраску, характерную для предыдущего периода [168, Ч. IV, с. 42].

В «чайной» литературе XVI в. (трактат «Все о чае», «Записки Яманоуэ Содзи», «Записки о [чайных] собраниях Тэннодзия» и др.) словом *ваби* определяется душевное состояние человека и бедность в прямом смысле слова, а также качество утвари, что свидетельствует о не устоявшейся еще трактовке этого понятия как базисного принципа чайного действия классического типа [168, Ч. IV, с. 42–43]. Позднее слово *ваби* стало употребляться для характеристики сущности чайного действия, и значению «бедность» была придана новая, дзэнбуддийская смысловая нагрузка. Дзэнские идеологи видели в обладании вещами, тем более красивыми и в большом количестве, в переживании ощущений приятных телу, препятствия в освобождении от привязанностей к собственному «я» и выявлении в себе «природы будды». Подобный

взгляд был присущ многим буддийским школам, но в дзэне он получил, может быть, крайнее свое выражение. Высказывания о необходимости быть неимущим, чтобы постичь учение Будды, встречаются во многих сочинениях китайских чаньбуддистов. В Японии подобного рода утверждения неоднократно делал Догэн, подкрепляя свои высказывания ссылками на китайские авторитеты чаньского учения. С. Хисамацу назвал чайную церемонию классического типа «религией *ваби*» и сущность ее определил известным дзэнским выражением «не иметь ни одной вещи» (яп. *му ити моцу*) [69, с. 24]. Последнее подчеркивал и Д. Судзуки, говоря о «философии» чайной церемонии [158, с. 8].

Тем не менее непритязательность экстерьера и интерьера, минимальное количество утвари, выглядящей к тому же совсем не элегантно, т. е. бедность, бросающаяся в глаза, является не целью, а средством достижения просветления. Выше уже говорилось, что, согласно философии махаяны, «истинно-реальное» (единственное и абсолютное) в единичных сущностях («делах» и вещах), говоря буддийским языком «скрыто». Естественно, чем красивее вещи, чем их больше, тем труднее выйти за пределы «временных имен», т. е. понять, что на самом деле представляют из себя «дела и вещи». Таким образом, неяркость «дел» и бедность, так сказать, внешнего вида «вещей» должны помочь освобождению от привязанностей к ним и стимулировать поиск их истинной сущности. Наконец, как считает Д. Судзуки, использование минимального количества вещей заставляет человека обратить более пристальное внимание на самого себя и увидеть, что он есть по своей исконной сущности [158, с. 8].

По мнению К. Хага, известного японского ученого, много лет посвятившего изучению чайной церемонии, *ваби* как эстетическую категорию можно сравнить с трехгранной пирамидой [89, с. 195], другими словами, в ней выделяется три смысловых уровня. Особенности эстетики *ваби* обуславливаются общим идейным содержанием этого понятия.

1) *Красота простого, безыскусного*. Следование принципу *ваби* предполагает отсутствие в вещах изысканности и экстравагантности форм, изысканности отделки, минимум мелких деталей и т. д. Однако простота экстерьера и интерьера чайного домика, а также утвари, отнюдь не означает их убогости. Внешняя безыскусность должна сочетаться с неким внутренним благородством и одухотворенностью, чем отличались малые по размеру и бедные по убранству чайные комнаты Рикю, Сотана и других классиков чайной церемонии. Такими качествами обладала,

как мы увидим, и чайная утварь, использовавшаяся в чаепитиях данного типа. Красота *ваби* отвергает избыток выразительных средств и предпочитает сдержанность, умолчание [89, с. 197].

2) *Красота несовершенного, асимметричного*. Истинная красота, согласно эстетике *ваби*, скрыта в вещах, имеющих незавершенные, асимметричные формы. Обсуждая вопрос о «ценимом» в чайной утвари, Дзякуан утверждает в «Записках о дзэнском чае», что «ценимое (...) означает прежде всего “обрывочность” вещи, ненаполненность, так что [это] то же самое, что безыскусное, *ваби*» [61, т. 10, с. 301]. По мнению Д. Судзуки, «асимметричность в определенном смысле является синонимом свободы», «в основе эстетики асимметричного лежит свобода духа» [158, с. 9, 11], а достижение просветления возможно только при обретении внутренней свободы. Таким образом, неординарность интерьера чайной комнаты и утвари должна помочь участнику чаепития выявить в себе скрытые возможности. Использование такого рода утвари – давняя традиция, восходящая еще к Мурата Сюко. В «Записках Намбо» приводятся слова Сэн Рикю: «Хорошо, если утварь в малой комнате несовершенна, не такая, какая используется в большинстве [чаепитий]. Есть люди, которые не любят [в утвари] ни малейшего изъяна, но [это свидетельствует] об их полном непонимании [сущности *ваби*]» [61, т. 4, с. 10]. Следует подчеркнуть, что «несовершенную» утварь любили и мастера, ревизовавшие принципы чайного действия классического типа, как, например, Фурута Орибэ.

3) *Красота строгих, ясно очерченных форм*. Данное требование эстетики *ваби* логически вытекает из первых двух. Строгость линий и форм были характерны уже для чайных комнат Мурата Сюко и Такэно Дзёо и используемой ими чайной утвари. В полной мере данная тенденция проявилась в деятельности Сэн Рикю, Сэн Сотана и их последователей.

К. Хага, как мы помним, сравнил *ваби* с трехгранной пирамидой. Три основных значения этой важнейшей эстетической категории имеют некое объединяющее начало, неподдающееся какому-либо рациональному определению. Под этим началом можно понимать упоминавшиеся выше внутреннее благородство и одухотворенность. С. Хисамацу говорил о «тонкой глубинности» [69, с. 60]. Д. Судзуки выражал суть данного понятия словами «чудесное», «глубокое», «духовное», «трансцендентное», «божественное» [158, с. 11]. В данном случае мы видим типично дзэнский подход: утверждение принципиальной невозможности

адекватного описания «истинно-сущего» в рамках системы. Предложенные определения являются всего лишь своеобразными намеками, помогающими вызвать ассоциации, которые приближают к постижению красоты *ваби*. Безусловно, легко заметить, что основополагающий эстетический принцип чайного действия вобрал в себя значения таких категорий, как «скрытое и тайное» (яп. *югэн*), «замерзшее – высохшее» (яп. *хиэкарэтару*), «блеклое» (яп. *сиорасий*), игравших ключевую роль в эстетике Мурата Суюко и Такэно Дзёо.

Классическое чайное действо как процесс регулируется четырьмя принципами: «гармония» (яп. *ва*), «почитание» (яп. *кэй*), «чистота» (яп. *сэй*), «покой» (яп. *дзюку*), которые С. Хисамацу назвал «четырьмя благородными истинами пути чая» по аналогии с «четырьмя благородными истинами» буддизма [69, с. 123], подчеркнув их важнейшее функциональное значение для чайной церемонии (буддийские «истины» считаются краеугольными камнями этой религии).

Полагают, что первым данные принципы сформулировал Мурата Суюко. В сочинении чайного мастера Конинсая «Собрание [жизнеописаний] ценителей [чаепитий] и известных мастеров» (яп. «Сукия мэйсё сю») приводятся слова Суюко: «Что касается путей [проведения чаепития], то их называют четыре. Называют “гармонию”, называют “почитание”, называют “чистоту”, называют “покой”» (цит. по [69, с. 122]). В одной из версий трактата Ябуноути Тикусина «Беседы об исконном течении в чайном [действии]» (яп. «Гэнрю тява»), несколько отличающейся от канонического текста, находим аналогичное высказывание о Суюко: «Господин Суюко сказал: “Сущность чайного собрания заключается в том [чтобы на нем царили] глубокая гармония, глубокое почитание, глубокая чистота, глубокий покой”» (цит. по [69, с. 123])<sup>14</sup>. Тем не менее эти четыре принципа оформились, судя по всему, в конце XVII в. после возрождения популярности чаепитий, устраиваемых мастерами школ дома Сэн (оба сочинения написаны в начале XVIII в.), а ссылки на Мурата Суюко, которого авторы считают основоположником чаепитий классического типа, делались для придания этим принципам большей авторитетности.

Четыре принципа нередко трактуются как сугубо этические категории, однако, по мнению Хисамацу, их следует распространять не только на личностные отношения между участниками чаепития, но и на душевное состояние «хозяина» и «гостей», а также на отношение их к «делам», каждому элементу действия (начиная с вхождения на

«росистую землю») и «вещам», т. е. экстерьеру, интерьеру и чайной утвари [69, с. 126–128]. Как мы увидим, С. Хисамацу, шестьдесят с лишним лет занимавшийся чайной церемонией, имел основания для подобного вывода. По мнению Д. Судзуки, “гармония”, “почитание”, “чистота” и “покой” являются основополагающими этическими нормами в монашеской общине [159, с. 273].

Каждый из указанных принципов имеет глубокие корни в японской и восточно-азиатских культурах, поэтому в содержательном плане они представляют синтез различных элементов – буддийских, даосских, конфуцианских, синтоистских, причем иногда доминируют небуддийские. Тем не менее функциональное значение «четырех благородных истин пути чая» вне всяких сомнений определяет дзэнбуддийский субстрат чайного действия *ваби*. Однако познакомимся сначала с этими важнейшими для чайной церемонии классического типа понятиями.

**«Гармония»** предполагает внутренний консонанс между участниками чаепития, когда перестают ощущаться различия между «гостями» («главным гостем» и остальными «гостями») и между «гостями» и «хозяином» – все присутствующие становятся неким внутренне однородным целым. Душевное состояние участника церемонии должно быть «созвучно» атмосфере, царящей на «росистой земле» и в чайной комнате. «Гости» и, само собой, «хозяин» не могут внутренне отторгать от себя какие-либо элементы действия, а также вид «росистой земли», интерьер чайной комнаты, предметы утвари, какими бы незначительными они ни казались.

В данном принципе, безусловно, доминируют конфуцианские и даосские элементы. Согласно конфуцианскому учению, должное бытие членов социума обеспечивается гармоничными отношениями между ними, имеющими сложную структуру. Даосы, в свою очередь, подчеркивали, что человек должен жить в гармонии с природой, что, в частности, предполагает следование фундаментальному принципу даосизма – «недеянию» (кит. *уэйи*). Надо сказать, что в Японии первое и к тому же весьма удачное сочетание конфуцианской «гармонии» с генеральной установкой почитать «три сокровища» (Будду, монашество и буддийское учение) мы видим в составленной в VII в. «Конституции из 17 статей» (яп. «Дзюситидзё кэмпо»), в которой обосновывается концепция централизованного государства и буддизма как официальной идеологии<sup>15</sup>.

Категория «гармония», безусловно, несет и глубинный буддийский смысл: все разнообразие «дел и вещей» имеет некий общий

субстрат, который «пуст», и он, собственно, является источником гармонии всего сущего. С этой точки зрения, абсолютной гармонией обладает «истинная таковость» (*татхата*).

«Почитание». По мнению Д. Судзуки, этот принцип имеет исключительно конфуцианское содержание [159, с. 305], что, мы думаем, неверно. Достаточно вспомнить буддийское почитание «трех сокровищ», синтоистское почитание божеств-*ками*, древнекитайское почитание предков, распространившееся в Японии. Правильнее будет сказать, что это универсальный принцип, присутствующий практически во всех религиозных учениях древности и средневековья. Как и в других рассматриваемых здесь категориях, в нем явственно выделяются два смысловых уровня. Первый – так сказать, общекультурный. Участник чаепития должен с почтением относиться к собравшимся в чайной комнате, к своему настроению, к действию, к окружающим вещам.

Второй уровень – буддийский. Пример такого почитания можно увидеть в отношении к окружающим бодхисаттвы Садапарибхуты (Никогда Не Презирающего), персонажа Сутры о Цветке Лотоса Чудесной Дхармы. Садапарибхута, как рассказывается в сутре, относился с почтением даже к последнему негодяю, поскольку знал, что истинная природа любого живого существа – «природа будды», и всегда говорил встречным: «Я глубоко почитаю вас <...> Вы все <...> станете буддами!», – даже если его били палками и забрасывали камнями. С таким же почтением должен относиться участник церемонии к чайному действию и микрокосму, в котором оно устраивается. Это абсолютное в буддийском смысле почитание, не направленное на какой-либо объект и даже неосознаваемое в качестве почитания [69, с. 133].

«Чистота». Участвовать в чайной церемонии можно только с чистыми сердцем и помыслами, без каких-либо корыстных намерений. Этот принцип имеет несколько смысловых уровней, что связано с разнородностью образующих его элементов – синтоистского, даосского и буддийского.

С древнейших времен японцы уделяли исключительное внимание чистоте тела, и соответствующие процедуры, став ритуальным действием, приобрели сакральное значение. В китайской исторической хронике «Описание [царства] Вэй» (кит. «Вэй чжи») о японцах III в. говорится, что после похорон родственники покойного «залезали в воду, чтобы очиститься купанием» (111, с. 18). Об очищениях-священнодействиях неоднократно упоминается в японских мифах. В частности, Аматаэрасу,

главная богиня синтоистского пантеона была зачата ее отцом Идзанаги после того, как тот очистился в водах реки. Очищение стало в синтоизме одним из главных ритуальных действий. Чистота отождествлялась с добром, и освобождение от нечистот (которое понималось буквально, в физическом смысле) ассоциировалось с обретением покровительства богов и, следовательно, со здоровьем и получением всевозможных благ.

Прохождение участников чайного действа по «росистой земле», ополаскивание рта и омовение рук перед входом в чайную комнату повторяет церемонию очищения водой рук и рта перед входом в синтоистское святилище, т. е. в закрытое помещение [188, с. 9]. В «Записках Намбо» приводятся слова Сэн Рикю, что *тёдзубати*, емкость с водой, стоящая на «росистой земле», предназначена для смывания мирской пыли [61, т. 4, с. 3–4]. По мнению П. Варли, автор «Записок» имеет в виду очищение синтоистского типа [188, с. 9]. В этом трактате вообще много говорится об очистительной функции воды: рекомендовалось поливать водой «росистую землю», причем неоднократно. Особенно ценилась «знаменитая вода» (яп. *мэйсуй*), отличающаяся свежестью и приятным вкусом, причем «гости» извещались о такой воде заранее и приходили наблюдать за разливом «знаменитой воды», приобщаясь к ее свежести еще до чаепития [61, т. 4, с. 4, 5, 6, 259]. Очищение означало в синтоизме начало новой жизни, и, по мнению П. Варли, такую смысловую нагрузку несет цитирование в «Записках Намбо» [61, т. 4, с. 16] стихотворения Фудзивара Тэйка о пробивающихся сквозь снег (символ очищения) побегах травы [188, с. 13]. Влияние синтоистских представлений о чистоте П. Варли видит также в предпочтении патриархами чайной церемонии утвари из дерева, не покрытой краской или лаком: синтоистские святилища сооружались из «чистого» дерева [188, с. 13–14].

Буддийские компоненты «чистоты» образуют по меньшей мере два уровня. Согласно «Запискам Намбо», Сэн Рикю утверждал, что «истинный смысл *ваби* – выявление [у участников чаепития] чистого, без [каких-либо] загрязнений, мира Будды» [61, т. 4, с. 265]. В другом месте читаем: «Самым главным и “хозяин” и “гости” считают [состояние] чистоты, незапятнанности» [61, т. 4, с. 15]. Подобные высказывания неоднократно встречаются в «Записках Намбо» и в других сочинениях о классическом «пути чая». С одной стороны, представления о чистоте и очищении, так сказать, материализуются в ритуальных действиях «хозяина» и «гостей», а также в тех или иных элементах экстерьера или интерьера. С другой стороны, буддийская

«чистота» является неким идеальным состоянием, которое вписывается в систему понятий буддийской философии.

Первый уровень проявляется в разнообразных и многочисленных деталях, причем тех же самых, через которые выражаются синтоистские и даосские элементы. Собственно буддийское содержание (и то не на все сто процентов) имеет относительно небольшое число компонентов чайного действия *ваби*. Прежде всего, это функциональная роль прохождения по «росистой земле», которое обосновывается известной притчей из Лотосовой Сутры о спасении детей из горящего дома, наполненного нечистотами бренного мира. Подробнее о буддийской основе самого понятия «росистая земля» речь пойдет в следующем разделе при рассмотрении этого главного элемента открытого пространства около чайного домика.

Остановимся на одной более частной детали. В дзэнских монастырях самым тщательным образом следили за чистотой двора, жилых и хозяйственных помещений, а в первую очередь залов, в которых проводились религиозные церемонии. Особое внимание уделялось поддержанию в чистоте туалетов. За порядком в отхожем месте следил специально назначенный монах – «глава чистоты» (яп. *дзётто*), опытный и уважаемый член монашеской общины. Данный обычай был заимствован патриархами чайного действия классического типа. В саду около чайного домика сооружался туалет, который не использовался по назначению, а символизировал очищенность как примыкающей к домику территории, так и внутренних его помещений (чайной комнаты и «водной» комнаты). В «Записках Намбо» говорится, что перед чайной церемонией «следует заново почистить укрытие в снегу (т. е. туалет. – А. И.)», и, что очень важно, участники чаепития, начиная с «главного гостя», должны осмотреть его [61, т. 4, с. 279–280]. Последняя процедура также «очищала» и «гостей».

Высшим уровнем буддийской чистоты является абсолютная «чистота». Она не может иметь какого-либо знакового выражения, поскольку в таком случае будет только атрибутом к тому, что ее выражает. С этой точки зрения, чистота чистой воды, чистота человеческого тела после мытья, чистота помыслов, чистота сердца и т. п. имеют относительный характер. Таковую чистоту С. Хисамацу назвал «чистой грязью» [69, с. 134]. «Грязь» в буддийском смысле синоним всего, что имеет форму, т. е. единичного. Правда, единичное, как мы знаем, не имеет «собственной природы» и является условно-реальным.

Поэтому «грязь» – запятнанность внешняя, неистинная. Чистота тела или помыслов – первый шаг к постижению того, что буддисты называют «временными именами» или, говоря другими словами, всего единичного. Абсолютной чистотой обладает Будда в «теле Дхармы», следовательно чисты нирвана и человек в своей исконной сущности, и безусловная его чистота выявляется при достижении просветления.

«Покой». Непременным условием участия в чайной церемонии является спокойное состояние духа как «хозяина», так и «гостей». С полным спокойствием, т. е. без волнения и раздражения, участники чаепития должны относиться к ритуалу, используемой утвари. Безусловно, такой же характер носят и межличностные отношения. Однако все эти требования представляют собой всего лишь внешнее выражение следования этому принципу. Он имеет глубинный буддийский пласт, который открывается в процессе чайного действия. В Китае иероглифом *чжи* (японское чтение – *дзяку*, т. е. «покой») переводили слово «нирвана» (правда, это был отнюдь не единственный и не самый распространенный вариант перевода), и такое значение *дзяку*, по мнению авторов, писавших о чаепитиях-*ваби*, является основным в смысловой палитре понятия «покой» (т. е. *дзяку*) как принципа чайного действия.

Итак, состояние полного покоя обретается участником чаепития тогда, когда он постигает истинную сущность бытия, его «пустоту», и чайное действие как раз и является средством достижения этого «покоя». Участие в чайной церемонии представляет собой восхождение по уровням «покоя» – от относительного (спокойствия мыслей, движений, взгляда на окружающее и т. п.) до абсолютного, которое С. Хисамацу отождествляет с *раджа-самадхи* (*самадхи*-царем), высшей ступенью медитации, когда приходит освобождение от собственного «я» [61, с. 135, 141]. Как раз «покой» обуславливает, если можно так выразиться, активность «гармонии», «почитания» и «чистоты» [156, с. 77], другими словами, этим принципам следуют, т. е. заставляют их «работать», ради достижения «покоя».

Д. Судзуки и Д. Сибаяма, подчеркивая синонимичность «покоя» и нирваны, считают, что категория «покой» в философии чайной церемонии тождественна по своему содержанию важнейшей категории средневековой японской эстетики – *ваби* [159, с. 284; 156, с. 13]. О *саби*, красоте, вызывающей чувство покоя, отрешенности, речь пойдет ниже при рассмотрении эстетики чаепитий Кобори Энсю. Д. Судзуки,



анализируя эту категорию, приходит к выводу, что в определенном смысле *ваби* есть *саби*, и *саби* есть *ваби* – они взаимозаменяемые понятия [159, с. 285]. Если иметь в виду, что *ваби* – это свобода от привязанностей ко всему земному (богатству, чувственным удовольствиям и т. п.), отождествление «покоя» и *ваби*, основополагающего принципа чайной церемонии классического типа, безусловно, имеет основания. Объективно Д. Судзуки ставит «покой» на первое место по своему функциональному значению среди четырех рассматриваемых категорий, регулирующих организацию и проведение чайного действия. С. Хисамацу подчеркивает, что «гармония», «почитание», «чистота» и «покой» (как норма поведения и отношения к «делам и вещам») представляют собой знаковые выражения абсолютного «покоя», который, таким образом, является базисной категорией [69, с. 131].

Иногда вместо четырех названных принципов выделяются два. «Гармония» и «почитание» объединяются в одну категорию, «чистота» и «покой» – в другую. Определенная логика в таком объединении есть, однако нельзя не согласиться с С. Хисамацу, который полагает, что в этом случае функциональная нагрузка каждого принципа в отдельности искажается [69, с. 124]. «Гармония», «почитание», «чистота» и «покой» являются разными сторонами единого целого, поэтому все четыре категории взаимозависимы, и поэтому несоблюдение какого-либо принципа делает чаепитие неполноценным (в четырех названных аспектах применительно к межличностным отношениям, к состоянию духа участника чаепития, к действию и к «вещам»).

Ощущение участника чайной церемонии *ваби*, проведенной в соответствии с основополагающими установками такого рода действия, выраженными в «четырех благородных истинах пути чая», передается знаменитой фразой «единственное собрание (т. е. чаепитие. – А. И.) в жизни» (яп. *итиго-итиэ*). Формула *итиго-итиэ* приобрела по существу статус «философии чая» в трудах идеологов «пути чая» наряду с такими важнейшими понятиями, как *ваби* и рассмотренными выше принципами «гармония», «почитание», «чистота» и «покой».

Первое упоминание о чаепитиях такого рода встречается в «Записках Яmanoуэ Содзи»: «Иногда во время ночных бесед Соэки говорил: “В течение обычных утренних и вечерних чайных церемоний, не говоря уже [о чаепитиях, когда] “открывают” утварь<sup>16</sup> или прорезают горловину<sup>17</sup>, начиная со вступления на «росистую землю» и до возвращения [домой], следует с глубоким почтением относиться к

«хозяину», как будто [это] единственное [чайное] собрание в жизни. Пустых разговоров о мирских делах не ведите!”» [61, т. 6, с. 93].

Классическими считаются рассуждения о «единственном чайном собрании в жизни» Ии Наосукэ в трактате «Собрание [размышлений] о единственном [чайном] собрании». Во Введении читаем:

– В этом сочинении [я] намереваюсь подробно рассмотреть на строение «хозяина» и «гостя» с начала до конца чайного собрания, поэтому и дал ему название «Собрание [размышлений] о единственном [чайном] собрании». Действительно, [понятие] «единственное собрание» несет исключительно глубокий смысл. Итак, встречу во время чайной церемонии называют «единственным собранием в жизни». Даже если собрания с тем же «хозяином» и теми же «гостями» повторять неоднократно, собрание, в котором сегодня [участвуют эти лица], не будет таким же во второй раз. Это действительно единственное собрание в моей жизни. «Хозяин» направляет свое сердце на десять тысяч дел, полностью исчерпывает [свою] сердечность и искренность, чтобы не было даже малейшей грубости [по отношению к «гостям»]. «Гости» же хорошо знают, что встретиться с «хозяином» на таком собрании еще один раз – трудно; почувствовав замыслы «хозяина», а также то, что все это не пустяки, они должны обменяться с [ним] искренностью. Это как раз и называется «единственным собранием в жизни». Высший смысл [понятия] «единственное собрание в жизни» заключается именно в том, чтобы ни «хозяин», ни «гости» ни в коем случае не пили даже одного глотка [чая] с пренебрежением [к этому действию] [61, т. 10, с. 331].

Размышления о «единственном собрании в жизни» Ии Наосукэ заключает следующим пассажем:

– Когда «хозяин» и «гости» с переполненными чувствами сердцами говорят [друг другу] слова прощания, и «гости» выходят на «росистую землю», [они] не разговаривают громко и покидают «росистую землю», тихо оглядываясь назад. «Хозяин» же провожает «гостей» взглядом, пока [они] не исчезнут из вида. Быстро закрывать двери-*накакугури*, двери-*сарудо*, другие двери и раздвижные перегородки<sup>18</sup> – [признак] чрезвычайно дурного настроения, поэтому после завершения приема, когда возвращающихся [домой] «гостей» уже не видно на «росистой земле», [«хозяин»] не спешит [все] привести в порядок.

«Хозяин» тихо возвращается в чайную комнату, войдя [в нее] через лаз-*нидзиригути*, в одиночестве садится перед очагом и размышляет: «Как хорошо было бы немного поговорить сейчас с дорогими [“гостями”]! До

какого [места они] уже дошли? Сегодня было единственное собрание в жизни, [оно] закончилось, и во второй раз такого не будет». Или один пьет [чай]. В этом высший смысл «единственного собрания». [«Хозяин»] ощущает покой и свободу, [кипения воды] в котле почти не слышно, и кроме этого ничего нет. [Это] состояние, которое действительно трудно обрести, если сам не будешь стремиться к нему [61, т. 10, с. 410].

Выражение «единственное собрание в жизни» по существу является метафорическим обозначением другого, чем «феноменальный», уровня бытия, когда, по выражению Ямануэ Содзи, происходит «создание одной компании» (яп. *итидза-конрю*) [61, т. 6, с. 93], и все участники данного чаепития «общаются непосредственно через сердце», как говорил Сэн Рикю [61, т. 4, с. 72]. Это – состояние *самадхи*, и, если говорить о чайной церемонии, то ее участники именно во время «единственного собрания» освобождаются от привязанностей ко всему внешнему, к «временным именам», и открывают в себе «природу будды», что, в свою очередь, дает импульс к проявлению в обычной жизни («феноменальном» бытии) всех их скрытых физических и духовных сил, а также ощущение безграничного счастья [69, с. 202, 203, 209].

Подход к чаепитию как «единственному собранию в жизни» и соответствующая оценка его проведения предполагают в практическом плане тщательную подготовку к нему как «хозяина», так и приглашаемых лиц. Естественно, что «хозяин» должен проверить состояние «росистой земли», чайной комнаты, утвари, выбрать свиток-*какэмоно* и цветы для ниши-*токонома*, продукты для закусок и т. п. «Гости», со своей стороны, выбирают соответствующую одежду и прическу. Во время церемонии «хозяин» обязан наилучшим образом выявить свои профессиональные качества, а «гости» – знание ритуала. На все это обращается самое пристальное внимание, и нередко создается впечатление, что устраиваемая церемония действительно последняя для ее участников. Однако главным здесь является все-таки психологический фактор: стремление провести чаепитие указанным образом создавало соответствующий настрой и помогало следовать «четырем благородным истинам пути чая». Следовательно о рассматриваемой категории можно говорить не только как о желаемом плоде, получаемом участниками чаепития-*ваби*, но и как о причине, стимулирующей продвижение по пути к просветлению.

Итак, мы рассмотрели основополагающие принципы чайного действия классического типа, определяющие его характер и регулирующие проведение чаепития. Их содержание имеет дзэнбуддийский

субстрат, что является главной причиной отсутствия их аналитического описания в «чайной литературе». Как мы видели, «путь чая» считается своеобразной разновидностью дзэна, и, следуя ему, обретают просветление. Однако в отличие от дзэнской религиозной практики чайное действо представляет собой **религиозно-эстетический** путь выявления истинной природы живого существа. Участник чайной церемонии проходит процесс «очищения» сознания под воздействием определенным образом организованных эмоциональных импульсов (прохождение по «росистой земле», пребывание в чайной комнате, созерцание элементов интерьера и чайной утвари, цветов, совершение ритуальных действий и т. д.), продуценты которых являются, так сказать, материальным воплощением эстетического принципа *ваби*.

В «пути чая» очищение сознания, т. е. постижение «пустоты» «дел и вещей» трактуется как результат очищения органов чувств. В сборнике высказываний дзэнских монахов, чайных мастеров, художников «Скрытое в листьях» (яп. «Хакагурэ»), составленном в начале XVIII в., приводятся слова известного мастера Накано Кадзума: «Цель чайной церемонии – очистить шесть “корней”<sup>19</sup> от загрязнения. Осматривая свиток-*какэмоно* в нише-*токонома* и цветы в вазе, очищают глаза; вдыхая аромат благовоний, очищают нос; слушая [звуки] кипящей в котле воды и капель, падающих из бамбукового желоба, очищают уши; пробуя чай, очищают рот; беря в руки чайную утварь, очищают [орган] осязания. Во время очищения шести “корней” сознание само по себе очищается от скверны» [160, с. 135]<sup>20</sup>. Кроме того, на органы чувств воздействуют убранство комнаты, освещение в ней, внешний вид подаваемых угощений, а на «росистой земле» – деревья, камни, светильники, и, наконец, время года и суток, погода и т. д. Подчеркнем, что все эти воздействия несут эстетический характер.

Воздействие разнообразных и многочисленных эмоциональных элементов создает у участников чайной церемонии ощущение гармонии и обуславливает синхронность функционирования шести «корней», т. е. пяти органов чувств и сознания. В процессе реализации четырех принципов, регулирующих проведение чайного действа, такое ощущение усиливается и достигает пика в слиянии в одно целое, воспринимаемого шестью «корнями» по отдельности. Более того, теряют определенность или, лучше сказать, строгую специфичность функции каждого «корня»: глаз начинает видеть звук, а ухо – слышать цвет. «В микрокосме чайной комнаты – отмечает Сэн Сосицу XV – границы

чувственных восприятий размываются, и ощущения, подобно жидким телам, втекают друг в друга: зрение обретает способность осязать, прикосновение и звук вызывают зрительные образы» [152, с. 5].

С. Один, специально исследовавший такого рода восприятия, отмечает, что в, как он его называет, «интерсенсорном ощущении» восприятия шести «корней» не просто «сливаются»: они взаимопроникают друг в друга, образуя некое целое, но в то же время сохраняют присущие каждому из них специфические черты, т. е. представляют собой «единство-в-разнообразии» [135, с. 40]. Посредством «интерсенсорного» восприятия, стимулированного чайным действием – системой знаков, имеющих эстетическое содержание – участник чаепития-*ваби* постигает «единотаковость», т. е. целостность бытия. Результат этого постижения, безусловно, тождественен религиозному дзэнскому просветлению.

Исследования человеческого мозга установили различия в функциональной роли его полушарий. Для левого характерен «аналитический» подход к получаемой информации, которая потом последовательно, «линейно», осмысливается в системе логических категорий. Выражение «работы» левого полушария – человеческая речь. Правое полушарие отвечает за образные, пространственные представления. Оба полушария достаточно автономны, и в обычной жизни основная нагрузка приходится на одно из них, что в немалой степени обуславливает принадлежность человека к людям рассудительным или же впечатлительным, склонным к фантазиям, хотя левое и правое полушария тем или иным образом взаимодействуют. В повседневной жизни такая интеграция функций обычно не требуется, однако чем выше активность того или другого полушария, чем более она сбалансирована, тем ярче выявляются творческие способности личности, тем гармоничнее ее развитие<sup>21</sup>.

Изучение деятельности полушарий показало, что одним из оптимальных условий интеграции их функций является ритуальное действие, подчиненное строгому алгоритму (см. [189]). По мнению П. Харрис, чайная церемония не только относится к такого рода действиям, но представляет, может быть, наилучший, самый эффективный их тип [93, с. 42]. Собственно говоря, это и имел в виду Д. Судзуки, говоря о чайной церемонии как об искусстве формирования «психосферы». П. Харрис провела анализ каждого этапа церемонии, причем не только ритуала, но и микросреды, в которой он реализуется, и пришла к интересным результатам.

Исследуя человеческое поведение при подавлении функций полушарий, психологи пришли к заключению, что недостаточная активность правого полушария и доминирование левого (а именно это характерно для обыденного существования) может привести к появлению у человека внутреннего беспокойства, страха, неуверенности, физического недомогания. П. Харрис выяснила, что у участников чайной церемонии восстанавливается исконно существующий баланс в деятельности левого и правого полушарий [93, с. 44], что, естественно, помогает обрести ощущение внутреннего покоя, «непривязанности», поскольку именно левое полушарие мешает постичь, что реальность единичного, т. е. каких бы то ни было вещей и действий, условна, неистинна. Вполне возможно, что функционирование полушарий при достижении «чайного *самадхи*» аналогично их «работе», когда человек находится в состоянии буддийского просветления.

В идейном субстрате чайной церемонии немалую, хотя, конечно, недоминирующую роль играют небуддийские элементы.

Древнекитайская натурфилософия насчитывает пять первоначал или стихий (кит. *усин*) – вода, огонь, дерево, металл, земля – соединение которых образует все сущее<sup>22</sup>. Стихии разнохарактерны и даже противоположны по своим свойствам (сравним воду и металл, огонь «пожирает» дерево и т. д.), однако все вместе они образуют некое динамичное единое целое, характеризующееся внутренней гармонией. Центром пространства, в котором происходит чайное действие, является очаг со стоящим на нем котлом. Эта зона – олицетворение гармонического единства пяти стихий – воды (в котле), огня (в очаге), дерева (древесный уголь), металла (из него изготовлен котел), земли (в ней вырыт очаг-*ро*, или же ее функцию выполняет зола в переносном очаге-*фуру*). Кроме того, пять стихий пребывают во время церемонии в динамичном состоянии (огонь поддерживается горением древесного угля, вода кипит, т. е. активна, и т. д.). Таким образом, перед нами символическая модель Вселенной (динамического процесса).

Закрытое пространство, т. е. чайную комнату, А. Палмер считает символом макрокосма, а керамическую чайную чашку – микрокосмом. Таким образом, чайный домик – универсальная модель мира, имеющая два уровня. Чайная церемония – действие, объединяющее то и другое в одно целое [142, с. 55, 59]. Несмотря на некоторую искусственность, данная схема в общем соответствует функциональной роли элементов интерьера и предметов утвари как символов первостихий. Однако не

все стихии равноправны: ведущее положение занимает «земля», удельный вес «металла» самый низкий, причем рекомендуется максимально уменьшать его – металлические элементы отсутствуют на «росистой земле» и в конструктивных компонентах чайного домика. Изделия из металла не используются, так сказать, в чистом виде, а обязательно в сочетании с предметами, в основе которых лежат другие первоначала. В очаге лежит уголь и горит огонь, в котле – вода, и, кроме того, котел соприкасается с огнем [142, с. 55].

К важнейшим категориям древнекитайской философии относятся понятия *инь* и *ян*. *Инь* – темное, женское, пассивное начало; *ян* – мужское, светлое, активное. В более широком смысле *инь* – *ян* представляют бинарную оппозицию и обозначают противоположные и сменяющие друг друга явления. *Инь* и *ян* являются также символами универсальных сил, находящихся в постоянном взаимодействии и борьбе. *Инь* и *ян* сочетают или разъединяют, т. е. «направляют», пять стихий (или все многообразие единичных сущностей, символами или классификаторами которых являются).

Этапы чайной церемонии («сидения», как называет их автор «Записок Намбо») увязываются с категориями *инь* и *ян*. Намбо Сокэй сообщает: «О смысле [заложенном] в первое сидение и в последнее сидение в комнате ценителей (т. е. в чайной комнате. – А. И.), [Ри]кю говорил: “Первое [сидение] – *инь*, последнее [сидение] – *ян*. Это – великое правило. Во время первого сидения в нишу-*токонома* вешают свиток-*какэмоно*, под котлом огонь [в очаге-*фуро*] пока еще слаб, на окна вешают бамбуковые шторы. Каждый [компонент чайной комнаты в отдельности] и все помещение [в целом] – тело (т. е. воплощение, материализация. – А. И.) *инь*. И в «хозяине», и в «гостях» имеется эта сущность. Во время последнего сидения ставят цветы. [Вода] в котле закипает, бамбуковые шторы снимают и все это – тело *ян*”» [61, т. 4, с. 212].

В чайном действе довольно четко прослеживается расположение элементов интерьера и предметов утвари по принципу *инь* – *ян*, т. е. одни элементы и предметы считаются символами *инь*, другие – *ян*. В частности, кувшин с водой увязывался с *инь*, огонь – с *ян*, поэтому кувшин ставился, скажем, на одну полку с переносным очагом-*фуро* [146, с. 58]. Сложная система расположения утвари, где предметы, выражающие сущность *ян*, ограничивали, так сказать, ауру утвари, олицетворяющей *инь*, описана в «Записках Намбо» [61, т. 4, с. 214–219]. Правда, следует заметить, что

К. Кадзуэ сомневается в правомерности приписывания авторства данной схемы Сэн Рикю [43, с. 209–210].

В разделе «Закладывание основ» уже отмечалось влияние даосизма на формирование традиции чаепития в Китае. Безусловно, в чайной церемонии классического типа даосские представления о чае как средстве продления жизни или даже обретения бессмертия и вообще как о целебном напитке, излечивающем многие болезни, отсутствуют. Тем не менее на становление «пути чая» определенное влияние оказали идеи Лаоцзы, полупоупоуларного древнекитайского мудреца, который считается родоначальником даосизма. В среде дзэнского монашества большой популярностью пользовался знаменитый трактат «Дао дэ цзин», священная книга даосизма, авторство которой приписывается Лаоцзы [89, с. 217].

В «Дао дэ цзин» читаем: «Великое совершенство похоже на несовершенное, но его действие [не может быть] нарушено; великая полнота похожа на пустоту, но ее действие неисчерпаемо. Великая прямота похожа на кривизну» [8, т. 1, с. 128]. «Тот, кто знает, не говорит. Тот, кто говорит, не знает» [8, т. 1, с. 131]. «Кто, имея знания, делает вид, что не знает, тот болен» [8, т. 1, с. 136]. Как считает К. Хага, эти и другие подобные высказывания из «Дао дэ цзин» вполне могли оказать влияние на выработку ведущими чайными мастерами эстетической концепции чайного действия *ваби* [89, с. 217].

Даосскую основу имеет *тайцзи*, древнекитайская система психо-физической тренировки, точнее говоря, регулирования психического и физического состояния человека. Комплекс *тайцзи* насчитывает 108 положений тела, смена положений происходит последовательно, в определенном порядке, без резких движений. К. Коэн, мастер *тайцзи*, изучая теоретические основы этого комплекса, пришел к выводу, что основополагающие принципы *тайцзи* – замедленность, «текучесть» движений, устойчивость, экономия сил и т. п. – имеют внешнее и внутреннее сходство с четырьмя «благородными истинами чая» [84, с. 15].

К. Коэн провел сравнительный анализ поз и движений мастера *тайцзи* и ритуала чаепития-*ваби* и показал, что и то, и другое выполняет аналогичные функции. То же самое можно сказать о душевном настроении занимающегося *тайцзи* и участников чайной церемонии. Правда, К. Коэн не рассматривает глубинных слоев психики адептов *тайцзи* и чайного действия. Здесь, безусловно, обнаруживались бы принципиальные различия. Ощущение даосом своего единства с

природой – это нечто другое, чем постижение собственной «истинной природы» в состоянии «чайного *самадхи*». Тем не менее вполне допустимо влияние даосской практики и, в частности, *тайцзи*, на форму ритуала чайного действия.

Конфуцианские элементы в чайной церемонии обнаруживаются прежде всего в ритуале, в организации межличностных отношений участников чаепития. Ниже, при рассмотрении «чая *даймё*», мы увидим, что идеологи данного направления цель чайного действия видели в реализации конфуцианского идеала гармоничных взаимоотношений членов социума, в данном случае участников чаепития. С XIV–XV вв. в среде японской интеллигенции исключительным авторитетом стали пользоваться трактаты неоконфуцианцев о поэзии. Их авторы утверждали эстетические принципы, близкие мастерам чайной церемонии *ваби*.

В «Беседах о поэзии в Хоушане» (кит. «Хоушань шихуа») говорится: «Лучше будьте простыми, а не витиеватыми». В «Указаниях господина Люя детям» (кит. «Люй-ши тунмэн сюн»): «Начинающим сочинять стихи лучше впасть в безыскусность, чем в излишнюю стилизацию». В «Беседах в Шаньхухоу о стихах» (кит. «Шаньхухоу шихуа»): «Эта книга считает подспудное и естественное превосходным; фрагментарное или искусственно отлаженное – ущербным» (цит. по [89, с. 220]).

Подобные высказывания нельзя считать специфически неоконфуцианскими, несмотря на то, что определенные теоретические обоснования с точки зрения этого китайского учения, безусловно, существуют. Однако в глазах японцев подобные эстетические представления отождествлялись с неоконфуцианскими, хотя, строго говоря, таковыми представлять их не следует.

Итак, мы познакомились с основными принципами «философии» и эстетики чайной церемонии классического типа. Естественно, что в деятельности одних чайных мастеров функциональная роль небуддийских элементов была выше, других – менее заметной. Более или менее одинаковый удельный вес имели даосский и синтоистский компоненты. Усиление конфуцианского элемента вело к выхолащиванию дзэнбуддийского содержания чайной церемонии. В конечном счете произошло переосмысление сущности чаепития как организованного действия. Этот процесс начался на рубеже XVII в. и прошел несколько этапов. Интересно, что первым из известных чайных мастеров, в чьей деятельности отчетливо проявилась тенденция к ревизии принципов чаепития-*ваби*, был Фурута Орибэ, один из ближайших учеников Сэн Рикю.

Согласно преданию, на вопрос Хосокава Сансая, кого бы он хотел увидеть своим преемником, Рикю ответил, что Фурута Орибэ [118, с. 117]. Действительно, Орибэ после смерти учителя стал ведущей фигурой в «чайном мире», и его деятельность оставила яркий след в истории чайной церемонии.

Фурута Орибэ родился в 1544 г. в провинции Мино в семье крупного феодала (яп. *даймё*). С молодых лет он находился в близком окружении правителей Японии – Ода Нобунага, Тоётоми Хидэёси и сёгунов Токугава. О социальном статусе Орибэ говорит хотя бы тот факт, что его годовое содержание составляло 35 тысяч *коку* риса (Сэн Рикю получал только 3 тысячи *коку*). В 1615 г. во время разгрома замка семьи Тоётоми в Осака, центра оппозиции новому режиму, обнаружились связи чайного мастера со сторонниками Тоётоми Хидэёси, и Орибэ, по обычаю того времени, был приговорен к совершению *харакири*. Как и Сэн Рикю, Фурута Орибэ являлся горячим приверженцем дзэна и имел несколько буддийских имен, самое известное из которых – Кимпо – было дано ему уже знакомым нам монахом Сюньоку Созэном [118, с. 138].

Практически ничего не известно о том, где и у кого Фурута Орибэ обучался мастерству проведения чайной церемонии. Первое упоминание о нем как о чайном мастере встречается в дневниковой записи Цуда Собона от, по европейскому летоисчислению, 13 февраля 1585 г. [61, т. 7, с. 408]. Примерно в это время имя Орибэ начинает появляться в письмах Рикю, причем в них даются советы профессионального характера [118, с. 138]. Таким образом, на «чайную арену» Фурута Орибэ вышел уже в зрелом возрасте. Во второй половине 80-х годов, особенно после «чаепития в Китано», он стал ближайшим помощником Сэн Рикю. По мнению историков чайной церемонии, Орибэ был знаком с Рикю примерно с 1581 г. и может считаться его учеником. Известно, что Орибэ предложил ряд новшеств в проведении чайной церемонии, которые понравились Рикю и использовались им. В частности, Орибэ в зимние месяцы начал устилать сосновыми иголками чайный сад, чтобы у проходящих по *родзи* возникало ощущение тепла.

Как уже говорилось, после смерти Сэн Рикю он занял лидирующее положение как мастер и знаток чайной церемонии. Его услугами в этом качестве пользовались Тоётоми Хидэёси, а позднее сёгуны Токугава. Орибэ выполнял обязанности главного мастера сёгуна Токугава Хидэада, во время правления которого совершил *харакири*. Учениками

Орибэ были такие выдающиеся чайные мастера как Кобори Энсю и Хонъями Коэцу [59, с. 525].

Фурута Орибэ отошел от канонов Сэн Рикю, и ревизия принципов учителя нагляднее всего проявилась в организации открытого пространства перед чайным домиком и интерьера чайной комнаты. В саду-*родзи* специально высаживались деревья, в частности редкие сорта сосны, что лишало пейзаж естественности, хотя и «обогощало» его. Кроме того, Орибэ в большом количестве ставил на *родзи* вытесанные из камня светильники. По замечанию авторов коллективного труда «Искусство чая», сад-*родзи* превратился у Орибэ из «пути», прохождение по которому имело глубокий сакральный смысл, в декоративный чайный сад [64, с. 66].

Чайная комната Фурута Орибэ была больших, чем у Рикю, размеров. Перегородкой-*фусума* отделялось специальное помещение для слуг, сопровождавших участников церемонии, причем пол в чайной комнате и, следовательно, места для «гостей» располагались на более высоком уровне, чем в помещении для слуг, что подчеркивало низкий социальный статус последних по сравнению с их господами [64, с. 61]. Безусловно, такое различие, как и само выделение помещения для слуг, противоречило представлению о чайном домике как месте просветления всех без исключения находящихся в нем.

Если у Сэн Рикю все элементы интерьера были подчинены задаче создать ощущение «безыскусности», «простоты», то в чайной комнате Фурута Орибэ, например в чайном домике Эннан в Киото, который, считается, наиболее ярко выражал вкусы мастера, эти элементы помогали вызвать ощущение мозаичности, узорности окружающего. В чайной комнате делалось несколько окон, из которых просматривались разнотипные, если так можно выразиться, кусочки пространства. На окна Орибэ вешал разноцветные полоски бумаги. В нише-*токонома* свиток с каллиграфической надписью (т. е. *бокусэки*) и композиция из цветов находились рядом друг с другом на протяжении всего чайного действия [64, с. 65]. По установившейся традиции, канонизированной Сэн Рикю, *бокусэки* висел в нише до перерыва-*накадати*, во время которого его снимали и в нишу помещали цветы, которых до перерыва там не было.

Чайную церемонию Фурута Орибэ проводил в двух помещениях — чайной комнате и в соседней с ней так называемой «комнате [тянущейся] по цепочке» (яп. *кусари-но ма*). Здесь, как свидетельствует Орибэ в своем

дневнике, «гости» пили «жидкий чай» и вели беседы на разные темы. *Кусари-но ма* была больших размеров, чем чайная комната, с которой она соединялась специальным проходом. Обстановка этого помещения в общих чертах дублировала убранство чайной комнаты. Кроме того, здесь выставлялась утварь, лицезрение которой, по мнению устроителя церемонии, доставляло удовольствие участникам чаепития [64, с. 63–64]. Безусловно, все эти нововведения не способствовали созданию в чайном домике Орибэ атмосферы, характерной для чаепитий-*ваби*.

Для чайной церемонии Фурута Орибэ выбирал посуду, резко отличающуюся по внешнему виду от традиционно использовавшейся в чайном действе. Для чашек и других емкостей были характерны асимметричные формы. Очень часто предпочтение отдавалось деформировавшейся во время обжига посуде. Известен случай, когда в качестве кувшина-*мидзусаси* Орибэ использовал керамические емкости с трещинами, из которых вытекала вода. В чайных чашках, в которых мастер приготавливал «гостям» напиток, нередко неудобно было размешивать веничком-*тясэн* чайный порошок. Однако оригинальность внешнего вида имела для Орибэ, пожалуй, более важное значение, чем пригодность утвари в утилитарном плане [118, с. 140].

Чайная утварь Фурута Орибэ была, как правило, японского изготовления, с гончарных производств в Сэто и Бидзэн, причем новая. В трактате «О чае» (яп. «Содзимбоку») <sup>23</sup> говорится: «Чайные чашки [которые Орибэ использовал] из года в год, были свежееобожженные и искривленные изделия из Сэто. [Орибэ] выносил [в чайную комнату] и другие чайные чашки, большей частью [они] были обожжены в том же году» [61, т. 3, с. 188]. Именно такую утварь чайный мастер, судя по «Записям услышанного от господина Фурута Орибэ» (яп. «Фурута Орибэ-но ками кикигаки»), признавал отвечающей принципам эстетики *ваби* [118, с. 139]. Еще при жизни Сэн Рикю Орибэ повернул во время чайной церемонии в сторону «гостей» впадину на керамической чайнице, и Рикю похвалил своего ученика. По свидетельству крупного феодала Омоти Кимбэя, знавшего Орибэ, чайный мастер умышленно разбивал утварь тонкой работы и отдавал ее в ремонт, чтобы она выглядела «совершенной» [118, с. 141].

Фурута Орибэ укорачивал свитки-*какэмоно*, чтобы соотношение длины и ширины не было общепринятым [118, с. 141]. Заметим, что и опорные столбы в чайной комнате Орибэ были искривленными, а не прямыми, как обычно [78, с. 82]. Кроме того, в нише-*токонома*



он вывешивал свитки с надписями, сделанными живыми людьми (например, монахом Сюньоку Созэном), что не было принято делать в то время [118, с. 140].

В начале XVII в. среди самураев, проживавших в городах, появилось немало так называемых *кабуки-моно* – «отклоняющихся [от нормы]». Эти люди предпочитали необычные по виду вещи, вели образ жизни, не соответствующий общественной морали. Именно они являлись постоянными посетителями «веселых домов» и театральных представлений Кабуки. Для театра Кабуки на первом этапе становления этого вида сценического действия было характерно сочетание явно не гармонизировавших друг с другом элементов. Например, молодая красивая женщина, одетая в черную монашескую рясу, задорным голосом пела буддийскую молитву, а другие актеры исполняли танцы с весьма скабрёзными движениями [21, с. 160]. Кстати, название Кабуки можно толковать как «отклоняющийся [от нормы]», хотя это слово и записывается тремя иероглифами, первый из которых означает «пение», второй – «танцы», третий – «мастерство [исполнения]».

Историки чайной церемонии согласны в том, что в эстетике Фурута Орибэ главенствующее место занимает «красота, отклоняющаяся [от нормы]», т. е. «красота *кабуки*» (яп. *кабуки-но би*), и что чайное действие представлялось Орибэ игрой, развлечением. Чаепития Орибэ – «чай-забава» [64, с. 54, 78; с. 82–83; с. 140], поэтому и «эксцентричный» вид утвари, которую использовал Орибэ, отнюдь не свидетельствует о приверженности мастера эстетике *ваби* [64, с. 68]. Кроме того, чайное действие Орибэ было построено на контрастах (переход из одного помещения в другое, сочетание довольно большой чайной комнаты с деформированной потрескавшейся утварью), что также сближало его с действием-*кабуки*. В этой связи странным выглядит утверждение Р. Кастила о статичности чаепитий Фурута Орибэ [78, с. 82], скорее наоборот, оно динамично.

Помимо Фурута Орибэ в первые десятилетия XVII в. продолжали свою деятельность в качестве чайных мастеров другие ученики Сэн Рикю, которых позднейшая традиция назвала «семью мудрецами» (яп. *сититэйцу*): Гамо Удзисато, Такаяма Укон, Хосокава Сансай, Сибаяма Кэммоцу, Сэта Камон, Макимура Хёбу и Ода Ураку. Нужно сказать, что первоначально в этот список входил и Фурута Орибэ, однако вынужденное самоубийство, а по существу казнь чайного мастера, отразилось на официальном отношении к Орибэ в том плане, что вместо него к

«семи мудрецам» стал причисляться Ода Ураку (1547–1621), младший брат Ода Нобунага, который также обучался чайной церемонии у Сэн Рикю и стал уважаемым в «чайном мире» мастером.

Из названных «мудрецов» следует отметить Хосокава Сансая (1563–1645), самого младшего из учеников Рикю. Сансай, настоящее имя которого было Тадаоки, принадлежал к крупному феодальному клану, близкому к Ода Нобунага. С детских лет Тадаоки находился в близком окружении военных правителей страны, начиная с Ода Нобунага. После победы войск дома Токугава при Сэкигахара будущий сёгун Иэясу пожертвовал Тадаоки поместье в провинции Бидзэн и годовое содержание в 370 *коку* риса. Несмотря на активное участие в политической борьбе в период становления сёгуната Токугава, Тадаоки прославился как поэт, художник и каллиграф. В 1619 г. он постригся в буддийские монахи и принял имя Сансай.

Как чайный мастер Хосокава копировал стиль своего учителя: аналогичным образом была устроена чайная комната, использовалась такая же утварь, тем более что в личном пользовании у него были чайные чашки и котел, принадлежавшие когда-то Рикю. Безусловной заслугой Хосокава Сансая являлась его роль в возрождении в первые десятилетия XVII в. течения *ваби-тя* в чайном действе. Сансай также материально помогал семье Доана, старшего сына Рикю, после расправы с его отцом [59, с. 525; 64, с. 61].

Своей деятельностью Фурута Орибэ заложил основы «чая *даймё*» (яп. *даймётя*), т. е. чаепития для крупных феодалов, ставшего доминирующим типом чайного действия в XVII в. Другие ученики Сэн Рикю из названных выше «семи мудрецов» (за исключением Хосокава Сансая) тоже в большей или меньшей степени эволюционировали в сторону «чая *даймё*», однако это направление в чайном действе окончательно оформилось благодаря трудам следующего поколения мастеров. Наиболее выдающимся представителем *даймётя* был Кобори Энсю, одна из самых ярких фигур в истории чайной церемонии.

Кобори Энсю родился в 1579 г. Его отец, Кобори Масацугу, являлся выходцем из семьи провинциального самурая. Некоторое время он был монахом в небольшом храме Содзидзи школы Сингон на берегу озера Бива, однако «вернулся в мир» и попал на службу к Тоётоми Хидэнага, младшему брату Хидэёси. Хидэнага покровительствовал искусствам, был окружен, выражаясь современным языком, творческой интеллигенцией, и в этой среде раскрылся талант

Масацугу как архитектора-строителя. В таком качестве он и приобрел известность в обществе, участвуя в строительстве и ремонте замков и резиденций крупных феодалов (т. е. *даймё*). После смерти Хидэнага Кобори Масацугу перешел на службу к Тоётоми Хидэёси и позже к Токугава Иэясу, курируя строительные работы, проводившиеся правительством [128, с. 7–8].

Кобори Энсю с детских лет воспитывался в атмосфере поклонения изящным искусствам: в замке Хидэнага читли классическую китайскую и японскую литературу, устраивались представления театра Но. В молодом возрасте Энсю стал помогать отцу и довольно скоро получил признание как планировщик садов и архитектор-строитель. В 1608 г. за строительство замка Сумпу он был удостоен почетного титула «правитель провинции Тотоми». Имя Энсю как раз и значит «Провинция Тотоми» (мирское детское имя чайного мастера – Сакусукэ, взрослое – Масакадзу) [118, с. 143]. Став главой правительственного ведомства по строительству, Энсю участвовал в постройке и реконструкции замков членов дома Токугава и замков ближайших союзников сёгуна, а также дворцов, принадлежащих императорской семье. Как уже говорилось, Энсю прославился как садовый планировщик, по проектам которого были созданы сады во многих буддийских храмах в Киото, а также в качестве каллиграфа.

С чайной церемонией Кобори Энсю был знаком с раннего детства. В замке Хидэнага регулярно проводились чаепития, и Энсю мог видеть чайных мастеров. Есть основания полагать, что чайную комнату имел в своем доме Кобори Масацугу. Он приглашался на чайные действия, устраивавшиеся известными купцами и чайными мастерами Мацуя. В «чайных» дневниках Мацуя среди «гостей» неоднократно упоминаются отец и сын Кобори. Самая ранняя запись об участии в чаепитии Энсю относится к 1593 г., т. е. когда ему было 14 лет. Возможно, в это же время он стал учеником Фурута Орибэ. Во всяком случае, известно, что в восемнадцатилетнем возрасте Энсю соорудил водосток в саду у чайного домика Орибэ и предложил ряд новшеств в устройстве «росистой земли». По преданию, Орибэ, увидев и оценив таланты Энсю, воскликнул: «Ты прославишься!» [128, с. 8]. Как и многие другие чайные мастера той эпохи, Энсю практиковал дзэн, и его наставником был Сюньоку Созэн, который дал своему подопечному буддийское имя Сохо [118, с. 143]. На территории храма Дайтокудзи Энсю, став признанным чайным мастером, построил свой знаменитый чайный домик Миттан.

Первая запись о чаепитии, устроенном Кобори Энсю, относится к февралю 1599 г. и встречается в «Записках о [чайных] собраниях Мацуя» (яп. «Мацуя кайки») [61, т. 9, с. 151], в которых сообщается, что Энсю пригласил к себе на чайную церемонию Мацуя Хисаёси, авторитетного мастера и знатока чайного ритуала. Всего в различных «записках» и дневниках отмечено более 400 чаепитий, в которых Энсю выполнял роль «хозяина» [118, с. 144]. С конца 1602 по 1618 гг. мы не находим свидетельств о чайных церемониях, устраивавшихся непосредственно самим Кобори [128, с. 10], так как на этот период приходится активная деятельность чайного мастера в правительстве Токугава. После самоубийства Фурута Орибэ Энсю становится чайным мастером сёгуна Токугава Иэмицу и до своей кончины в 1647 г. остается главным лицом в «чайном мире» Японии.

В чайном действе Кобори Энсю мы видим синтез трех эстетических традиций, в течение многих десятилетий определявших развитие японской культуры: традиции классической литературы эпохи Хэйан, возможно, наиболее ярко выраженной в стихотворной антологии «Кокинсю»; традиции культуры Хигасияма, отмеченной сильным китайским влиянием и в нашем случае наиболее отчетливо проявившейся в организации интерьера помещения, где проводились «чаепития в гостиной», а также эстетических принципов *ваби*, воплощенных в чайном действе Сэн Рикю.

Характер чаепитий Кобори Энсю определяется термином *кирэй саби* – «прекрасная грусть». *Саби* – одна из основополагающих категорий традиционной японской эстетики. Слово *саби* можно перевести как «грусть», «печаль», «одинокчество». Однако смысл понятия *саби* как эстетической категории значительно шире и сложнее. «Это гармоническое единство грустного и светлого с общей окраской легкой грусти, что создает настроение покоя, отрешенности. Это красота сдержанная, как бы подернутая дымкой, гармонически сочетающая простоту и изящество» [4, с. 360].

Хотя считается, что эстетика *саби* берет начало в поэзии великого японского поэта Сайгё (1118–1190)<sup>24</sup> [4, с. 361], подобное мироощущение характерно и для стихотворений, помещенных в «Кокинсю» и в более поздних антологиях, составленных в эпоху Хэйан. О чем бы ни говорили поэты – о времени года или о чувствах – непременно присутствовал мотив печали и преходящести, непостоянства всего земного. Само по себе любование красотой (природы или женщины)

ассоциируется с грустью, хотя грусть не выражается открыто, причем красота обнаруживается в должном, присущем явлению признаке. С этой точки зрения весьма примечательны слова Кобори Энсю в «Писаниях, составленных Кобори Энсю» (яп. «Кобори Энсю какисутэбуми»): «Весной – легкий туман, летом – кукушка, скрытая в зеленой листве, осенью – вечернее небо, переполненное унылостью, зимой – заря, восходящая над снегом. Все это в красоте (прелести, изяществе) чайной церемонии» [61, т. 11, с. 137]. В данном высказывании чайного мастера прямая перекличка с японскими поэтами-классиками, в частности со стихотворным циклом Сайгё «Времена года» [33, с. 29–84] или же с такими знаменитыми произведениями «золотого века» японской литературы (так называют эпоху Хэйан), как «Записки у изголовья» (яп. «Макура-но соси») Сэй Сёнагон<sup>25</sup>, поэтому у знатоков и любителей японской древности возникали вполне определенные ассоциации.

Что касается чайного действия классического типа, то *саби*, по мнению исследователей, синоним *ваби*, и оба эти понятия являются взаимозаменяемыми, хотя безусловно, имеются некоторые отличия. Как считает Д. Судзуки, *ваби* характеризует окружающую среду и отдельные предметы, *саби* – бытие человека. Другими словами, *ваби* присуще объективное, широкое значение, *саби* – субъективное, личное [159, с. 284]<sup>26</sup>.

Нам кажется, что *саби*, если можно так выразиться, перекликается с понятием *ваби* в том плане, что постижение сущности *ваби* приближает к постижению истинной сути всех явлений окружающего мира, т. е. «дел и вещей». А *саби* – грусть, вызванная как раз постижением этой истинной сути. Отнюдь не случайно Кобори Энсю чрезвычайно высоко ценил талант Сэн Рикю, сравнивая его с небом, а самого себя с грязью [78, с. 84].

Грусть, по мнению Кобори Энсю, может вызвать только «прекрасное», «красивое» (яп. *кирэи*). «Прекрасное» обладает по необходимости совершенством содержания и формы. Для Энсю «прекрасной» была утонченная красота китайских вещей и их японских аналогов, точнее говоря, все то, что мог признать прекрасным рафинированный вкус аристократической интеллигенции хэйанской эпохи. Эстетические традиции «золотого века» японской культуры формировались и развивались во времена Энсю в придворной среде.

Чайный мастер, будучи известным архитектором, занимался ремонтом дворцов, принадлежащих императорской семье, что

давало возможность достаточно близко соприкасаться с тем слоем аристократии, который являлся носителем традиционной культуры. В 1618 г. Энсю сблизился с принцем Тосихито, который увлекался чайной церемонией и начал строить чайный домик в своей резиденции. Частые встречи и близкие отношения с Тосихито окончательно определили эстетические пристрастия чайного мастера [118, с. 148]. И. Кумакура выделяет три «составляющих» категории «прекрасное» в интерпретации Кобори Энсю: (1) исключительная выразительность и изысканная декоративность как экстерьера и интерьера пространства, в котором проводится чайная церемония, так и утвари; (2) четкость и отточенность линий; (3) высокая смысловая нагрузка элементов интерьера и утвари, превращающая их в символы [118, с. 148]. Как мы видим, И. Кумакура весьма расширительно толкует «прекрасное» в эстетике Энсю и имеет на это полное основание.

Укрепление центральной власти и стабилизация политической обстановки в островном государстве не могли не сказаться и на характере официальной идеологии режима Токугава. Ряд объективных и субъективных факторов предопределил выдвижение на первый план конфуцианства в качестве учения, обосновывающего деятельность военно-феодального правительства и складывающийся новый общественный порядок – жесткую социальную иерархию, во главе которой стоит сёгун и его окружение, т. е. зависимые от него крупные феодалы *даймё*.

Конфуцианство возникло и развивалось прежде всего как этико-политическая доктрина, и собственно философский аспект учения долгое время был недостаточно разработан и играл в нем второстепенную роль. Хотя в первой половине XVII в. японцы уже достаточно хорошо знали неоконфуцианство, в котором философские построения (онтологическая, антропологическая и гносеологическая доктрины) приобрели в определенном смысле доминирующее значение, конфуцианство воспринималось все-таки именно как этико-политическое учение.

Согласно конфуцианским представлениям, гармония в социуме возможна только при соблюдении его членами пяти основополагающих принципов собственного поведения в межличностных отношениях. Это так называемые «пять постоянств» (кит. *учан*): (1) человеколюбие, гуманность (кит. *жэнь*); (2) справедливость, долг (кит. *и*); (3) благопристойность, ритуал (кит. *ли*); (4) искренность, сердечность

(кит. *синь*); (5) знание (кит. *чжи*). «Постоянства» проецируются на отношения между людьми в виде «пяти моральных [норм]» (кит. *улунь*): (1) государь – подданный; (2) отец – сын; (3) муж – жена; (4) старший – младший; (5) друг – друг.

Таким образом, правитель должен быть правителем, а подданный – подданным тому, кому обязан подчиняться, и правителем тому, кто ему подчиняется. Поведение подданных регулируется перечисленными «пятью постоянствами», причем интерпретировали эти категории конфуцианские мыслители по-разному. Согласно Конфуцию, моделью государства является патриархальная семья. Правитель – отец, а его подданные – сыновья. Долг отца и членов семьи – правильно вести домашние дела сообразно с возложенными обязанностями. Эти базисные положения конфуцианского учения обосновывались примерами из китайской древности и подкреплялись рассуждениями о человеческой природе.

Укрепление токугавского режима в Японии пошло по конфуцианскому образцу, что стимулировало появление конфуцианских школ. Уже в XVII в. из них вышли известные ученые, многие из которых были идеологами и даже апологетами сёгуната. Правда весьма часто учения японских конфуцианцев впитывали в себя буддийские и синтоистские элементы, поскольку и буддизм, и синтоизм давно уже стали органической частью национальной культуры. Однако собственно конфуцианские идеи, как правило, доминировали и определяли характер этих учений.

Итак, развитие японского общества после установления власти дома Токугава обусловило быстрый процесс его иерархизации: основополагающей моральной нормой была объявлена верность низестоящего по социальной лестнице вышестоящему. Поэтому нет ничего удивительного, что конфуцианские социально-этические нормы Энсю провозгласил фундаментальными принципами чайного действия. В «Писаниях, составленных Кобори Энсю» читаем: «Путь чая не что иное, как: беспредельно почитать господина и отца и быть [им] верным, без лености вести дела дома и, кроме того, не терять дружбу со старыми друзьями» [61, т. 11, с. 137]. Собственно говоря, здесь мы видим радикальное переосмысление сути чайной церемонии, а точнее, принципиальный отход от основополагающей посылки Сэн Рикю – чаепитие есть путь, ведущий к просветлению, т. е. выявлению в себе «природы будды». Согласно Энсю, чайное

действие – процесс проникновения в сознание или, лучше сказать, под-сознание участников чаепития идеи иерархичности, субординации, а отнюдь не иллюзорности, неистинности различий между «гостями» и «хозяином». Толкование смысла чайного действия, предложенное Кобори Энсю, стало идейной основой «чая *даймё*».

Ревизия основополагающего принципа чайной церемонии в общем-то не меняла сущности базисной эстетической категории чайного действия Энсю – *кирэй саби*. «Прекрасная грусть», которой проникались все участники чаепития благодаря соответствующей организации пространства, в котором проводилась церемония, а также подбору предметов утвари, создавала, по мысли Энсю, наиболее благоприятную обстановку для реализации в ходе осуществляемого действия конфуцианских этических норм – и шире – усвоения конфуцианских представлений о мире и человеке. Совмещение же, хотя и в несколько разных плоскостях, буддийской традиции и конфуцианских представлений было, как уже отмечалось, достаточно типичным явлением для периода правления дома Токугава.

Чайную церемонию Кобори Энсю проводил в двух помещениях: в чайной комнате относительно небольших размеров (т. е. *кодзасики*) «гостям» подавались закуски-*кайсэки* и «густой чай». Затем участники чаепития переходили в «комнату [, тянущуюся] по цепочке» (яп. *кусари-но ма*), где им предлагались «жидкий чай» и еще раз закуски. Энсю окончательно закрепил такой порядок чаепития, причем значительно повысил функциональное значение второго этапа чайного действия. «Гости» собирались в просторном помещении, напоминающем гостиную-*сёин*, где без внутреннего напряжения могли продолжить чаепитие, угощаясь изысканными деликатесами и нередко сакэ. Эта часть церемонии в определенном смысле являлась антитезой первому этапу чаепития, остававшемуся во многом буддийским по духу. Надо сказать, что Сэн Рикю, судя по «Запискам Намбо», решительно возражал против проведения чаепития в двух помещениях, точнее говоря, перенесения его заключительного этапа в другую комнату [61, т. 4, с. 6]. Сам Энсю умел сохранять функциональный баланс между двумя частями чайной церемонии, но у многих мастеров «чая *даймё*» наметилась тенденция смещать акцент на второй ее этап.

Представление о наиболее подходящих для чайного действия Энсю помещениях дают чайные комнаты в его резиденции Фусими в Киото, а также чайные домики Миттан и Босэн в храмовом комплексе в Киото.

Хотя эти строения в первозданном виде не сохранились, остались подробные схемы и описания экстерьеров и интерьеров, что позволяет судить об оригинальном замысле чайного мастера. И дом Фусими, и чайные домики были построены в последний период жизни Кобори Энсю, когда уже окончательно определились его взгляды на чайное действо.

Характерной особенностью организации интерьера в помещениях, предназначенных для проведения чайной церемонии, было насыщение их окнами-фонарями, какие делались в нишах-*сёин*, и различного вида полками-*тана*, на которых выставлялись разнообразные предметы – многие выполняли декоративные функции. Например, в Миттане чайная комната размером в четыре с половиной *татами* имела два *сёина*, т. е. две ниши с окнами, в которых располагались полки и столики: на них помещались емкости с древесным углем, курильница благовоний, метелочка-*хабоки*. Кроме того, на стенах чайной комнаты висели три полки, на которых находились чайницы, письменный прибор, шкатулка и многие другие предметы [128, с. 11]. В чайных комнатах было, как правило, много окон различных типов: в Фусими, например, их насчитывалось двенадцать [64, с. 80].

Планировка чайных комнат Энсю была решена в уже знакомом нам стиле *сёиндзукури*, однако говорить о полном тождестве чайных гостиных периода Хигасияма и чайных комнат Кобори Энсю все-таки нельзя, поскольку непременным компонентом последних являлся сегмент пространства, напоминавший хижину-*соан*. Например, в чайной комнате в Миттане раздвижной перегородкой с высокой нижней деревянной панелью (яп. *косидака-сёдзи*) была отгорожена часть размером в *даймэдатами* (3/4 обычного *татами*). Потолок здесь был ниже. Кроме того именно в этой части помещения находился главный опорный столб комнаты [64, с. 83; 128, с. 14]. Данная часть чайной комнаты (здесь «хозяин» приготавливал напиток) как раз и выполняла функцию *соана*. Таким образом, помещение, где устраивалось чаепитие, точнее говоря, проводился первый этап, включало в себя два типа организованного пространства, причем их органическое единство подчеркивалось рядом конструктивных элементов: часть, напоминавшая *соан*, была соединена с нишей-*токонома* чайной комнаты особой невысокой стенкой (яп. *содэкабэ*, досл. «стенка-рукав»), стенки во всех частях комнаты были оклеены одинаковой бумагой и т. д. [128, с. 14].

Подобные конструкции встречались и в других чайных комнатах, созданных по проектам Кобори Энсю, тем не менее в чайном домике

Босэн, построенном в 1644 г., т. е. незадолго до смерти чайного мастера, отсутствовали какие-либо намеки на пространство, организованное по типу хижины-*соан* [128, с. 19]. Еще одной отличительной чертой чайных комнат Энсю было то, что в них предусматривались места для слуг, сопровождавших участников церемонии: «гости» садились со стороны ниши-*токонома*, слуги располагались в других частях комнаты [64, с. 80]. Как мы помним, Фурута Орибэ предусматривал для слуг отдельное помещение.

Помещение *кусари-но ма*, в котором проводился второй, заключительный, этап чайной церемонии, было больших размеров, чем чайная комната-*кодзасики* (например, площадь ее в резиденции Фусими составляла шесть *татами*) [64, с. 83], и практически полностью копировало гостиную *сёиндзукури* [118, с. 146]. В чайных домиках Кобори Энсю *кусари-но ма* не примыкала к чайной комнате-*кодзасики*, а находилась довольно далеко, в других частях здания, и «гости» проходили в нее по специальному коридору.

Чайные домики Кобори Энсю внешне ничем не напоминали хижину-*соан*. Это были весьма монументальные строения со множеством комнат и коридоров. Помимо чайных комнат-*кодзасики* и *кусари-но ма* имелись вспомогательные помещения и нечто подобное современным холлам<sup>27</sup>. Большое внимание Энсю уделял конструкции веранды, которая окружала чайный домик, и планировке «росистой земли». Веранда была широкая и сооружалась таким образом, что казалась плавно переходящей в «росистую землю». На самой веранде со стороны «росистой земли» располагалась низкая каменная чаша с водой для омовения рук и рта. «Гость» вступал на веранду и затем попадал в чайную комнату, проходя под низким брусом над входом или же через лаз-*нидзиригути*. «Росистая земля» делалась весьма обширной и отличалась от «росистой земли» Сэн Рикю большей декоративностью. Тем не менее ее планировка и конструктивные особенности стороны чайного домика, обращенной к «росистой земле», были подчинены обеспечению выполнения ставшего в то время классическим ритуала – шествию по камням-*тобииси*, омовению рук и рта и прохождению через низкий и узкий вход в чайную комнату [128, с. 19; 64, с. 84].

Выбор Кобори Энсю свитков-*какэмоно*, утвари, ее расположение на полках в *сёинах* диктовался принципом *кирэи саби*, т. е. «прекрасная грусть». В ниши-*токонома* как чайной комнаты-*кодзасики*, так и *кусари-но ма*, Энсю вешал свитки с каллиграфическими надписями,

сделанными известными буддийскими монахами и поэтами – Сюньоку Созном, Иккю Содзюном, Фудзивара Тэйка, Фудзивара Тамэй. В *кусари-но ма* вывешивались также картины китайских художников Ли Аньчуна, Лян Кая, что никогда не делалось в комнатах-кодзасики. Энсю не отдавал предпочтения какому-либо определенному типу утвари: он равным образом использовал китайскую, корейскую, вьетнамскую, филиппинскую, японскую (изготовленную практически на всех гончарных производствах) и даже европейскую (главным образом голландскую) утварь. Это же касалось и предметов, применявшихся для украшения комнат [64, с. 87–88].

Утварь, которую выбирал Кобори Энсю, была, по выражению авторов монографии «Искусство чая», «прозаична», т. е. не отличалась ни «духовностью» посуды Сэн Рикю, ни экстравагантностью форм и сочетаний цветов, что было характерно для утвари Фурута Орибэ [64, с. 88]. Утварь Энсю можно назвать «умеренной», обладающей спокойной гармоничностью цветов и линий. Тем не менее ей были присущи выразительность и изысканность, не переходящие, так сказать, границы. Конечно, границы эти были довольно условны и устанавливались субъективными пристрастиями мастера.

В середине XVIII в. Мацудайра Фумаи ввел понятие *тюко-мэйбуцу* – «новые (досл. «возрожденные») именные (т. е. редкостные) вещи», которым обозначал утварь, использовавшуюся Кобори Энсю, или же похожую на нее по типу [118, с. 149]. К категории *мэйбуцу*, как мы знаем, относили китайскую утварь и другие вещи, применявшиеся для проведения чаепитий в период Хигасияма. В разряд *тюко-мэйбуцу* включалась не китайская, а японская утварь, изготовленная на гончарных производствах в Сэто и других провинциях страны [64, с. 89]. Безусловно, новые *мэйбуцу* должны были вписываться в такую же ценностную шкалу, что и традиционные, поэтому можно говорить о соизмеримости параметров утвари Кобори Энсю с принятыми в среде высшей феодальной знати эстетическими нормами. Для каждого предмета утвари Энсю подбирали тщательно выделанный футляр, в котором данный предмет постоянно хранился. Этим Энсю как бы подчеркивал особые достоинства вещей, положенных в ящички-футляры [94, с. 40].

Располагая утварь на полках в *кодзасики* и в *кусари-но ма*, Кобори Энсю не злоупотреблял выставлением и, следовательно, демонстрацией участникам церемонии большого числа «редкостных вещей», как это делали устроители «чаепитий в гостиной» [128, с. 18]. Умеренность

мастера опять-таки свидетельствовала о синкретичности его эстетических представлений и влиянии на их формирование традиций Сэн Рикю. В «Перечне [чаепитий с церемонией] “прорезания горловины” [проведенных] Энсю» (яп. «Энсю кутикири тё») сохранилось описание утвари, *бокусэки* и картин, использовавшихся во время одного из последних чаепитий Кобори Энсю, устроенном, в пересчете на европейское летоисчисление, 20 августа 1646 г.

В нише-*токонома* малой чайной комнаты находился *бокусэки* некоего Учителя Страны (яп. *кокуси*), т. е. какого-то известного буддийского монаха, жившего, очевидно, в хэйанский период. В комнате висела сложная полка, состоящая из двух полок-уровней, расположенных друг над другом. На нижней лежали металлические кольца, которыми берут и ставят котел, и метелочка для «чистки» очага. Во время перерыва-*накадати* в комнату был внесен лакированный поднос типа *татибана* с *тяцубо* (емкостью для хранения чайного листа) и поставлен на нижнюю полку, метелочку же переложили на верхнюю. Когда «гости» возвратились после перерыва в чайную комнату, *бокусэки* в нише-*токонома* отсутствовал, в ней стояла ваза с ирисами. Кувшин для воды и *тяцубо* были изготовлены на гончарных производствах в Сэто. Чай Энсю подавал в слегка деформированной корейской чашке, корейской же была металлическая в форме полукруга чаша для сливания воды.

В помещении *кусари-но ма* в одной нише висела картина-триптих китайского художника сунского времени Ли Аньчжуна, на которой были изображены перепела. В другой нише – портреты знакомых нам Хань Шаня и Ши Дэ, написанные Лян Каем, известным китайским художником, жившим в эпоху Сун [118, с. 145].

Если сравнить описание интерьера чайной комнаты-кодзасики Кобори Энсю во время проведения чаепития 20 августа 1646 г. и использовавшуюся им утварь с интерьером чайной комнаты, предназначенной для чайной церемонии классического типа, и чайной утварью для *вабитя* (см. Раздел IV), то больших отличий мы не увидим. Также не увидим мы принципиальной разницы в оформлении *кусари-но ма* и «гостиной-сёин» (вспомним хотя бы о картинах китайских мастеров, непременно атрибуте «чаепитий в гостиной»).

Эстетический принцип *кирэи саби*, т. е. «прекрасной грусти» положил в основу своего чайного действия Канамори Сигэтика (Сова) (1584–1656), младший современник Кобори Энсю, пользовавшийся известностью и авторитетом в кругах придворной аристократии.



Канамори был выходцем из рода крупных феодалов и с детских лет находился в окружении Тоётоми Хидэёси, а позже примкнул к лагерю Токугава. В 1614 г. после конфликта с отцом он был изгнан из дома и поселился в Киото, где сблизился с принцем Коноэ Нобухиро. Отец Канамори Сигэтика был знатоком чайной церемонии, и Сигэтика еще в молодые годы приобрел профессиональные навыки проведения чаепитий, и именно как чайный мастер он вошел в окружение принца. Став прихожанином храма Дайтокудзи, Сигэтика получил буддийское имя Сова. Сигэтика был знаком с Кобори Энсю и Катагири Сэкисю, что, несомненно, отразилось на характере устраивавшихся им чайных церемоний [59, с. 160; 64, с. 75–76].

В эстетике Сова главный акцент делался на элегантности, утонченности, изысканности элементов интерьера и чайной утвари, что в полной мере соответствовало традициям аристократической культуры. В таком ключе были обустроены чайные домики и помещения для проведения чаепитий, сооруженные по проектам Канамори Сигэтика и принадлежавшие членам императорской семьи и придворным. В нишу-*токонома* Сова вешал свитки с каллиграфическими надписями, сделанными известными поэтами периода Хэйан, чаще всего Фудзивара Тэйка. На полки ставились старинные письменные приборы, шкатулки и т. д. Аристократичность чаепитий Канамори наиболее ярко проявилась в выборе чайной посуды. Сова, можно сказать, открыл творения выдающегося гончарного мастера Нономура Нинсэя из Киото, чьи изделия отличались исключительной проработкой линий, гармоничностью цветов и изысканностью росписи. Посуде Нинсэя, который работал под руководством Сова, присущи изящество и элегантность, в течение многих веков культивировавшиеся в аристократической среде [64, с. 91–92].

Наметившиеся в 20–30-е годы XVII в. два направления в официально признанной чайной церемонии – «чай *даймё*» и «чай аристократов» – синтезировал в своей деятельности Катагири Сэкисю (1605–1673). Он родился в семье довольно крупного феодала, вассала Тоётоми Хидэёси. Мать Сэкисю была внучкой известного чайного мастера Имаи Соку. С детских лет Сэкисю был вхож в «чайный мир», искусству проведения чайной церемонии он обучался у Куваяма Соэна, ученика Сэн Доана. В двенадцатилетнем возрасте Сэкисю был представлен сёгуну Токугава Хидэтада, с 1624 г. начинается его служба у сёгуна. Катагири отвечал за восстановление пострадавших во

время пожаров храмов и дворцов, планировку садов и т. п. [127, с. 25]. Параллельно он совершенствовался в искусстве чайной церемонии, поддерживая дружеские отношения с Канамори Сова, Кобори Энсю и учеником последнего – Сёкадо Сёдзи. Сэкисю занимался дзэном в храме Дайтокудзи, где получил буддийское имя Сокан. В 1665 г. его, уже признанного знатока чайной церемонии, сёгун Токугава Иэцуна отзывает в Эдо и назначает официальным чайным мастером дома Токугава, однако в следующем году Сэкисю подает в отставку, и с этого времени такая должность вообще ликвидируется [64, с. 79]. Тем не менее до конца жизни Катагири Сэкисю оставался главным авторитетом в «чайном мире» Японии тех лет.

В 1661 г. Сэкисю написал «Письмо о *ваби*» (яп. «Ваби-но фуми»), в котором заявил о своей приверженности эстетике *ваби*. Однако эталонным он провозгласил чайное действо Такэно Дзё, а не каноны чаепитий Сэн Рикю, т. е. вполне сознательно отмежевался от «крайностей» патриарха чайной церемонии *ваби*. Следование Сэкисю традициям Дзё проявилось главным образом в устройстве чайных комнат-*кодзасики* в многочисленных чайных домиках, созданных по проектам мастера. В чайном домике Корин, считающимся одним из самых удачных сооружений Сэкисю, было устроено так называемое «место Дзё», т. е. воссоздана обстановка чайной комнаты Такэно Дзё [64, с. 77]. С другой стороны, «большая комната», в которой проводился второй этап чаепития, напоминала *кусари-но ма* Кобори Энсю. Сам Сэкисю был вхож в салоны придворных и, безусловно, испытал на себе влияние аристократической культуры. Внешний вид чайных домиков и «росистой земли» напоминали сооружения Кобори Энсю.

По мнению участников чайной церемонии, Катагири Сэкисю не обладал истинно дзэнским мироощущением Сэн Рикю и не отличался образованностью и рафинированностью Кобори Энсю [64, с. 78]. Его эстетическим взглядам была присуща некая «усредненность», смесь элементов эстетики *ваби* и аристократической культуры, что отразилось на принципах организации открытого и закрытого пространства, где проводилась чайная церемония, и на выборе чайной утвари. Такого рода эклектичность была характерна для феодалов-*даймё* и примыкавших к ним социальных групп во второй половине XVII в.

Чайное действо Сэкисю отличалось жесткой ритуализованностью, причем во главу угла было поставлено обхождение с «гостем» в соответствии с его социальным статусом [78, с. 88], и этой генеральной

идее была подчинена организация чаепития, так что, несмотря на безусловное присутствие в чайной церемонии элементов *ваби* и аристократической культуры, Катагири Сэкисю являлся ярчайшим и в то же время типичным представителем «чая *даймё*».

Мы уже говорили, что в «чае *даймё*» идейным субстратом становятся конфуцианские представления. Конфуцианские идеологи, прежде всего близкие к дому Токугава, среди которых было немало любителей и знатоков «чая *даймё*», рассматривали чайную церемонию (ставшую в XVII в. неотъемлемым и важнейшим элементом городской жизни и культуры) в качестве средства гармонизации социальных отношений. Одним из крупных деятелей токугавского сёгуната, интересовавшимся данным вопросом, был Хосина Масаюки (1609 – 1672), брат сёгуна Токугава Иэцуна, много сделавший для распространения неоконфуцианства в Японии. Именно он предложил Кобори Энсю должность главного чайного мастера дома Токугава, а также покровительствовал Катагири Сэкисю. Масаюки, можно сказать, официально включил чайную церемонию в сферу внимания правительства и активно пропагандировал проведение чаепитий, что по существу было официальной рекомендацией для *даймё*. Такие взгляды были характерны не только для Хосина Масаюки, но и для других ведущих деятелей сёгуната, однако наиболее ярко конфуцианский подход к чайному действу выразил Мацудайра Саданобу.

Мацудайра Саданобу (1758 – 1829), внук сёгуна Токугава Ёсимунэ, в 1787 г. стал главным министром в военно-феодальном правительстве и до своей отставки в 1812 г. во многом определял внутреннюю и внешнюю политику островного государства (в частности, вмешивался в дела престолонаследия, несколько раз не разрешал русским кораблям приставать к японскому берегу и т. д.). По своим воззрениям Саданобу был последователем Чжу Си, в 1790 г. издал указ об обязательном изучении в школах неоконфуцианской философии и запрещении деятельности представителей других течений общественной мысли<sup>28</sup>.

Суть чайной церемонии, согласно сочинению Мацудайра Саданобу «Следование пути чая» (яп. «Садокун»), заключается в культивировании моральных качеств, признающих у конфуцианцев истинными: почтение к старшим, забота о младших, уважение к другим, верность господину [53, т. 2, с. 214]. Как политический деятель Саданобу пытался обеспечить законодательными мерами режим экономии государственных средств, поэтому и любителей чайной церемонии из числа *даймё* он призывал не тратить деньги

на приобретение дорогой утвари и свитков-*какэмоно*, поскольку главное в чайном действе – общение между людьми, а не осмотр утвари. Правда к каждому участнику чаепития следует относиться в соответствии с его социальным статусом [187, с. 172].

С другой стороны, Саданобу утверждал – это весьма примечательно, – что используя склеенные из осколков чайные чашки и чайницы с трещинами, мастер не способен передать истинную красоту, скрытую за повседневной реальностью [53, т. 2, с. 214]. Мацудайра не признавал дзэнский дух чайной церемонии. Он утверждал, что Мурата Сюко сравнивал «высшую истину» чайного действа с «истинной дзэна», потому что «вышел из дзэна», но на самом деле она ближе к «пяти постоянствам» и «пяти моральным [нормам]», т. е. конфуцианству [53, т. 2, с. 214–215]. Через конфуцианскую призму трактуется и лицемерие *бокусэки*: «гость» должен восхищаться исключительно содержанием надписи, сделанной «древним мудрецом», в противном случае по-настоящему оценить *бокусэки* невозможно [53, с. 216].

Морализаторский, воспитательный характер чаепитий подчеркивал Мацудайра Фумаи (1751–1818), крупный *даймё* с западной части острова Хонсю. Фумаи не был государственным мужем или политиком, однако прославился в качестве крупнейшего эксперта своего времени по чайной утвари. Его кисти принадлежит фундаментальный аннотированный каталог «Старые и новые собрания именных вещей» (яп. «Кокон мэйбуцу рудзю»), в котором описаны предметы утвари, составлявшие коллекции известных любителей чаепитий, начиная с сёгунов Асикага, и дана классификация этих предметов. Кроме того, Фумаи был известен еще и тем, что благодаря умелым хозяйственным реформам, проведенным в его владениях, нажил огромные богатства.

Свою деятельность на чайном поприще Мацудайра Фумаи начал как последователь Кобори Энсю, позже следовал принципам, выработанным Катагири Сэкисю, однако, отмечает П. Варли, Фумаи был эклектиком [187, с. 177]. По мнению Мацудайра Фумаи, питье чая в маленькой комнате умиротворяет людей, собравшихся там, создает между ними гармоничные отношения. Идейным субстратом чаепития являлись для Фумаи конфуцианские этические нормы. Сохранилось его высказывание, что участник чайной церемонии должен руководствоваться следующими принципами: уважать старших, оказывать расположение молодым, быть скромным в отношениях с другими людьми, быть верным господину и почтительным к родителям [180, с. 61].

«Гости» должны использовать чайную утварь, ценность которой соответствует их социальному положению и богатству. «Чайное собрание» должно быть моделью социума, и Фумай в качестве положительного примера указывает на «чайную деятельность» Токугава Иэясу, который якобы организовал японское общество по образцу «чайного собрания». Однако позже господа и их вассалы забыли о смысле чаепитий и начали приобретать дорогую утварь, выставлять ее напоказ и превращать чайные церемонии в праздное времяпрепровождение [187, с. 176–179]. Таким образом, во главу угла Мацудайра Фумай ставил социально-организующую и этико-морализующую роль чайного действия.

Фумай неоднократно восхвалял Сэн Рикю и его чаепития-*ваби*, подчеркивая его роль духовного отца чайной церемонии. В трактате «Бесполезные дела» (яп. «Мудагото») он писал, что его современники не способны постичь «истинный смысл» чая-*ваби*, и, естественно, призывал к «возвращению к основам». По существу же Фумай утверждал приоритет «совершенных дел» (яп. *тару кото*), т. е. «совершенной» утвари (чайной посуды гармоничных форм и цветов, без каких-либо изъянов) и «совершенного» ритуала (соблюдение участниками церемонии конфуцианского этикета) [187, с. 179].

Наконец, в конфуцианском, морализаторском духе интерпретировал чайную церемонию Фудзюсай Тикусин (1678–1745), пятый *измото* школы Ябуноути. Выше говорилось, что школа Ябуноути считала себя наследницей традиций Сэн Рикю, поэтому нет ничего удивительного, что Тикусин резко критиковал различные направления в чайном действе, включая три школы дома Сэн. Обвиняя своих соперников и конкурентов в нарушении канонов чаепития, провозглашенных Сэн Рикю, пятый *измото* призывал к возвращению к «начальному истоку», объявив себя истинным хранителем традиции [187, с. 176]. Тем не менее трактовка Тикусином сущности чайной церемонии весьма радикально отличалась от того, что понимал под чайным действием Рикю. В своем главном сочинении «Разговоры о чае начального истока» (яп. «Гэнрю тява») Тикусин заявляет, что «путь чая» – средство побуждения «горожан и селян» служить «господам и старшим [по положению]» [61, т. 3, с. 455]. И хотя несколько ниже утверждается, что этот «путь» по своим достоинствам превосходит конфуцианство и буддизм [61, т. 3, с. 455], Тикусин стоит на явно конфуцианской точке зрения.

Безусловно, между двумя основными направлениями чайной церемонии – дзэнским и конфуцианским – отсутствовал четкий водораздел, поскольку приверженцы Фудзюсай Тикусина или Мацудайра Фумай устраивали чаепития, внешне похожие на чайные церемонии патриарха чайной церемонии классического типа, причем нередко сознательно повторяли антураж чайного действия Рикю, и принципиальные различия могли увидеть немногие знатоки. С другой стороны, чаепития-*ваби*, в собственном смысле этого слова, проводили лишь некоторые мастера школ дома Сэн и опять-таки для весьма ограниченного числа знатоков. В середине XVIII в. чайная церемония стала феноменом массовой культуры той эпохи, что, конечно, не могло не вызвать недовольства в определенных слоях общества. Некоторые критики, как правило ученые-конфуцианцы, обвиняли чайные школы в «развращении народа», другие подчеркивали рутинность чайного действия, воспринимали его в качестве недостойного для культурного человека проведения свободного времени.

Еще в первые десятилетия XVII в. в среде разочаровавшихся в традиционных чайных церемониях возникла мода пить заваренный чай. Все без исключения направления традиционного чайного действия объединяло то, что чайный напиток приготавливался путем размешивания в кипятке порошкового чая (яп. *маття*), и участники церемонии пили суспензию, а не настой. Приготовление напитка из порошкового чая осуществлялось в соответствии с правилами, подвергшимися строгой канонизации, занимало довольно много времени и требовало исключительного внимания со стороны «хозяина», устроителя церемонии. Заваривание же чая производилось по совсем другой методике: чайный лист клался в емкость, заливался кипятком, и через некоторое время получался настой. В чашки «гостей» наливался уже готовый напиток, причем «гости» легко могли получить еще порцию.

Заваренный чай (яп. *сэнтя*) описывался и пропагандировался в китайских «чайных» трактатах (вспомним «Книгу о чае» Лу Юя), поэтому приверженцами чая-*сэнтя* были в первую очередь знатоки китайской культуры и некоторая часть дзэнского монашества. Первыми популяризаторами питья заваренного чая считаются Исикава Дзёдзан (1583–1672), оставивший службу и занявшийся изучением конфуцианства самурай, а также Ингэн Рюки (1592–1673), монах дзэнской школы Обаку, китаец по происхождению [59, с. 88]. Дзёдзан

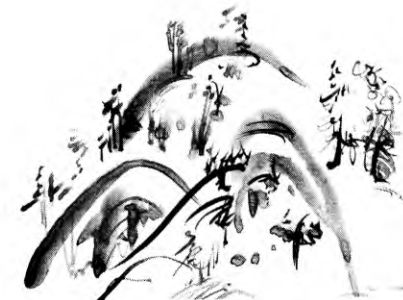
поселился у подножья горы Хиэй, где в свое время находился главный монастырь школы Тэндай, и построил там дом, который посещали философы, литераторы, художники.

Чаепития-сэнтя проводились в три этапа. Сначала в одной комнате «гости» пили сакэ, затем переходили в другое помещение, где подавались закуски. Наконец, в третьей комнате «гости» пили заваренный чай [62, с. 24]. Чаепития-сэнтя приобрели весьма широкую популярность в XVIII в. Тогда же сложились правила их организации, выработалось несколько вариантов методики приготовления напитка. Нужно сказать, что среди поклонников заваренного чая не было ярких фигур, оставивших заметный след в японской истории или культуре, за исключением, пожалуй, выдающегося писателя XVIII в. Уэда Акинари (1734–1809), автора знаменитого сборника фантастических новелл «Луна в тумане». В ряде своих сочинений Акинари критиковал традиционную чайную церемонию за формализм ритуала, излишнее внимание к чайной утвари, за вредность порошкового чая для здоровья и доказывал, что для тела и духа полезен именно заваренный чай [197, с. 184].

Буржуазная революция 1867–1868 гг. открыла путь к модернизации японского общества, что, безусловно, отразилось и на судьбе «чайных школ». Кризис традиционной культуры, назревавший в предыдущие десятилетия, европеизация страны, интерес к западной литературе, искусству, философии и образу жизни резко уменьшил число приверженцев чайной церемонии, особенно конфуцианского «чая *даймё*». Однако уже в 80-е годы XIX в. в Японии начинает формироваться движение в защиту «национальных ценностей», во главе которого стояли крупные политические деятели консервативного направления, синтоистская церковь, «капитаны» японской индустрии. В частности, мощную поддержку чайным школам оказали Мицуи и Мицубиси, ведущие промышленные фирмы Японии [187, с. 190].

Лидеры чайных направлений, в свою очередь, вводили новшества, помогавшие восстановить популярность чаепитий. Еще в 70-х годах XIX в. Гэнгэнсай (1810–1877), 11-й *измото* школы Урасэнкэ, разработал схему проведения церемонии в комнате европейского образца. Во время нее и «хозяин» и «гости» сидели на стульях за столами. Его сын Юмёсай (1853–1924), 12-й *измото* школы, разрешил участвовать в чаепитиях женщинам, что было запрещено еще Сугики Фусаем, учеником Сотана, и со временем женщины стали составлять большую часть мастеров Урасэнкэ [187, с. 189].

В первые десятилетия нынешнего века чайная церемония заняла прочное и стабильное место в жизни той части японского общества, которая тяготела к традиционным ценностям. Рост популярности чайного действия *ваби* наблюдался в 60-х годах, когда Япония начинает переживать своеобразный бум внимания к древней и средневековой культуре. В настоящее время ведущие позиции в «чайном мире» Японии занимает школа Урасэнкэ, имеющая многочисленных адептов не только у себя на родине, но и за ее пределами.





#### Раздел IV

### «РОСИСТАЯ ЗЕМЛЯ», ЧАЙНЫЙ ДОМИК И ЧАЙНАЯ КОМНАТА, УТВАРЬ

Пространство-среда, в котором проводится чайная церемония, состоит из двух, контрастирующих между собой зон – сада (открытого пространства) и чайной комнаты (закрытого пространства), в которой как раз и происходит чаепитие. В этой контрастности можно усмотреть противопоставление *ян* (садовая зона) и *инь* (закрытое помещение), сообщающее динамику всему процессу чайной церемонии. Обе зоны, а может быть, лучше сказать, функциональные уровни пространства организованы по весьма жестким правилам, канонизированным Сэн Рикю и его последователями. «Гости» сначала попадают на так называемую «росистую землю» (сад, в котором находится чайный домик) и только потом входят в чайную комнату. Другими словами, помещение, в котором устраивается чаепитие, отделяется от остального мира особым пространством.

#### «РОСИСТАЯ ЗЕМЛЯ»

Традиция каким-нибудь образом отделять помещение, в котором устраивается чаепитие, восходит еще к временам различного вида «чайных собраний». Подобная практика продолжалась и позже. Известно, что перед чайной комнатой Мурата Сюко росла большая ива, а позади находилась сосновая роща. Чайный домик Такэно Дзёо стоял среди низких и высоких сосен [64, с. 149]. Однако первым, кто вполне

сознательно построил чайный домик в саду, был Мурата Содзю, родоначальник «чаепитий в Симогё». Имитация жилища чайного мастера под «убежище отшельника посреди города» предполагала наличие, так сказать, буферной зоны между обителью Содзю (там же находилась и чайная комната) и оживленными улицами Киото.

Представление о саде, как о пространстве, отделяющем два мира – суетливый внешний и умиротворенный отшельнический внутренний (в чайной комнате) – объективно присутствовало в идее «убежище отшельника посреди города», и по мере эволюции чайной церемонии к ее классическому образцу пространство вокруг чайного домика обрело все большую функциональную нагрузку, что в конечном счете и привело к выработке концепции «росистой земли» (яп. *родзи*).

Японское слово *родзи* в зависимости от иероглифов, которыми оно записывается, имеет два значения – «дорожка» («тропа», «путь») и «росистая земля». *Родзи* в первом значении обозначало тропу от ворот до чайного домика. Такое написание довольно часто встречается в средневековой «чайной» литературе. В колофоне к «Запискам Яманоуэ Содзи», датируемым 1586 г., в сочинении «Чай» (яп. «Содзимбоку») (1627), «Заметках из Идзуми» (яп. «Идзуми-гуса») (1687) слово *родзи* записано сочетанием иероглифов, которые передают значение «тропа».

Трактовка *родзи* как «росистой земли» связывается с именем Сэн Рикю [168, Ч. 3, с. 34]. В «Записках Намбо», «Собрании [сведений] о чае святых» (яп. «Сэнтясю») (1593), «Записях услышанного о Пути чая от старца Сосюна» (яп. «Сосюн-окина садо кикигаки») (1600) иероглифы, которыми пишется слово *родзи*, обозначают «росистая земля», что отражает радикальное изменение в представлении о функции этого, ставшего важнейшим, компонента открытого пространства.

Под «росистой землей» понимается садовая зона, в которой располагается чайный домик (хижина-*соан*), точнее говоря, ее часть, между домиком со стороны входа в него и воротами, ведущими с улицы в сад. По мысли Рикю, вступая на «росистую землю», участник чайной церемонии отстраняется от «пожара» повседневного бытия. ««Росистая земля» – это только путь за пределы “плывущего мира”» – записал Намбо Сокэй стихотворение своего учителя [61, т. 4, с. 319].

В махаяне нирвана, как уже говорилось, определенное психическое состояние человека, в котором выявляется его истинная, исконная сущность – «природа (естество) будды». В этой связи обнаруживается еще одна функция *родзи*. По мнению Сэн Сотана, знак *ро* следует понимать

как «проявлять» (этот глагол иногда записывается иероглифом *ро*), а *дзи* – как «состояние сердца», «состояние мыслей», «сущность». Следовательно, *родзи* – место, где выявляется «истинная таковость» (яп. *синнэ*) человека, на нем пребывающего, поэтому *родзи* можно перевести как «земля выявления (проявления)», т. е. пребывая на этой земле, «гость» как бы «проясняет» свое «естество», «природу» или, говоря словами Рикю, счищает «[мирскую] грязь (пыль) с сердца» [61, т. 4, с. 319]. Такая функция *родзи* позволяет увидеть в ней воплощение «единотакowości» двух ипостасей бытия – «профанического» и абсолютного, сансары и нирваны или – на терминологическом уровне – *дзи* и *ри*. *Родзи* иногда называют «белой росистой землей» (яп. *бякуродзи*), где «белая» – синоним слова «чистая». Соответственно, такое значение ассоциируется с буддийским «чистым миром» [50, с. 149–150], «чистой землей» будды Амиды. Как мы видим, трактовка *родзи* Сотаном по существу не отличается от интерпретации открытого пространства в качестве «росистой земли».

Итак, функция *родзи* заключается в очищении «гостя» от скверны бренного мира, что достигается благодаря качествам «земли» («страны») Будды, которыми наделено это место. Этим, по мнению С. Исикава, «росистая земля» отличается от традиционного японского сада, предназначенного для любования природой [106, с. 28]. Данная функция *родзи*, безусловно, соотносится с характеристикой садовой зоны при чайном домике (т. е. открытого пространства) как символом *ян*.

Задача создать «гостям» необходимое для дальнейшего действия настроение определяет и принципы организации «росистой земли», которая в отличие от обычного сада имеет значительно меньшую площадь [59, с. 382]. Как правило, *родзи* делится на две части – «внешнюю» и «внутреннюю». Эти зоны должны создавать контрастное настроение. Например, если на «внешней росистой земле» «гость» чувствует себя как у подножья горы, то на «внутренней росистой земле» у него появляется ощущение пребывания в глубине скал, поросших мхом. Если пейзаж «внешней» части вызывает чувство, что «гость» попал в густой лес, то «внутренней» – настроение долины или поля [50, с. 154]. «Внешняя росистая земля» должна создавать ощущение очищенности, «внутренняя» – усиливать настроение *ваби* [59, с. 624]. Данные установки диктуют и правила организации пространства «росистой земли» и ее функциональных компонентов, хотя при планировке чайного сада остается масса возможностей для оригинальных решений.

«Внешняя росистая земля» (яп. *сото-родзи*) – пространство от входа в сад до «средних врат», разделяющих *родзи* на две части. Важнейшие элементы этой зоны – входные ворота, место сбора «гостей», туалет, скамейка для ожидания начала церемонии.

«Внешняя росистая земля» отделена от городских улиц изгородью, распространенным типом которой является плетень из зеленого бамбука. Вдоль плетня высаживаются горные цветы, вечнозеленые деревья, бамбук и т. п. В подборе цветов и деревьев проявляется мастерство создателя сада. Входные ворота могут иметь самый разнообразный вид – от весьма фундаментальных сооружений до легких калиток из бамбука. Однако они должны гармонировать с размером сада, изгородью, отделяющей сад от улицы, с деревьями, растущими в саду и со всеми другими элементами экстерьера.

Место сбора «гостей» – строение неподалеку от входных ворот. Надо сказать, что место возведения домика для сбора участников церемонии, как и его внешний вид, строго не регламентированы, что дает простор творческой фантазии планировщика сада, хотя, естественно, он должен руководствоваться общими принципами организации «росистой земли».

Как правило, домик для сбора «гостей» имеет прихожую (яп. *гэн-кан*), комнату для приведения себя в порядок (яп. *эрицукэ*) и комнату (по-японски она называется *матиаи*), в которой «гости» ожидают выхода на «росистую землю». Комната-*эрицукэ* имеет чисто утилитарное назначение: здесь «гости» меняют некоторые предметы одежды, оставляют вещи, которыми не пользуются во время чаепития, и т. д. В комнате-*матиаи* имеется очаг-*ро*, ниша-*токонома*, «*татами* для гостей» [82, с. 62]. Однако эта комната для сбора «гостей» никоим образом не должна напоминать или тем более копировать чайную комнату, в которую через некоторое время проследуют «гости», иначе процесс смены настроений нарушится и интерьер чайной комнаты не будет воспринят и должным образом оценен [59, с. 154].

Скамейка под навесом, на которую садятся «гости», собравшиеся в «домике для ожидания» и вышедшие на «внешнюю росистую землю» в ожидании «хозяина», также отличается непритязательностью. Иногда по форме она напоминает свастику [59, с. 431], буддийский символ удачи. На скамейку кладется для каждого «гостя» круглая подушечка (яп. *эндза*), сплетенная из водяного риса широколистного, кожицы ствола бамбука и другого подобного материала [59, с. 111].



Наилучшими считаются подушечки из рогоза широколистного, изготовление которых когда-то началось в провинции Сануки (совр. префектура Кагава) [59, с. 254].

«Внутренняя росистая земля» (яп. *ути-родзи*) – это пространство от «средних врат» (отделяющих внешнюю часть сада от внутренней) до входа в чайный домик. Как раз в этой зоне находятся все наиболее значимые функциональные элементы пространства-ян.

От «внешней росистой земли» «внутренняя росистая земля» отделена живой изгородью, и вступить на нее можно только через «средние врата» (яп. *тюмон*). Как правило, это легкие, простые по внешнему виду конструкции из дерева (чаще всего из бамбука). Крышу ворот, если таковая имеется, покрывают корой кипарисовика, криптомерии или китайским мискантом, веточками бамбука [59, с. 401]. Сэн Рикю больше всего любил так называемые «обезьяньи ворота» (яп. *сарудо*), створки которых поднимались вверх [59, с. 256]. Фурута Орибэ предложил конструкцию ворот, получивших название «пролезание внутрь» (яп. *накакугури*): эти ворота представляют собой деревянную стенку, в которой проделан на некоторой высоте от земли лаз, а перед ним с той и с другой стороны положены камни, выполняющие роль ступенек [59, с. 540]. Такие ворота напоминают вход-*нидзиригути* в чайную комнату, и, проходя через них, «гости» внутренне подготавливаются к пролезанию через *нидзиригути*. Следует заметить, что «средние врата» не имеют канонизированной формы, поэтому их типы весьма разнообразны и отражают индивидуальность и художественные пристрастия мастера, создававшего «росистую землю».

Центральным функциональным компонентом «внутренней росистой земли» является место для омовения рук и ополаскивания рта, имеющих сакральное значение. «Очищение» тела от мирской «грязи» является необходимым условием полного очищения человека. В зависимости от того должны ли «гости» присесть, чтобы произвести омовение, или же могут сделать это стоя, выделяют два типа мест очищения, несколько отличающихся по устройству, но в обоих случаях эти места располагают недалеко от входа в чайный домик. Место омовения второго типа использовалось во время проведения чайной церемонии для феодальной знати, и принципы его организации сложились в период деятельности Фурута Орибэ и Кобори Энсю [59, с. 482]. В классической чайной церемонии все без исключения «гости» омывают руки и ополаскивают рот, присев на корточки.

Главным элементом места очищения является емкость, резервуар с водой, называемый *тёдзубати* (*тёдзу* – вода для умывания, *хати* – чаша, горшок, ёмкость). В Японии обычай устанавливать такого рода емкости в специальных местах для умывания возник в буддийских монастырях и позднее перешел в синтоистские святилища. Первоначально для этих целей использовались камни с выдолбленными сверху углублениями, затем их потеснили чаши из меди и деревянные бадейки. В XIII в. начали изготавливать *тёдзубати* из камней с предварительно обработанными поверхностями. Все эти виды емкостей используются в ритуале «водного очищения» во время чайной церемонии. Однако *тёдзубати*, устанавливаемые на «росистой земле», подразделяются на два принципиально разных типа: (1) емкости, представляющие собой отдельные изделия. Для их изготовления используются необработанные («натуральные») камни и камни, подвергшиеся обработке, а также другие материалы; (2) емкости, которые делаются в сооружениях, находящихся в саду.

Для *тёдзубати* выбираются камни конической, серпообразной формы или напоминающие по форме гору Фудзи. Емкости для воды из обработанных камней бывают трех видов: круглые, четырехгранные и многогранные. Однако в рамках каждого типа наблюдается многообразие как форм, так и приемов обработки поверхностей, отражающее причудливые фантазии художников. Среди *тёдзубати* встречаются емкости в форме плода дерева ююба (овальные), хризантемы, ступообразные, похожие на широкие и плоские круглые вазы для цветочных композиций, на железную чашу для еды нищенствующего буддийского монаха, котел для кипячения воды, жемчужину. *Тёдзубати*-многогранники могут иметь форму квадратного подноса-подставки, четырехугольного опорного столба в японском доме. Бывают *тёдзубати* пяти-, шести-, восьмигранные и в виде креста. В качестве *тёдзубати* использовали емкости из железа, меди, гончарные изделия. Иногда *тёдзубати* представляют из себя бадейки из красной криптомерии или кипарисовика горохоподобного. Такие емкости были шириной 35 см, высотой – 24–25 см [59, с. 403–404].

Выемки для воды, которой омывали руки и ополаскивали рот, могли делаться в пагоде, по четырем сторонам которой стояли изваяния будд, или же в «водном этаже» пятиэтажной пагоды<sup>1</sup> (если такие сооружения были воздвигнуты на «внутренней росистой земле» или, лучше сказать, находились на ее территории), в камне-светильнике, в сваях мостика и т. д. [59, с. 404].

Поверх *тёдзубати* или на подставку рядом с ней (в зависимости от типа емкости) кладется черпак с длинной ручкой, который используют «гости», совершая «водное очищение». Как правило, он делается из криптомерии и лаком не покрывается. Размеры черпака должны гармонировать с величиной емкости, однако эталонными считаются: диаметр чашки черпака – 9 см, высота чашки – чуть больше 6,5 см, длина ручки – 36 см [59, с. 404].

Выше уже говорилось, что существует два типа мест ритуального омовения. Для «росистой земли» у хижины-*соан*, в которой проводятся чаепития-*ваби*, характерно такое устройство этого места, что «гости» совершают «водное очищение», присев на корточки. И это место называется *цукубаи* (существительное, образованное от глагола *цукубау* – «сидеть на корточках»). Первоначально *цукубаи* представляло собой незамысловатую конструкцию: перед камнем с выемкой для воды ставился еще один камень, на который взбирался «гость» и совершал омовение. Однако со временем организация места очищения усложнилась.

Камень перед *тёдзубати* (который называется «передним камнем», яп. *мазиси*) ставится на расстоянии 75 см от емкости. В XVII в. весьма строго соблюдалась высота *тёдзубати* – 74 – 75 см – и соотношение ее с «передним камнем», который должен был быть не ниже 28–30 см [50, с. 158]. Слева от «переднего камня» и *тёдзубати* находится камень, на который ставится переносный подсвечник со свечой (ее зажигают в темное время суток). Этот камень несколько выше других, и верх его обязательно должен быть плоским [59, с. 421]. Справа от «переднего камня» и *тёдзубати* располагается камень, на который ставят деревянную бадейку с горячей водой (она бывает нужна в холодное время года). Выбор и композиция этих четырех камней (включая камень-*тёдзубати*) диктуется общей планировкой «внутренней росистой земли» и эстетическими представлениями архитектора сада. Как правило, композиция дополняется каменным светильником, который ставится позади *тёдзубати*, а также деревьями и кустарником [59, с. 409].

Иногда *тёдзубати* устанавливают в естественной или специально вырытой мелкой впадине, заполняемой водой. Таким образом, камни оказываются стоящими в воде, которую называют «море» (яп. *уми*). Дно «моря» покрывают галькой и кусочками старой черепицы, сочетание которых подбирает создатель сада. Воду для *тёдзубати* «хозяин» обычно приносит в особой бадье, но иногда (если это технически осуществимо)

к *тёдзубати* подводят желоб или трубу, по которым в *цукубаи* течет вода. В случае, если место омовения находится в «море», то желоб сооружают таким образом, чтобы в чайной комнате были слышны звуки тихо капавшей из емкости в «море» воды [59, с. 409–420].

В древней Японии аристократу считалось неприличным умывать лицо, присев на корточки, как это делали крестьяне. Однако важнейшей особенностью чайного ритуала Сэн Рикю являлось стирание различий между «гостями» разных сословий и максимальная их смиренность в поведении, что в полной мере отвечает духу чаепитий-*ваби*. Как раз этим объясняется то обстоятельство, что омовение рук и рта происходило с использованием *цукубаи* и что «гости» должны были пролезать через лаз-*нидзиригутти*. Возврат Фурута Орибэ и Кобори Энсю к принципам «чаепитий в гостинной» повлек и отказ от некоторых правил, канонизированных Рикю и его последователями. В частности, изменилась процедура «водного очищения», поскольку в «чае *даймё*» принимала участие знать. «Гости» стали омыwać руки и ополаскивать рот, стоя перед *тёдзубати*, и эта процедура получила название *хатимаэ* – «перед емкостью [с водой]».

Место для омовения в стиле *хатимаэ* устраивалось около веранды чайного павильона. Оно должно было быть связующим звеном между садом и чайным домиком. *Тёдзубати* окружали несколькими камнями, игравшими декоративную роль. Рядом с емкостью устанавливался каменный светильник. «Гость» вставал перед *тёдзубати* на камень-подставку. Иногда рядом с камнями делали неглубокую ямку, оштукатуривали ее дно и стены и заливали водой. Дно устилали небольшими круглыми камнями [59, с. 482].

К месту омовения рук и рта и входу в чайный домик «гости» проходят по тропе из положенных на некотором расстоянии друг от друга камней, которые называют «летающими камнями» (яп. *тобииси*). Эти камни являются важнейшим функциональным компонентом «росистой земли». Еще во времена Сэн Рикю удельный вес тропы-*тобииси* оценивался в 60%, а остальных элементов открытого пространства – в 40% [102, с. 7]. Камни кладут на таком расстоянии друг от друга, чтобы по ним было удобно ступать, обычно с чередованием по четыре-три камня в ряд. Если площадь «росистой земли» невелика, то по три-два в ряд. У Рикю и мастеров, работавших в его манере, «летающие камни» возвышались над землей на 6 см, у Фурута Орибэ – на 4,5 см, у Кобори Энсю – на 3 см [59, с. 445].

Композиции камней могут быть самыми разнообразными, однако их сочетание не должно выглядеть вычурным (что противоречило бы принципам эстетики *ваби*). Например, на «росистой земле» знаменитого чайного домика Конниттиан «летающие камни» напоминали разбросанные бобы, то же самое можно было увидеть и на «росистой земле» у чайного домика Юин [59, с. 556]. Иногда среди «летающих камней» кладут несколько продолговатых, обязательно вдоль тропы (но никогда поперек) и не менее двух пар [59, с. 357]. Бывает, что кое-где «летающие камни» лежат вплотную друг к другу (но не более двух в одном месте) [59, с. 541].

На тропу укладывается также более крупный, чем любой из «летающих», камень, с которого удобнее всего обозревать сад. Такой камень, называемый «главным камнем» (яп. *канамэиси*) или «камнем для осмотра вещей» (яп. *мономи-но иси*), планировщик «росистой земли» ставит в том месте, откуда, по его мнению, можно наилучшим образом оценить вид *родзи* или же обратить внимание на что-то специфическое, имеющееся в саду (в том числе и чайный домик) [59, с. 159, 584]. Иногда между «летающими камнями» делают композиции из небольших круглых и продолговатых камней [59, с. 472].

Особым камнем на тропе около «скамейки для ожидания» отмечается место, предназначенное для наиболее уважаемого «гостя» [59, с. 190]. Тропа из «летающих камней» может иметь ответвления, ведущие в различные концы «росистой земли», и так называемые «камни-заставы» (яп. *сэкиморииси*), направляющие «гостей» в нужную сторону. «Камни-заставы» бывают обычно величиной в кулак, их перевязывают крест-накрест жгутом из папоротника-орляка. Поскольку камни небольшие, «гости» должны быть внимательными, чтобы не просмотреть их [59, с. 318; 102, с. 12]. Правда, как сообщает Намбо Сокэй, Сэн Рикю создавал *родзи* и без «летающих камней». В этом случае дорожку образовывал уложенный дерн с травой. Такого типа «росистая земля» была около чайного домика в усадьбе Модзуя в Сакаи, принадлежащей Рикю, и в обители Сюунъан [61, т. 4, с. 302].

Следует сказать, что камни, вообще говоря, играют огромную роль в ландшафте «чайного сада». Традиционно выделяется семь основных камней, на которые планировщик «росистой земли» должен обратить особое внимание: 1) камень с выемкой для воды; 2) «передний камень» перед *тёдзубати*; 3) камень перед входом-лазом в чайный домик; 4) камни-подставки; 5) камень, на который в средние века «гости» перед началом церемонии складывали свои мечи (сейчас, естественно, «гости»

приходят на чаепитие без мечей, и камень остается свободным); 6) камень у места сбора «гостей»; 7) декоративные камни [59, с. 456]. Кроме того, важнейшую функциональную нагрузку в структуре «росистой земли» несут композиции из камней на месте ритуального омовения рук и рта, камни у входа в чайный домик, тропа из «летающих камней», а также камни у «средних врат», имеющих лаз-*накакугури* [59, с. 87]. Со стороны «внешней росистой земли» устанавливается необработанный большой камень, низкий и широкий, с плоским верхом, на который становится «гость» перед пролезанием на «внутреннюю росистую землю» [59, с. 193]. С другой стороны ворот лежит камень-ступенька для «гостя», а рядом с ним – камень с плоским верхом, у которого «хозяин» встречает «гостей» [59, с. 420]. Эта пара камней получила название «камни-супруги» (яп. *мэотиси*) [59, с. 580].

Наконец, на «росистой земле» устанавливают каменные светильники, которые выполняют две функции: освещают *родзи* во время чаепитий вечером и ранним утром и, кроме того, свет фонаря перед чайным домиком в темное время суток помимо чисто утилитарного назначения имеет сакральный смысл, символизируя *ян* и восстанавливая нарушаемое с наступлением темноты равновесие двух начал в пространстве, в котором разворачивается чайное действие (напомним, что темнота – *инь*). Если светильник не зажжен, начинают соседствовать два *инь* – одно на «росистой земле», другое в помещении, закрытом пространстве, что недопустимо.

Как правило, устанавливаются три каменных светильника: у «средних врат», около места омовения рук и рта и еще где-нибудь по выбору планировщика «росистой земли». Светильники стараются разместить среди деревьев, причем таким образом, чтобы верхняя их часть, т. е. собственно фонарь, слегка прикрывался веткой [59, с. 72].

Традиция ставить в саду каменные фонари восходит к буддийским монастырям, в каждом из которых доминировал свой оригинальный тип светильника. Многие из них перешли в гражданскую архитектуру. Различают нарсские и киотосские фонари, причем каждый тип носит имя буддийского храма, в котором оформился его внешний вид. Высота светильника должна немного превышать высоту *тёдзубати*, и при их установке соблюдают соразмерность с другими компонентами ландшафта «росистой земли» [59, с. 159]. Каменные светильники, которым отдавал предпочтение Сэн Рикю, имели достаточно массивное восьмигранное основание, верхняя часть которого

копировала лотос, положенный лепестками вниз. На круглую ножку («стебель») клалась восьмигранная подставка, на нижней поверхности которой был также высечен лотос (лепестки вверх). К подставке крепился восьмигранный фонарь с окошечком – внутрь вставлялась масляная лампа. Фонарь покрывала крышка, напоминавшая колокол, с шишечкой наверху [59, с. 72]. Нижняя часть светильников, которые стояли на «росистой земле» у чайного павильона Кобори Энсю, была похожа на табурет с четырьмя ножками. На нем стоял собственно фонарь в виде куба, который прикрывала крышка, напоминавшая крышу деревенского дома [59, с. 72]. Окошечко в фонаре после зажигания лампы прикрывалось специальной бумагой, так что свет был тусклым, что соответствовало нормам эстетики *ваби*.

Если в качестве предназначенной для омовения рук и рта емкости для воды используются гончарные изделия или деревянная бадейка, то на «росистой земле» не рекомендуется устанавливать каменные светильники. В этом случае на камни-подставки ставят небольшие по размеру и непритязательные по виду лампы типа плоских или что-нибудь подобное. Кроме того, в ночное время на «скамейку для ожидания» ставится особый переносный фонарь. Он представляет собой пирамидообразный ящик с окошечком, сделанный из кипарисовика, слегка покрытый лаком (однако крышка черная, внутри пять промасленных фитилей). Фонарь переносят, держа его за прикрепленную сверху бамбуковую ручку [59, с. 624].

На «внутренней росистой земле» устраивается также туалет – «уборная с песком» (яп. *суна-сэттин*), который, как уже говорилось, не используется по прямому назначению, но несет, однако, важную функциональную нагрузку. Для практических нужд служит туалет на «внешней росистой земле».

Согласно одному весьма авторитетному толкованию функций компонентов «росистой земли», по своему назначению они подразделяются на три типа: выражающие сущность «росистой земли» – очищение от «мирской грязи»; формирующие внешний облик «росистой земли»; предназначенные для чисто утилитарных нужд [50, 162]. Отсюда понятна и роль «уборной с песком», которая наряду с настоящим туалетом и емкостью *тёдзубати* с водой как раз и выражают сущность «росистой земли», хотя в отличие от двух последних чисто символически. С делением «росистой земли» на две части туалет, как место отправления естественных потребностей, с

«внутренней», главной, части был перенесен на «внешнюю». Однако из-за утраты туалетом в центральной зоне «чайного сада» своей сугубо утилитарной роли ослабло и представление о нем как о месте очищения, поэтому появилось другое, отвечающее его новой функции название – «уборная-украшение» (яп. *кадзари-сэттин*) [59, с. 151]. Эту уборную можно увидеть около скамейки, на которой «гости» сидят во время перерыва, устраиваемого между трапезой и собственно чаепитием. Кстати, скамейка эта в общем не отличается от «скамейки для ожидания» на внешней части «росистой земли».

«Уборную с песком», судя по «Запискам Намбо», начал сооружать Сэн Рикю [61, т. 4, с. 281]. Согласно преданию, во время осады замка Одавара Рикю устроил для Тоётоми Хидэёси отхожее место, вырыв яму в песке, и положил на дно камни, напоминающие по форме «летающие». Края ямы также были обложены камнями [50, с. 153–154]. Туалет на «внутренней росистой земле» весьма отличается от уборной в военном лагере Хидэёси, но название он получил то же самое.

«Уборная с песком» представляет собой легкое строение, напоминающее будку. Посередине вырывается ямка глубиной 24–29 см, дно и стенки ее покрываются штукатуркой. Вдоль ямки по обеим сторонам кладут по длинному камню, впереди и позади нее – по небольшому камню. Кроме того, могут быть положены еще камни для придания своеобразия всей композиции. Дно ямки покрывают белым песком, толщина слоя не превышает обычно три сантиметра. Кроме того, песок кладут между камней, песок к тому же регулярно меняют [50, с. 167; 59, с. 308].

Для придания ландшафту «росистой земли» своеобразия планировщик *родзи* подстригал деревья. Различаются «большая», «малая», «круглая», «квадратная» стрижки, и эти названия уже сами по себе говорят о типе обработки кроны деревьев [59, с. 174]. Следует заметить, что в «чайном саду» высаживают, как правило, вечнозеленые растения, и лишь один Сэн Сотан использовал для организации «росистой земли» *сакуру* [102, с. 5]. Большое внимание уделяется траве, растущей на «росистой земле». За ней тщательно ухаживают, подстригают, при необходимости высаживают те или иные злаки. Иногда ее покрывают тонким слоем тщательно подобранных и хорошо промытых сосновых иголок [59, с. 553]. В разных местах сада делают искусственные горы, придавая им, конечно, вид естественных [59, с. 499]. Безусловно, указанные приемы далеко не исчерпывают способы оформления «чайного сада».

Одной из ответственных обязанностей «хозяина» является подготовка «росистой земли» для чайной церемонии и ее уборка после ухода «гостей». *Родзи* подметают метелками двух видов – из веток трахикарпуса высокого (разновидности веерной пальмы) или папоротника-орляка японского. Метелка первого типа, представляющая собой перевязанные молодым бамбуком пять веток трахикарпуса, используется для подметания «внешней росистой земли». Ее ставят рядом со скамейкой для «гостей». Метелкой из орляка, перевязанного белой бемерией, убирают «внутреннюю росистую землю». Эту метелку ставят рядом с ямкой для мусора. Обе метелки используются также и как декоративные украшения «росистой земли» [59, с. 624].

Мусор с «росистой земли» собирают совком из криптомерии и ссыпают в специально предназначенные для этой цели ямки. Такие ямки бывают круглыми (диаметр 18–20 см) или квадратными (длина сторон 36–40 см), глубиной около 30 см. Дно и стенки покрываются штукатуркой, причем из нее же делается низкий бордюр шириной 2,5 см и высотой всего лишь в полсантиметра [59, с. 406]. Квадратные ямки выкапываются в том случае, если чайная комната в домике имеет размер четыре с половиной *татами* или меньше, круглые – если комната большей площади [102, с. 13]. Ямки выкапывают у боковой стены чайного домика, около скамеек, рядом с домиком для сбора «гостей» [59, с. 406]. На их дно в угол (если ямка квадратная) или у стенки (если круглая) кладется небольшой камень, а на него палочки из молодого бамбука, причем только свежесрезанные. Перед каждым чаепитием палочки в ямках меняются [59, с. 406].

### ЧАЙНЫЙ ДОМИК И ЧАЙНАЯ КОМНАТА

Закрытое пространство – чайный домик для проведения чаепитий – является продолжением пространства открытого, т. е. чайного сада, и, естественно, его организация самым непосредственным образом соотносится с устройством сада. Для классической чайной церемонии наиболее соответствующим духу этого действия является чайный домик типа хижины-*соан*. О значении последней с полной определенностью говорится в «Записках Намбо»: «Поистине глубокий вкус чайной церемонии [скрыт] в хижине-*соан*!» [61, т. 4, с. 211]. Проводить чаепития в домике, напоминающем сельскую или отшельническую хижину, начал, как мы помним, Такэно Дзёо. Сэн Рикю еще более приблизил по виду

чайный домик к хижине отшельника, живущего на природе, вдали от людей. Простота домика и его убранства, как уже говорилось, имела эстетическое обоснование.

Классический тип хижины-*соан* и чайной комнаты сложился не в один день: он формировался по мере становления и закрепления норм чаепитий-*ваби*, так как именно принцип *ваби* определил подбор конструктивных элементов чайного домика, его внешний вид и особенно вид и убранство чайной комнаты. Надо сказать, что именно помещение, где происходило чаепитие, претерпело наиболее значительную эволюцию.

Судя по сохранившимся записям знатоков чайного действия, чайный домик типа хижины-*соан* был построен в замке Тоётоми Хидэёси в Осака [59, с. 592]. Образцами хижины-*соан* считаются чайные домики, в сооружении которых принимал участие непосредственно Сэн Рикю: чайный домик Рикю, поставленный в Китано для знаменитого чаепития, состоявшегося ранней осенью 1587 г., домик во дворце Дзюракудай и домик Тайан у храма Хосякудзи в Киото. Этот домик после смерти чайного мастера был перенесен к обители Мёкиан, несколько переделан, но тем не менее сохранил в общем свой первоначальный вид [109, с. 20]. Архитектурным принципам Рикю следовал Сэн Сотан [64, с. 152], поэтому хорошее представление о внешнем облике чайного домика классического типа и его внутренних помещениях дают сооружения, возведенные в Киото под наблюдением Сотана – Юин (1644) и Коннитиан (1648). Юин, оценивавшийся в качестве эталона хижины-*соан*, копировался многими поколениями чайных мастеров, т. е. оказал значительное влияние на закрепление данного стиля в традиции. Коннитиан горел во время пожара в 80-х годах XVIII в., однако позднее был восстановлен [59, с. 244].

Важнейшей функциональной особенностью чайного домика типа *соан* является отсутствие у него галереи или веранды (яп. *энгава*), столь характерной для японского дома. Отказ от галереи означал полный разрыв с традицией строительства чайных павильонов в стиле *сёиндзукури*, предназначенных для проведения «чаепитий в гостиной» [64, с. 28]. Чайная комната стала естественным продолжением «росистой земли», что подчеркивается еще двумя конструктивными особенностями домика. Хижина-*соан* не ставится на фундамент или сваи, поэтому внутреннее помещение не возвышается над садом и в общем-то над землей, т. е. по факту устраняется различие в уровнях расположения «росистой земли» и пола чайной комнаты. Кроме

того, со стороны *родзи* над домиком делается навес – продолжение крыши, и конец тропы из «летающих камней», подходящей к домику, оказывается под навесом, органической частью домика [64, с. 28], и как бы осеняется началом закрытого пространства.

Опорные столбы хижины-*соан*, как правило, врывают в землю. Крыша обычно покрывается весьма толстыми и плотными плетенками из различных видов тростника. Например, чайный домик Сэн Рикю в Китано имел кровлю из мисканта китайского [64, 152]. Стены хижины – грубо оштукатуренные (обмазанные глиной) подрешетки. Вплотную у стены, выходящей на «внутреннюю росистую землю», устанавливается опорный столб, который помимо своего прямого назначения несет и эстетическую нагрузку. Он делается из довольно толстого ствола бамбука, никак не обрабатывается и символизирует скромность, простоту чайного домика [59, с. 45]. Аналогичные столбы, часто искривленные, подпирают также упоминавшийся выше навес.

Непременным компонентом хижины-*соан* является лаз-*нидзиригути*, через который «гость» попадает с «росистой земли» в чайную комнату, ширина лаза варьируется от 57,4 до 67 см, а высота – от 64 до 70 см. В середине XVIII в. определились стандартные размеры лаза – ширина около 64 см, высота – почти 68 см, однако эти нормы не удержались [50, с. 117–119]. Величина *нидзиригути* варьируется в зависимости от размера чайного домика и вкуса его владельца, а также еще многих других обстоятельств, однако средняя, эталонная, ширина составляет 66 см, высота – 60 см [102, с. 16].

Делать для «гостей» вход в чайный домик в виде лаза, который тогда назывался *кугури*, начал Сэн Рикю. Согласно «Жизнеописанию четырех основоположников Пути чая» (яп. «Садо сисо дэнсё»), составленному Мацуя Хисамацу (1566–1652), Рикю заинтересовался узким лазом в каюту-надстройку на рыбачьих лодках, плавающих по реке Хираката в Осака, и нашел, что он отвечает его представлениям о *ваби*. После этого Рикю устроил вход-*кугури* в своем чайном домике [119, с. 41].

Пролетание через лаз символизирует переход в некое новое состояние. Еще в XIV в. в помещение, где давались представления *саругаку*, зрители проходили или, лучше сказать, пролезали через вход-дыру. Эту традицию наследовали позднее театры Но и Кабуки, где такой вход назывался «мышьиной дверью». Кроме того, в средние века практиковался ритуал «возрождения и очищения»: человек через узкий вход пролезал в чрезвычайно маленькое помещение, олицетворявшее материнскую

утробу, и спустя некоторое время вылезал оттуда «возродившимся и очищенным». И. Кумакура полагает, что, если даже указанные обычаи и не оказали непосредственного влияния на возникновение у Сэн Рикю идеи о лазе-*кугури* (*нидзиригути*), этот тип входа в чайную комнату не был чем-то радикально новым и не отвергался общественным сознанием [119, с. 45–46].

Толкования смысла ритуала пролезания «гостей» через *нидзиригути* сводятся к тому, что пространство чайной комнаты представляет собой нечто иное, чем то, что находится за ее пределами и что буддисты называют миром *Саха* (бренным, земным миром), в котором царствует гордыня. Пролетание через лаз смиряет в человеке страсти, успокаивает его плотские желания и т. д. В этом плане представляется вполне логичным устройство подобного лаза в «средних вратах», т. е. «гость» начинает ритуал смирения еще до того, как совершит очищение, омыв на «внутренней росистой земле» руки и ополоснув рот. Надо сказать, что бывают случаи, когда входные ворота с улицы на «внешнюю росистую землю» также делаются в виде лаза [59, с. 199]. По мнению Т. Ито, небольшой размер чайной комнаты не должен создавать у «гостя» ощущения малости помещения, и пролезание через *нидзиригути* психологически подготавливает «гостя» к восприятию миниатюрной величины комнаты [109, с. 11].

Если у самого правого края чайного домика со стороны «внутренней росистой земли» представить обычную входную дверь, то лаз-*нидзиригути* находится в ее правой нижней части на небольшом расстоянии от земли. Снизу, слева и сверху от лаза стена обшивается досками (справа лаз граничит с краем перпендикулярной стены дома). На досках должны быть отчетливо видны волокна, причем доски располагают таким образом, чтобы волокна обязательно шли в одном направлении [109, с. 11]. Сам лаз прикрывается легкой бамбуковой створкой. Перед лазом на расстоянии примерно в 40 см кладется средних размеров камень с плоской поверхностью. На нем, прежде чем пролезть в чайную комнату, «гость» снимает обувь [59, с. 202]. Иногда перед этим камнем ставится еще один, меньших размеров, выполняющий роль ступеньки к первому камню [59, с. 522], что вкупе с лазом образует весьма оригинальное сочетание. Около *нидзиригути* в качестве декоративного элемента нередко вешают метелку, которой подметают «внутреннюю росистую землю» [102, с. 17].



В пространстве, в котором разворачивается чайное действо, ключевую роль, безусловно, играет помещение, где проходит собственно чаепитие. Размер чайной комнаты, ее конструктивные элементы и оформление находятся в прямой зависимости от стиля чаепития. Различают два вида чайных комнат: «малые помещения» (яп. *кома*) площадью в четыре с половиной *татами* и меньше, а также «обширные помещения» (яп. *хирома*), площадь которых составляет больше четырех с половиной *татами*. Комнаты размером более двенадцати *татами* называются «большими обширными помещениями» (яп. *о-хирома*) [50, с. 111]. Классическая чайная церемония проводится в «малых помещениях». Фурута Орибэ, Кобори Энсю и другие представители «чая *даймё*» использовали «обширные помещения», однако это новшество не прижилось.

Чайная комната, как правило, устраивается в отдельном домике (хижине-*соан*, чайном павильоне). Иногда она может быть одним из помещений многокомнатного дома. Принципиальных различий в планировке интерьера чайных комнат обоих типов нет, хотя многокомнатный дом, безусловно, накладывает определенные ограничения. Приходится поступаться соответствием между убранством комнаты и внешним видом дома, архитектор ограничен в возможности расположения окон, что отражается на размещении мест для «хозяина» и «гостей». Тем не менее эти и другие неудобства, как правило, более или менее успешно преодолеваются.

Эталонной считается комната площадью в четыре с половиной *татами*, с низким потолком (обычно расстояние между ним и полом не превышает 180–185 см). Как уже говорилось в разделе «Становление и расцвет», такую площадь имеет келья буддийского монаха, и буддийские ассоциации, несомненно, повлияли на канонизацию данного размера чайной комнаты. Согласно еще одному толкованию, четыре *татами* символизируют стороны света, а половина *татами* – центр [50, с. 132], т. е. чайная комната в четыре с половиной *татами* представляет своеобразную модель вселенной, и, находясь здесь, участники чаепития выявляют свою истинную сущность – «природу будды». По мнению Сэн Сосицу XV, комната в четыре с половиной *татами* создает оптимальные условия для возникновения духовной общности между «хозяином» и «гостями»: обращая друг к другу, нет необходимости повышать голос, внимание человека легко направляется на то, что делает другой [150, с. 5–6].

Чаепития-*ваби* проводятся в чайных комнатах в полтора, два, три *татами* и в помещениях, представляющих собой модификации

комнаты указанных размеров («длинных», «глубоких», с дополнительными *даймэдатами*). Малая площадь таких комнат обусловлена повышением роли психологического фактора в проведении чаепития. Естественно, что малая величина комнаты предполагает и изменения некоторых конструктивных элементов помещения (уменьшение числа окон, опорных столбов, отсутствие ниши-*токонома*), использование висячей полки для размещения утвари и т. п. Тем не менее общие принципы планировки чайной комнаты остаются теми же.

По своим размерам *татами* подразделяются на «столичные» (яп. *кёма* или *кёдатами*) – длиной 191,7 см, шириной 95,5 см, и «деревенские» (яп. *инакама* или *инакадатами*) – длиной 175,8 см, шириной 87,8 см. Площадь «деревенского» *татами* определилась, судя по древнему своду законов «Установления [годов] Тайхо» (яп. «Тайхорё»), еще в начале VIII в. [59, с. 81]. «Столичные» *татами* более позднего происхождения и, как видно из их названия, появились в столице Японии (с 794 г.) городе Хэйан (совр. Киото) [59, с. 195]. Эти оба типа считаются «совершенными» (яп. *мару-датами*, досл. «круглые» *татами*, поскольку круг символизирует совершенство) и противопоставляются *татами* усеченным – «половине *татами*» и *даймэдатами* [59, с. 557].

Стены чайной комнаты чаще всего покрываются грубой штукатуркой. На решетчатый остов (подрешетник) наносится земля (или глина), перемешанная с водой и соломой. После высыхания смеси соломинки должны просматриваться достаточно отчетливо. Оштукатуренные стены были характерны для жилищ простолюдинов, однако там стены дополнительно покрывались еще ровным слоем глины без соломы. Стены в чайной комнате могут делаться и из досок различных пород деревьев [109, с. 9].

Важнейшим и почти непременным элементом чайной комнаты является ниша-*токонома*. Ниша перешла в гражданскую архитектуру из буддийской храмовой и сооружалась только в домах имущих сословий. Стены комнат в таких домах делались из дерева, поэтому, когда Сэн Рикю стал устраивать *токонома* в чайных комнатах с оштукатуренными стенами и, более того, покрывать штукатуркой внутренние части ниши, как, например, в Тайане, это означало полное нарушение господствующего тогда архитектурного стиля [109, с. 9]. Безусловно, восприятие ниши в чайной комнате Тайан современниками Рикю было совсем другим, чем сейчас, когда такое

сочетание стало признанной нормой. Судя по всему, Рикю старался таким образом усилить у «гостей» ощущение *ваби*.

Ниша-*токонома* играет главную роль в интерьере чайной комнаты: в нее помещают свиток с каллиграфической надписью — *бокусэки*, а также вазу с цветком. Иногда в нишу помещают какой-нибудь предмет чайной утвари, чем-нибудь дорогой или памятный «хозяину». Первое, что делает «гость», войдя с «росистой земли» в чайную комнату, это осматривает *токонома* и все находящееся в ней. Содержание *бокусэки*, а также цветок и выставленный предмет, в немалой степени задают настрой всему чаепитию. Осмотр ниши является ритуальным актом, поэтому без *токонома* в чайной комнате обойтись трудно.

Правда, бывает, что из-за желания подчеркнуть миниатюрность помещения нишу в чайной комнате не делают, как это было, например, в Коннитияне Сэн Сотана, где площадь комнаты составляла один *татами* с дополнительным *даймэдатами* [59, с. 244]. В этом случае *бокусэки* вешают непосредственно на грубо оштукатуренную стену [64, с. 29]. Однако такое упрощение интерьера чайной комнаты проводится весьма редко, поскольку ведет к ущербности всего ритуала чаепития.

Высота ниши-*токонома* соответствует высоте чайной комнаты, ширина и глубина ее зависят от площади комнаты: определяющим фактором в данном случае является соразмерность объема ниши с объемом (пространством) помещения [59, с. 74]. Как уже говорилось, внутренняя часть *токонома* может быть покрыта штукатуркой — как полностью (поскольку такая ниша напоминает оштукатуренную комнату в хижине-*соан*, ее называют «нишей-комнатой», яп. *муродоко* [59, с. 576]), так и частично: низ «ниши-комнаты» оклеивается бумагой [59, с. 413]. В настоящее время *токонома* часто делается из досок.

С лицевой стороны ниша стандартного типа обрамляется довольно толстыми деревянными брусками. В чайных комнатах формального стиля (т. е. *син*) бруска, как правило, четырехугольные, правильной формы, покрытые черным лаком. Иногда сквозь матовый лак видно, какова структура дерева. Такая рама наилучшим образом оттеняет предметы утвари-*мэйбуцу*, которые выставляются в нише. Для *токонома* чайной комнаты «переходного» стиля (т. е. *гё*) используют хорошо обструганные, не покрытые ни лаком, ни краской бруска или же ровные по всей длине стволы деревьев с корой. Рама для ниши в комнате «простого» стиля (т. е. *со*) делается из бревен или стволов деревьев, не пригодных для использования в плотницких

или столярных работах, или же из бамбука [59, с. 442], что вполне соответствует духу *ваби*.

По боковым сторонам ниши с внешней стороны ставят по опорному столбу, которые выполняют чисто декоративную функцию. Если ниша одной стороной соприкасается со стеной комнаты, то ставится только один опорный столб. В помещениях стиля *син* столб обычно четырехугольный, в качестве материала для него используют сосну, кипарисовик тупой, дерево *цугу* (из семейства еловых) и другие с прямой древесиной. В чайных комнатах «простого» стиля для таких опорных столбов выбирают стволы сосны, криптомерии, каштана, вечнозеленого дуба Зибольда, клена. Они могут быть как прямые, так и искривленные. Очень часто кору не снимают или снимают только местами, подвергая стволы грубой обработке, однако в любом случае они должны гармонировать с другими элементами интерьера [59, с. 442].

Типы ниш-*токонома* весьма разнообразны. Помимо стандартных, т. е. отгороженных боковыми стенками и обрамленных сверху и снизу, встречаются так называемые «ниши-пещеры» (яп. *хорадоко*), у которых благодаря доске, закрывающей верхнюю часть ниши, расстояние от пола до потолка внутри больше, чем высота «входа» в нишу [59, с. 538]. Естественно, в верхней части *токонома* царит полумрак. Разнообразие типов ниш создается главным образом за счет упрощения их конструкции. *Токонома* могут быть без деревянной рамы, пол ниши может представлять собой доску, не возвышающуюся над полом комнаты [59, с. 522, 547]. Иногда *токонома* делается без сплошных боковых стенок. В этом случае основанием ниши служит довольно длинная доска, которую кладут в углу комнаты вдоль стены, противоположной лазу-*нидзиригути*. На доску ставят опорные столбы, которые очерчивают пространство, занимаемое нишей. К этим столбам на некотором расстоянии от пола-доски крепятся боковые стенки ниши, а сверху, образуя границу *токонома*, подвешивается специальная доска [59, с. 212–213]. Наконец, бывают «подвесные ниши» (яп. *цуридоко*). Верхнюю поперечную доску со свисающими с обеих сторон стенками крепят у потолка чайной комнаты, причем стенки не касаются пола. Нижняя часть у такой ниши отсутствует, задней стенкой является стена комнаты [59, с. 417]. Иногда роль боковых стенок *токонома* выполняют «чайные полки» различных типов [59, с. 442].

Выше уже говорилось, что в хижину-*соан* «гости» попадают через лаз-*нидзиригути*. Однако иногда наряду с этим лазом делается

вход, через который можно пройти не сгибаясь. Такой вход, обычно прикрытый раздвижными перегородками или легкой деревянной дверью, называют «входом для благородных людей» (яп. *кинингуту*), поскольку в древности и средневековье аристократам и самураям высокого ранга считалось неприличным наклонять голову или тем более сгибаться, входя в помещение. Надо сказать, что устройство *кинингуту* в чайной комнате является отступлением от канонов классической чайной церемонии. Тоётоми Хидэёси, например, не признавал такого входа и пользовался только лазом-*нидзиригуту* [50, с. 118]. Правда, *нидзиригуту* могли быть несколько больших, чем принято, размеров, как в Тайане [109, с. 11]. Тем не менее традиция делать «вход для благородных людей» — часто слева от лаза-*нидзиригуту* — осталась, и, если имеется два входа в чайную комнату, то через *кинингуту* нередко входит «главный гость», т. е. наиболее уважаемый человек из числа приглашенных на чаепитие [50, с. 118].

В чайной комнате имеется еще один вход — из вспомогательного помещения («водной комнаты»), которым пользуется только «хозяин» и его слуги при подготовке и проведении чайной церемонии (бывает, что это один и тот же вход, но чаще — два разных входа. — *Ред.*). Через этот вход, называемый «входом на путь чая» (яп. *садогуту*) или «входом слуги» (яп. *кюдзигуту*) проходят в полный рост. «Вход на путь чая» бывает двух типов: прямоугольный и с закругленной верхней частью. Вход первого типа образуют два вертикальных бамбуковых столба и укрепленная сверху горизонтальная поперечная свая. У входа второго типа полукруглая верхняя часть делается со штукатуркой. Двери, как правило, раздвижные, но иногда бывают и циновки, поднимающиеся вверх [59, с. 254, 194].

Важнейшим конструктивным элементом чайной комнаты являются окна. Они служат для освещения помещения, проветривания его, а также для любования «внутренней росистой землей». Кроме того, окна, будучи компонентом интерьера, выполняют декоративную функцию, что в немалой степени предопределяет разнообразие их типов. Окна делаются в стене и потолке комнаты. Окна в стене называются «окнами-подрешетниками» (яп. *ситадзи-мадо*). Это не покрытые штукатуркой места в подрешетнике стены. С наружной стороны на такие решетчатые окна накладывают одну или несколько палочек зеленого бамбука [59, с. 269], что является символом «простоты» окон.

Из «окон-подрешетников» следует выделить продолговатое в



горизонтальном направлении окошко, расположенное над лазом-*нидзиригуту*. Именно оно играет основную роль в регулировании освещения комнаты и ее проветривании. В это окошко вертикально или с некоторым наклоном вставлены палочки белого бамбука, число их иногда доходит до одиннадцати (в зависимости от ширины окна), что вместе с подрешетниками придает ему оригинальный вид и создает особый эффект в освещении помещения. С внутренней стороны это окно может закрываться раздвижными створками, оклеенными бумагой, а со стороны «росистой земли» при необходимости на него навешивают бамбуковую циновку, если «хозяин» полагает, что в чайной комнате слишком светло [50, с. 119; 59, с. 621]. К этому же типу окон относится небольшое окошко в углу комнаты рядом с местом, куда ставится переносный очаг-*фуро*. Оно делается на высоте 18–21 см от пола, так чтобы проникающий через него свет наилучшим образом освещал очаг. Окошко закрывается раздвижной одностворчатой дверкой [50, с. 120; 59, с. 526].

Окна в чайной комнате обычно квадратные и прямоугольные, большинство их расположено по стенам асимметрично, что вполне отвечает требованиям эстетики *ваби*. Однако встречаются помещения с большим круглым окном, которое придает чайной комнате весьма необычный вид.

В крыше чайного домика иногда делают окно с фрамугой (яп. *цукиагэ-но мадо*), которое предназначено для регулирования освещения. Для этого окно снабжается специальной створкой. Кроме того, во время ночных чаепитий сквозь окно видны луна и звезды. Существует предание, что через такое окно любовались луной Тоётоми Хидэёси и Сэн Рикю во время совместных чаепитий [59, с. 408].

В чайной комнате можно увидеть окно еще одного типа. Его называют «освещающим окном» (яп. *акари-мадо*). Окно устраивается в боковой стенке ниши-*токонома*, и через него свет падает на находящиеся в нише предметы или висящий там *бокусэки*. В зависимости от того, чему придает большее значение «хозяин» — цветам или предметам, стоящим на полу ниши, или же свитку, висящему на задней стенке *токонома*, определяются высота и размер окна [59, с. 49–50, 150]. Первым

такие окна начал делать, полагают историки чайной церемонии, Фурута Орибэ [59, с. 139].

Важным конструктивным элементом чайной комнаты являются опорные столбы и прежде всего центральный опорный столб (яп. *накабасира*), поддерживающий кровлю. К нему крепятся также потолок и стенка, не доходящая до пола, которая разделяет место для приготовления чая и пространство для «гостей». Этот столб ставится около очага-*ро*, т. е., строго говоря, далеко не всегда в центре помещения, поскольку место расположения зависит от типа чайной комнаты. Столб не должен быть слишком массивным, обычно его диаметр — 6 — 6,5 см [50, с. 123]. Он может быть прямым или искривленным. В последнем случае стараются выбрать ствол, нижняя часть которого прямая, но около середины имеется прогиб в форме лука [59, с. 599]. Для центрального опорного столба используют стволы японской красной сосны, иллиция священного, сакуры, бамбука и некоторых других пород деревьев. Кору чаще всего оставляют, иногда даже с сохранившимся на ней мхом, но бывает, что ствол тщательно обстругивают [50, с. 122; 59, с. 452]. Опорные столбы в виде прямоугольной арки, напоминающей священные ворота *тории* у синтоистских святилищ, ставят по бокам от «входа на путь чая» [59, с. 532].

Потолок в чайной комнате отличается, как правило, сложностью конструкции. Долгое время в японских домах потолков вообще не было, а помещение прикрывала непосредственно крыша. Традиция делать потолок пришла в гражданское строительство из буддийских монастырей, в которых над изваяниями будд сооружались пологи. Потолок в традиционном японском доме покрывал только часть комнаты, т. е. также напоминал полог. Кроме того, в некоторых помещениях, например в залах для приема гостей, было два или три таких потолка-полога, расположенных на разных уровнях. Лиц высокого ранга усаживали на места под более высоким потолком, людей среднего звания — под более низким, незнатные посетители располагались в той части помещения, где потолка вообще не было [109, с. 19].

Указанные принципы устройства потолка перешли в «чайную» архитектуру. В комнате, где проводится чайная церемония, чаще всего сосуществуют три вида потолков: высокий, низкий и наклонный. Некоторые мастера классического чайного действа увязывают эти потолки с тремя главными, так сказать структурообразующими элементами мироздания — небом, землей и человеком [50, с. 124].

Высокий и низкий потолки располагаются на различных уровнях горизонтально от пола. Высокий потолок делается около ниши-*токонома*, поскольку это самое почетное место в чайной комнате. Под высоким потолком, т. е. рядом с *токонома* садится «главный гость» [109, с. 17]. Низкий потолок обычно бывает над «татами для приготовления [чая]», на котором располагается «хозяин». Низкий потолок подчеркивает скромность «хозяина», его уважительное отношение к «гостям» [59, с. 132]. Оба эти потолка делаются из тонких досок криптомерии, павлонии войлочной, тутового дерева, которые скрепляются бамбуком или тростником [59, с. 56]. Высокий потолок может представлять из себя сочетание досочек, расположенных в шахматном порядке, в низком потолке все доски идут параллельно друг другу. Встречаются также потолки из рогоза широколистного [109, с. 17]. В чайных комнатах Сэн Рикю и Хонъями Коэцу высокий и низкий потолки покрывали три четверти помещения [59, с. 413].

Наклонный потолок всей своей плоскостью крепится непосредственно к внутренней стороне крыши чайного домика (крыша традиционных японских домов, как и русских изб, не бывает плоской, и имеет пирамидообразную с различными вариациями форму). Такой потолок называют еще «потолком, украшающим изнанку кровли» (яп. *кэсё-янэура-тэндзё*). Чаще всего он представляет собой решетку из бамбука, накладывающуюся на внутреннюю сторону кровли. В этой части помещения находятся места для «гостей» (кроме «главного гостя»). По мнению Т. Ито, наклонный потолок нельзя считать потолком в собственном смысле слова, следовательно, можно сказать, что в чайной комнате имеются потолки не трех, а только двух типов — высокий и низкий [109, с. 17]. Нам кажется, что когда мы говорим о чайной комнате, потолки следует рассматривать не как потолки в обычном понимании этого слова, а как уровни, организующие закрытое пространство. При таком подходе безусловным является наличие третьего потолка — наклонного, тем более, что его символизирует решетка из бамбука.

Итак, мы познакомились с общими принципами устройства чайной комнаты «простого» стиля. Безусловно, комнаты различных мастеров отличаются друг от друга, поскольку, несмотря на ограниченное пространство и довольно жесткий нормативный канон, для планировщика остаются возможности оригинальных решений интерьерера. Например, судя по сохранившимся записям современников, в чайной комнате хижин-*соан* Сэн Рикю, построенной в Китано,

опорные столбы, напоминающие те, которые делаются у «входа на путь чая», стояли по бокам от лаза-*нидзиригүти*, а в чайной комнате во дворце Дзюракудай их не было. В домике в Китано опорные столбы из необработанных стволов деревьев с корой стояли по углам комнаты, но в других помещениях для чаепития-*ваби* отсутствовали. Рикю не любил делать окна в боковых стенках ниши-*токонома*, но в некоторых его комнатах они тем не менее встречались [64, с. 152–155].

Сэн Сотан варьировал интерьеры чайных комнат за счет перемещения опорных столбов. Так он перестал возводить столбы около «*татами* для приготовления [чая]», что являлось общепринятой традицией, но вместо этого начал ставить опоры у лаза-*нидзиригүти*. Сотан оставлял поверхность одной из стен комнаты без каких-либо дополнительных элементов, что создавало своеобразный эффект восприятия пространства помещения [64, с. 155]. Кроме того, оригинальности интерьера чайной комнаты чайные мастера добивались подбором сочетаний материалов, использовавшихся для изготовления тех или иных конструктивных элементов. Фурута Орибэ, например, в чайном павильоне Хогакуан опорные столбы около «входа на путь чая» делал из стволов бамбука, но раму находящейся рядом ниши-*токонома* – из тщательно обработанных брусьев, покрытых черным лаком [64, с. 156]. Традиционные принципы устройства чайных комнат используют и современные архитекторы чайных домиков.

В зависимости от расположения мест «хозяина» и «гостей» различаются два принципиально разных типа планировки чайной комнаты. Как уже говорилось выше, главным элементом ее интерьера является ниша-*токонома*. Она располагается напротив входа из открытого пространства («внутренней росистой земли») в закрытое пространство – чайную комнату. Если, при взгляде на нишу со стороны входа, место «хозяина» находится по левую руку, а места «гостей» по правую, то это будет «исконный» (т. е. правильный) порядок (яп. *хонгаттэ*). Если «хозяин» располагается справа, а «гости» слева, такой порядок носит название «обратный» (яп. *гякугаттэ*).

Эти порядки определяют места расположения очага стационарного типа (очага-*ро*), вспомогательного помещения, «*татами* для утвари» и «*татами* для приготовления [чая]». Эталонным считается «исконный» порядок, и ему обязательным образом следуют при планировке чайной комнаты в отдельном домике. Если же помещение для проведения чайной церемонии находится в многоквартирном доме или представляет

собой отгороженную часть большого зала, то обстоятельства могут заставить планировщика помещения расположить очаг-*ро* и места для «хозяина» и «гостей» в «обратном» порядке [50, с. 113].

Во время проведения чаепития используется один из двух типов очага: стационарный, врытый в земляной пол очаг-*ро*, и переносный очаг-*фуро*. Очаг-*ро* является важнейшим элементом интерьера. Его растапливают в холодное время года, поскольку он служит не только для кипячения воды для приготовления чайного напитка, но и для обогрева помещения. Поздней весной, летом и ранней осенью, когда стоит жара или теплая погода, во время чаепитий используют переносный очаг-*фуро*, относящийся не к элементам интерьера комнаты, а к чайной утвари.

Традиция делать в чайной комнате очаг-*ро* берет начало, как уже говорилось в разделе «Становление и расцвет», с Такэно Дзёо. Очаг-*ро* представляет собой квадратный кожух-ящик, не закрытый сверху. Этот кожух обычно изготавливается из деревянных досок и покрывается изнутри штукатуркой. Однако он не может быть сделан из железа или керамики. Кожух опускается в вырытую в полу ямку, канонические размеры которой определены Сэн Рикю: ширина чуть более 42 см, глубина – чуть более 30 см [50, с. 114]. Иногда встречаются очаги, стороны которых более 50 см. Такие *ро* называют большими (яп. *дайро*). Надо сказать, что ширина «активной» части очага примерно на десять сантиметров меньше, чем ширина ямки.

Верхнюю часть очага-*ро* заключают в деревянную раму, немного возвышающуюся над полом. В малых чайных комнатах, где проводятся чаепития-*ваби*, рама не окрашивается и не лакируется, в помещениях «истинного» и «переходного» стиля она, как правило, покрывается лаком черного или золотистого цвета [59, с. 625]. Более половины очага заполняется золой, поверх которой насыпают слой *симэсибай* – золы, смешанной со свежесваренным чаем *бантя* с добавленной корицей и просеянной после этого через специальное решето. Этот слой не дает сухой золе вылетать из очага. Когда *ро* не используется, он покрывается сверху щитом-крышкой из павлонии войлочной, криптомерии



или сосны [59, с. 625]. Правда, иногда обстоятельства не позволяют вырыть в полу чайной комнаты ямку для очага. В таком случае деревянный кожух *ро*, высота которого в этом случае 22–22,4 см, ставят на *татами* в соответствующей части помещения [59, с. 128–129].

Очаг-*ро* может быть устроен в четырех точках чайной комнаты в зависимости от типа помещения, однако в любом случае он находится рядом с местом «хозяина». Если иметь в виду, что существует два «порядка» расположения участников чаепития («исконный» и «обратный»), то всего оказывается восемь мест размещения *ро*. В комнате в четыре с половиной *татами* ямка для очага выкапывается в середине помещения, примыкая с одной стороны к «татами для приготовления [чая]» [55, с. 110]. В комнате, где имеется *даймэдатами*, которое является местом приготовления чая, очаг также размещается рядом с этим *даймэдатами* [55, с. 111]. В этих двух случаях *ро* именуется «выходящим (внешним) очагом» (яп. *дэро*).

В помещениях площадью в два или три *татами*, в которых нет *даймэдатами*, очаг размещается в пределах «татами для приготовления [чая]». Если смотреть со стороны входа в глубину чайной комнаты, то *ро* может быть расположен в дальнем углу этого *татами*, т. е. в углу чайной комнаты. Здесь, например, находился очаг в домике Тайан [59, с. 310]. Очаг может быть устроен в правом углу «татами для приготовления [чая]», т. е. непосредственно перед местом для «гостей». В этом случае очаг отстоит от стены на 51–52 см, и в это пространство кладется две доски. Одна, «большая», около стены, шириной примерно 45 см и длиной в ширину «татами для приготовления [чая]». Другая, «малая», шириной от 5,5 до 7 см, равная по длине раме очага, кладется между «большой» доской и очагом. «Большая» доска, как правило, сосновая, «малая» – из криптомерии [59, с. 572, 215]. Два последних вида очагов называются «входящий (внутренний) очаг» (яп. *ириро*).

Кроме того, очаг-*ро* иногда находится в пределах так называемой «средней» доски, при помощи которой увеличивают иногда площадь чайных комнат в два или три *татами*. «Средняя» доска имеет ширину чуть более 42 см и по длине равна ширине *татами*, рядом с которым кладется. В этом случае *ро* не занимает места ни на «татами для приготовления [чая]», ни на *татами*, на котором располагаются «гости» [50, с. 113].

В чайной комнате четко выделяются ее функциональные части, соответствующие по площади одному *татами*, половине *татами* или

*даймэдатами*. Но и в чайных комнатах всех типов главными являются *татами*, где располагается «хозяин» со всей своей утварью – «татами для приготовления [чая]» (яп. *тэмаэдатами*) или «татами хозяина» (яп. *тэйсюдатами*), а также «татами для гостей» (яп. *кякүдатами*).

Выше уже говорилось, что существуют модификации чайных комнат в один, два или три *татами* за счет увеличения их площади на так называемый *даймэдатами*. *Даймэ* – сокращение слова *даймэгири*, которое переводится как «отрезание [части из-под подставки-]дай[су]», т. е. *даймэдатами* – *татами*, укороченное на размер нижней полки подставки-*дайсу*. Его длина составляет три четверти обычного *татами*, т. е. от 147 до 159 см, в зависимости от вида *татами* [50, с. 115]. Таким образом, площадь *даймэдатами* соответствует свободному пространству на обыкновенном *татами*, где стоит *дайсу*. Уменьшение длины *татами* как раз на ширину *дайсу* символизирует отказ от приращения такой полки в чаепитии-*ваби*.

Традиция увеличивать площадь малых чайных комнат на *даймэдатами* берет начало с Сэн Рикю. Впервые чайную комнату в три с половиной *татами* и *даймэдатами* Рикю устроил в замке Тоётоми Хидэёси. Уже тогда определилась роль укороченного *татами* – на нем располагался «хозяин» с чайной утварью [64, с. 153]. Таким образом *даймэдатами* стало использоваться в качестве «татами для приготовления [чая]», и по сей день оно выполняет эту функцию. Данная роль *даймэдатами* обусловила и его место в чайной комнате: оно кладется слева или справа (в зависимости от «исконного» или «обратного» порядков для размещения «хозяина» и «гостей») от полноценных *татами*, один его край оказывается у «входа на путь чая», как это бывает с «татами хозяина» в комнатах в два или три *татами* [55, с. 111]. Надо сказать, что центральный опорный столб-*накабаси*ра стали ставить как раз в комнатах с *даймэдатами* на границе между этим и обычным *татами* по середине длины последнего [64, с. 154; 55, с. 111].

Напротив «татами для приготовления [чая]» находится (вдоль стены) «татами для гостей». В помещениях площадью менее четырех с половиной *татами* оно занимает все пространство от входа до противоположной стены. В комнатах от четырех с половиной *татами* «татами для гостей» упирается в *татами*, лежащее перед нишей-*токонома* перпендикулярно к «татами для гостей» [55, с. 110–111]. На *татами* перед нишей на той его части, которая граничит с «татами для гостей», восседает «главный гость», первый в ряду



«гостей», сидящих слева от него, поэтому данное *татами* называется также «*татами* для благородного человека» (яп. *киндиндатами*).

Если стены чайной комнаты оштукатурены, то для того, чтобы «хозяин» и «гости» не испачкали одежду, вдоль стен у соответствующих *татами* иногда наклеиваются полосы бумаги: над «*татами* для гостей» – шириной 54,5 см, над «*татами* для приготовления [чая]» – шириной 27,3 см. Как правило, для этой цели используют бумагу сортов *ториноко*, *минато*, *мино*, которые славятся плотностью и качеством изготовления. Над «*татами* для приготовления [чая]» приклеивают белую бумагу, чтобы подчеркнуть чистоту (в прямом и переносном смысле) утвари, движений «хозяина» и приготовленного напитка [59, с. 234].

Наконец, в чайной комнате в четыре с половиной *татами* слева от лаза-*нидзиригути* вдоль стены в направлении «входа на путь чая» кладут еще одно *татами*, по которому ступает «хозяин», направляясь из «водной комнаты» к «*татами* для приготовления [чая]». С одной стороны оно граничит со «входом на путь чая», с другой – с «*татами* для гостей». Таким образом, четыре *татами* образуют квадрат, причем один из краев каждого *татами* примыкает к продольной внутренней стороне следующего *татами*, охватывая ее наполовину, а другой упирается в стену комнаты, т. е. по существу получается замкнутая дорожка. В центре комнаты при таком расположении *татами* образуется квадрат в половину *татами*. Именно здесь, в дальнем углу, если смотреть от входа-лаза *нидзиригути*, роют ямку для очага-*ро*. Оставшееся пространство квадрата покрывает *татами*, которое называется «половинным» (яп. *хандзё*), хотя, конечно, площадь его меньше за счет выемки, занимаемой очагом.

Чайные комнаты площадью менее чем четыре с половиной *татами*, как уже говорилось, довольно широко использовались и используются для проведения чаепитий-*ваби*. Наиболее интимная атмосфера создается в комнате в один *татами* и *даймэдатами* (как раз на нем располагается «хозяин» с утварью). Естественно, что количество «гостей» в таком помещении, как и в комнатах в два *татами* и *даймэдатами* весьма ограничено (один, два, максимум три человека). Помещения в три *татами* могут различаться по раскладке *татами*. Стандартный вариант – три *татами* рядом друг с другом вдоль входа-лаза в комнату. Бывает, что ширина помещения составляет два *татами*, положенных вдоль входа-лаза, а третье кладется поперек комнаты за первыми двумя. Это так называемая «глубокая комната в три *татами*». Иногда все

три *татами* кладутся поперек комнаты (если смотреть со стороны входа-лаза) друг за другом. Это – «широкая комната в три *татами*». Встречаются аналогичные комнаты в четыре *татами* – их называют «длинными». В подобных чайных комнатах, особенно самых маленьких, могут отсутствовать ниши-*токонома*.

### Полки



В помещениях, где проводятся чайные церемонии, отсутствует какая-либо мебель в современном понимании, однако в чем-то схожую с ней роль выполняют полки (яп. *тана*), которые являются важнейшим после ниши-*токонома* компонентом интерьера чайной комнаты. Естественно, что полки останавливают на себе взгляд «гостя», привлекают его внимание. Внешний вид полки, предметы, лежащие на ней, вызывают у участников чаепития те или иные ассоциации и создают в комнате определенный

настрой. Все это, безусловно, учитывается чайным мастером при выборе типа полки при подготовке проведения чайного действия. Полки подразделяются на четыре вида – «подставки [с полками]» (яп. *дайсу*), «большие полки» (яп. *одана*), «малые полки» (яп. *кодана*) и «прикрепленные полки» (яп. *сицукэдана*), каждый из которых в свою очередь имеет множество подвидов [165, Ч. 1, с. 50].

Следует сказать, что в принципе существуют ограничения в использовании полок во время чаепитий классического типа. Не рекомендуется ставить полки первых трех видов в малые помещения (в чайные комнаты в четыре с половиной *татами* и меньше), поскольку, во-первых, они нарушают атмосферу *ваби* и, во-вторых, в таких помещениях нет места для полок. Здесь могут быть только висячие полки, т. е. *сицукэдана* [165, Ч. 1, с. 45]. Хотя данное указание имеет строгое эстетическое обоснование, далеко не все следуют этим нормативам на практике. Диапазон применения полок был весьма широк уже у столпов чайной церемонии, прежде всего Сэн Рикю.

### Подставки-дайсу

Как уже говорилось в Разделе I («Закладывание основ»), подставку-дайсу привез в 1267 г. в Японию из Китая буддийский монах Нампо, после чего она стала неперенным атрибутом чаепитий в дзэнских монастырях. В светском чайном ритуале первым использовать дайсу начал, судя по всему, Асикага Ёсинори [165, Ч. 1, с. 50]. В дальнейшем дайсу широко применялись при проведении «чаепитий в гостиной» и стали ассоциироваться в первую очередь с этим видом чайного действия, однако Сэн Рикю полагал, что принцип расстановки предметов чайной утвари на полках подставки-дайсу (гармоничное сочетание предметов, символизирующих *инь* и *ян*) предопределил характер «выставления утвари» во время чаепитий-*ваби*. Более того, устройство хижины-*соан* также «не выходит за пределы этого закона» [61, т. 4, с. 264]. Возможно, утверждение знаменитого мастера в немалой степени гипербола, но тем не менее, как считают специалисты, все существующие виды чайных полок являются модификациями подставки-дайсу [165, Ч. 1, с. 50]. В настоящее время дайсу, как и много веков назад, применяется в чайных действиях, устраиваемых в буддийских монастырях и синтоистских святилищах.

Дайсу (досл. «подставка») представляет собой своеобразную этажерку: две полки – верхняя (яп. *тэнъита*, досл. «доска-небо») и нижняя (яп. *дзиита*, досл. «доска-земля», «доска-почва») соединены четырьмя или двумя вертикальными стойками (яп. *хасира*, досл. «столб», «опора»). По своим размерам дайсу делятся на две категории – большие (высота – 66,7 см, длина – 96,7 см, ширина полок – 39,3 см) и малые (высота такая же, как у больших, длина меньше на 6 см, а ширина – на 3 см). Дайсу с двумя стойками используется в том случае, когда котел с водой нагревается на очаге-*ро*. Если же очагом служит *фуру*, в чайную комнату ставится дайсу с четырьмя стойками [59, с. 344]. Правда, со временем разделение дайсу по размерам и функциям перестало строго соблюдаться.

Дайсу ставится на «татами для утвари» на противоположной от «хозяина» стороне (на шестнадцатой полоске-тростинке от середины *татами*). Утварь располагается на полках подставки-дайсу в определенном порядке. Вот схема расстановки всего набора предметов (так называемое «полное выставление», яп. *со-кадзари*):

– На нижнюю полку подставки-дайсу ставят слева переносный очаг-*фуру* с котлом, стоящим на нем, а справа кувшин с водой. Между

ними – вазу-подставку для черпака с поставленным в нее черпаком и щипцами для углей, а также чашу для сливания воды с подставкой для крышки котла внутри. На верхнюю полку ставят слева чайную чашку с лежащими в ней чайным веничком и свернутой чайной салфеткой а справа – чайницу-*тяирэ* с порошковым чаем. Иногда на верхнюю полку помещают чайницу-*нацумэ*, а чайницу-*тяирэ* – перед дайсу [59, с. 344–345; 165, Ч. 1, с. 53–54].

Чаепития с использованием дайсу носят строгий, формальный характер, причем атмосферу торжественности придают и сами подставки. Наиболее строгий вид имеет «истинная» дайсу (яп. *син-дайсу*), характерным примером которой является дайсу в стиле Сэн Рикю (яп. *Рикю-гата дайсу*). Такие дайсу изготавливаются из криптомерии японской, тщательно полируются и покрываются черным лаком. Нижняя полка (длина – 90,9 см, ширина – 43 см, толщина доски – 4,2 см) шире и массивнее верхней (ее длина – 91,5 см, ширина – 40,4 см, толщина доски – 1,8 см), хотя и немного короче. Высота подставки-дайсу примерно 66,7 см. Дайсу такого типа ставили Мурата Сюко, Такэно Дзё и Сэн Рикю, которые и придали ей законченный вид [59, с. 302]. Кроме того, существует довольно много модификаций этой классической подставки-этажерки («корейская дайсу», «бамбуковая дайсу» и др.).

Разновидностью дайсу является подставка-*кюдайсу*. Согласно одному из толкований ее названия, внешний вид *кюдайсу* напоминает ворота, через которые в древнем Китае проходил успешно сдавший экзамен чиновник. Китайское слово *цзи* (японское чтение этого иероглифа *кю*) как раз и обозначает прохождение экзаменов [165, Ч. 1, с. 54].

Отличительной особенностью *кюдайсу* является то, что у всех ее видов имеются только две стойки. Их концы напоминают два приложенных друг к другу катетами прямоугольных треугольника (по гипотенузе их стороны могут быть вогнутыми, выгнутыми, волнистыми и т. д.), к которым крепятся полки. У более ранних *кюдайсу* края верхней полки были немного загнуты вверх, что усиливало сходство подставки с китайскими воротами. В «чайном мире» большой популярностью пользовались *кюдайсу* в стиле Рикю, у которых верхняя полка была несколько больше нижней. Сэн Сотан любил ставить в чайной комнате *кюдайсу* из павлонии, покрытую темно-зеленым лаком и с полками с красными ободками. Встречались *кюдайсу* с полками в форме овала [165, Ч. 1, с. 54].

Наконец, к разряду подставок-дайсу относят «длинную доску» (яп. *нагаита*), которая кладется на «татами для утвари». *Нагаита* делается по образцу нижней полки подставки-дайсу, может покрываться черным или темно-зеленым лаком, но, если изготавливается из павлонии, сливового дерева, шелковицы, остается не покрытой лаком (или краской). «Длинная доска» предназначена для выставления чайной утвари. Различаются два вида *нагаита*: одна используется в чаепитиях с применением стационарного очага, другая (больших размеров) – чаепитиях с очагом-фууро. Различие в площади досок обусловливается необходимостью ставить на вторую фууро.

### «Большие полки»

Полки, включаемые в эту категорию, одинаковы с дайсу по размерам и имеют множество подвидов. Вот некоторые из наиболее известных.

«Полка Дзё» (яп. *Дзё дана*), нередко ее называют «полка-мешок Дзё» (яп. *Дзё фукуро-дана*). Такую полку любил использовать во время устраивавшихся им чаепитий Такэно Дзё. По стилю она напоминает *син-дайсу*. Эта полка ставится в чайную комнату только в том случае, если чайное действо проводится с использованием очага-ро.

Нижняя часть «полки Дзё» представляет собой невысокий, закрытый со всех сторон ящик-футляр из досок кипарисовика тупого (отсюда и второе название полки: *фукуро* – «мешок», «хранилище»), т. е. нижней полкой *Дзё дана* является верх ящика-фукуро. С передней стороны у фукуро делаются раздвижные дверцы, которые оклеиваются бумагой *ториноко*, а по краям – полосками парчи. По углам ящика-фукуро крепятся четырехугольные стойки, которые подпирают верхнюю полку (они делаются из кипарисовика японского). «Полка Дзё» обрабатывается способом *синкэйнури*, т. е. сначала протравливается светло-желтым или розовым пигментом, а затем покрывается бесцветным лаком.

На верхней полке обычно размещаются предметы, которые непосредственно не используются во время чаепития: письменный прибор, брусок туши, небольшая ваза с цветами, баночка с благовониями и т. п. На нижней полке стоит чайница-нацумэ. В правой части ящика-фукуро располагается емкость с водой. В этом случае она должна быть мелкой и широкой. Как правило, такие сосуды изготавливаются из сплава бронзы и олова.

Имеется ряд особенностей в использовании «полки Дзё» на разных этапах чайной церемонии. Перед приготовлением «густого чая» «хозяин» сдвигает влево правую дверцу-створку и несколько выдвигает наружу емкость с водой (воду в нее наливают заранее). Чайница-тяирэ ставится на татами перед полкой, после чего начинается процедура приготовления чайного напитка. Что касается следующего этапа чаепития, то «хозяин» садится перед полкой и ставит чайную чашку около левой дверцы-створки. Затем открывает правую дверцу-створку, подвинув ее влево, и, как в предыдущем случае, выдвигает наружу емкость с водой. Потом «хозяин» снимает с нижней полки чайницу-нацумэ и ставит ее перед ящиком-фукуро немного правее от центра и подвигает к ее левой стороне чайную чашку. Затем готовит «жидкий чай».

Во время чаепития крышка емкости с водой прислонена к левой стороне «полки Дзё». К концу церемонии на нижнюю полку кладутся черпак и подставка для крышки котла. Затем в емкость доливают свежую воду и убирают внутрь ящика-фукуро, после чего его правая дверца закрывается. По окончании церемонии «хозяин» кладет черпак и подставку для крышки котла в левую часть ящика-фукуро [165, Ч. 1, с. 58].

«Полка Сино» (яп. *Сино дана*). Названа по имени Сино Сосина (жил в XV в.), известного мастера по воскуриванию благовоний. Эта полка называлась также «полка-мешок» (яп. *фукуро-дана*). Поскольку эту фукуро-дана любил использовать Сэн Рикю, она получила еще одно название – «полка-мешок Рикю» (яп. *Рикю фукуро-дана*). Сино дана изготавливается из павлонии и, как правило, не покрывается ни краской, ни лаком. Высота ее примерно 57,6 см, ширина – 75,8 см.

Сино дана составляют нижняя и верхняя полки и четыре стойки-опоры по углам, т. е. ее контуры не отличаются от очертаний подставки-дайсу или «полки Дзё». На нижней полке к левой ее части крепится закрытый со всех сторон ящичек (т. е. «мешок»): высота его чуть более трети общей высоты Сино дана, длина – примерно в половину полки. С передней стороны ящичка – съемная дверца (яп. *кэндон-бута*). Правая стенка ящичка возвышается более чем на половину высоты Сино дана и служит опорой для средней полки, которая с одной стороны крепится к этой стенке ящичка, а с другой – к двум правым стойкам. Таким образом, Сино дана имеет четыре полки: верхнюю, нижнюю, среднюю полку и являющийся полкой верх ящичка (две последние фактически в половину длины Сино дана). Доска стенки ящичка, на которую крепится

левая сторона средней полки, имеет в верхней части вырез в форме овала или какой-нибудь более сложной фигуры.

*Сино дана* выставляется только во время чайной церемонии с использованием очага-*ро*. На верхней полке размещаются предметы, непосредственно не применяющиеся для приготовления чайного напитка. На нижнюю полку ставится кувшин с водой, на верх ящичка – чайница-*нацумэ*. На среднюю полку кладут черпак (справа) и подставку для крышки котла. Иногда верхнюю полку оставляют пустой, и в таком случае во время приготовления «густого чая» на нее кладут мешочек-оплетку чайницы. Если же эта полка занята, мешочек-оплетка располагается на верху ящичка в переднем левом углу (см. [165, Ч. 1, с. 58–60]).

«*Полка из горной деревушки*» (яп. *ямадзато дана*). Конструкцию ее придумал Сэн Рикю. Впервые она была выставлена во время чаепития в «чайной деревне» замка в Осака, почему и носит такое название. Делается из павлонии войлочной. Нижняя доска – прямоугольная, верхняя представляет из себя равнобедренный треугольник и крепится на три стойки (две по дальним углам, одна – в левом ближнем), так что диагональная сторона этой полки обращена в сторону «гостей». Стойки, как правило, пятигранные.

*Ямадзато дана* используется во время церемонии с очагом-*ро* и служит главным образом для выставления керамического кувшина с водой. Перед использованием нижнюю полку протирают песком, который смачивают водой. *Ямадзато дана* – единственная из полок, на которой в больших помещениях (т. е. *хиромы*), где обстановка весьма изысканная, выставляют кувшин с водой не покрытый глазурью. Такой кувшин привносит в убранство комнаты штрих безыскусности, что определенным образом отражается на настроении участников чаепития [165, Ч. 1, с. 63; 59, с. 591].

### «Малые полки»

Наибольшим разнообразием подвидов отличаются «малые полки» (т. е. *кодана*), по размеру примерно вдвое меньшие, чем «большие полки». Как правило, они весьма скромны по внешнему виду, что, конечно, более соответствует представлению о безыскусности интерьера малых чайных комнат. Иногда такие полки называются «столиками» (яп. *дзёку*), поскольку по виду они напоминают столики, на которые ставились курильницы благовоний [165, Ч. 2, с. 48].

«Малые полки» в большинстве случаев используются для выставления на них кувшина с водой и чайницы-*нацумэ*, в которой хранится чайный порошок для приготовления «жидкого чая». Такое применение *кодана* отразилось и на их классификации, согласно которой все они делятся на два типа. На одни полки кувшин с водой ставится до начала приготовления напитка и остается здесь на протяжении всей церемонии. На полки второго типа кувшин ставится только на определенное время, т. е. в процессе чайного действия он вносится в комнату, а затем уносится [165, Ч. 2, с. 52]. Данный фактор обусловил и конструктивные особенности «малых полок».

*Кодана*, на которых кувшин с водой стоит на протяжении всей церемонии, имеют полку-основание (как раз на ней находится кувшин с водой) и называются «полки, на которых [кувшин] стоит» (яп. *оки-дана*). В *кодана* второго типа, называемых «полки, на которые [кувшин] приносят» (яп. *хакоби-дана*), полки-основания, как правило, отсутствуют [165, Ч. 2, с. 46]. Верхних полок может быть одна, две или даже три – круглой или квадратной формы. *Кодана* различаются по числу стоек, которых бывает от двух до четырех [165, Ч. 2, с. 47]. Полки и стойки могут лакироваться, но нередко не покрываются ни лаком, ни краской.

Если чайная церемония проводится с использованием очага-*фуро*, «малая полка» ставится на «*татами* хозяина» между правым краем *татами* и воображаемой продольной линией, проходящей через центр этого *татами*, около *фуро*, причем центр полки находится на линии ушек котла, стоящего на *фуро*. Если используется очаг-*ро*, то полка ставится на шестнадцатую полосу-тростинку «*татами* хозяина», если отсчитывать от очага, причем лицевая сторона полки обращена к «хозяину».

Размещение утвари на «малых полках» и ее набор обуславливается видом *кодана*, характером чайного действия и многими субъективными факторами, однако существует несколько базисных принципов, которыми руководствуются при расстановке утвари на *кодана*.

Кувшин с водой ставится на нижнюю полку или же на *татами*, если полка-основание отсутствует. Внесение кувшина в чайную комнату и его вынос из нее во время церемонии характеризует все действие как весьма неформальное, и эта неформальность подчеркивается использованием подставки для крышки котла, сделанной из зеленого бамбука. Если кувшин стоит на *кодана* на протяжении всей церемонии, то подставка для крышки котла используется не бамбуковая, а керамическая или металлическая. На самую верхнюю полку «хозяин» кладет мешочек-оплетку

после освобождения из него чайницы-*тяирэ*. Если на этой полке ничего нет, мешочек помещается в центре, если же на полке уже находится какой-нибудь предмет (чаще всего это чайница-*нацумэ*), то в зависимости от формы полки мешочек кладут или перед чайницей (если полка круглая), или в дальнем от «гостей» углу (если она квадратная или прямоугольная). В конце процедуры приготовления чая на верхнюю (или среднюю) полку кладется также черпак: если полка круглая, черпак лежит чашечкой вниз, если квадратная или прямоугольная – чашечкой вверх [165, Ч. 2, с. 46–48].

Вид *кодана* обуславливает также особенности манипулирования чайной утварью и приготовления чайного напитка. В частности, если «малая полка» имеет две стойки, воду в кувшин добавляют из керамического чайника с ручкой на одной стороне и длинным носиком на противоположной, причем положение кувшина не меняется. Если у полки три стойки, то вода доливается из такого же чайника, но кувшин несколько выдвигается вперед. Если же «малая полка» имеет четыре стойки, кувшин с водой снимается с нижней полки и ставится перед полкой, а воду в него добавляют из металлического чайника с ручкой сверху, по виду похожего на знакомый нам европейский. Наконец, процедура «возвращения кипятка» (яп. *югаэси*)<sup>2</sup> проводится только в том случае, если кувшин не стоит непосредственно на *татами*, а ставится на «малую полку» типа *оки-дана* [165, Ч. 2, с. 46–47].

Как уже говорилось, количество разновидностей «малых полок» весьма велико. Родоначальники классической чайной церемонии, практически каждый патриарх школы Урасэнкэ и известные мастера других школ оставили образцы созданных ими полок *кодана*. Данное обстоятельство говорит, с одной стороны, о популярности этого вида «чайной мебели», а с другой стороны, об отсутствии жестких канонов в ее дизайне, что позволило мастерам находить оригинальные конструктивные решения. Остановимся на двух классических примерах «малых полок».

«*Полка Дзё для кувшина с водой*» (яп. *Дзё мидзусаси дана*). Эта «малая полка», сконструированная Такэно Дзё, предназначена, как видно уже из названия, для кувшина с водой. У этого вида «малых полок», характерным образцом которых является полка Дзё, отсутствуют стойки. Их функцию выполняют две боковые стенки, каждая из которых имеет по два фигурных выреза (сверху и снизу). Нижняя и верхняя полки прямоугольные, одинакового размера (31,8 x 29,5 см), а их края по обоим

бокам выступают за стенки. Общая высота *Дзё мидзусаси дана* чуть более 46 см. Между боковыми стенками, ближе к верхней полке, крепится средняя полка, имеющая выемки с переднего и заднего краев. На нижнюю полку ставится кувшин с водой, на среднюю – чайница-*нацумэ*. Существует несколько модификаций *Дзё мидзусаси дана*, разработанных известными чайными мастерами (Катагири Сэкисю, Кобори Энсю, Итто Тантаисае и др.). Полки различаются по материалу, из которого изготавливаются, форме выреза и другим деталям [165, Ч. 2, с. 56].

«*Круглая [полка-]столик*» (яп. *марудзёку*). Наиболее характерный пример «малой полки» типа *оки-дана*. Имеет две стойки. Верхняя и нижняя полки круглые, одинакового размера (диаметр примерно 31 см), расстояние между ними около 39 см. Среди подвидов *марудзёку* прежде всего выделяется «круглая [полка-]столик, излюбленная Рикю» (яп. *Рикю гонами марудзёку*), которая делается из павлонии. Лаком не покрывается. *Марудзёку* стоит на трех коротких ножках, прикрепленных ко дну нижней полки. Ножка в передней части полок такого типа немного выступает вперед, и «гости» могут ее видеть. Другая распространенная разновидность *марудзёку* – «круглая [полка-]столик, излюбленная Сотаном» (яп. *Сотан гонами марудзёку*), которая не имеет ножек и обычно покрывается лаком. На верхнюю полку *марудзёку* обычно ставится овальная чайница по форме похожая на плод дерева *юуба*, а в конце церемонии сюда же кладут черпак (чашечкой вниз) и подставку для крышки котла [165, Ч. 2, с. 49; 59, с. 557].

### «Прикрепленные полки»

«Прикрепленные полки», как уже отмечалось, размещаются или, точнее говоря, вешаются, как правило, в чайных комнатах малых размеров, поскольку не занимают места на *татами*. Этот тип полок также имеет несколько разновидностей, хотя по сравнению с «большими» и особенно с «малыми полками» их количество намного меньше, что объясняется более ограниченными возможностями для модификаций. Полки *сирүждана* отличаются подчеркнуто непритязательным видом, лишены каких-либо украшений, т. е. в них нет и намека на какую бы то ни было изысканность, что отражает дух чаепитий-*ваби*.

«*Полка-ящик [, подвешенная на крюк]*» (яп. *кугибако-дана*). Вешается над *даймэдатами* ближе к «водной комнате» на высоте примерно 155 см от пола, легко снимается и разбирается. Изготавливается

из криптомерии. *Кугибако-дана* состоит из трех прямоугольных полок, к торцам которых с обеих сторон прикреплены стенки. Нижняя полка значительно выступает за пределы боковых стенок-досок, причем выступающая часть скошена с передней стороны. На эту часть нижней полки кладут метелочку из птичьих перьев и баночку с благовониями или же черпак и подставку для крышки котла. На среднюю полку ставится чайница-*нацумэ* [59, с. 199].

«*Висячая полка*» (яп. *цуридана*). Этот тип полок любил использовать Сэн Рикю. *Цуридана* имеет две полки и крепится к потолку над *даймэдатами* при помощи лозы белого бамбука толщиной 15 мм, на высоте примерно 150 см от пола. На нижнюю полку ставят баночку с благовониями и кладут метелочку из птичьих перьев. Верхнюю полку оставляют пустой [59, с. 417].

«*Двухслойная полка*» (яп. *нидзюдана*). Полки этого типа любил использовать Сэн Соса. Крепится в углу комнаты на высоте примерно 150 см от пола. Представляет собой деревянный каркас в форме прямоугольного параллелепипеда с закрытой нижней стороной, которая как раз и является полкой. Снизу она подпирается бамбуковым шестом, который является элементом всей конструкции. Пространство под полкой – нижний «слой», каркас – верхний «слой», полка – граница между ними [59, с. 462].

### Светильники

Светильники являются неперенным элементом интерьера чайной комнаты, но, как и другие компоненты, имеют не только утилитарное назначение освещать помещение. Светильники несут известную эстетическую нагрузку в убранстве комнаты и играют весьма важную роль во время чаепитий, проводимых в темное время суток.

Масляные лампы, использовавшиеся в средние века, делятся на «высокие» (яп. *тёкэй*) и «низкие» (яп. *танкэй*). В чайных комнатах, как правило, ставились лампы-*танкэй*, и эта традиция сохранилась и до настоящего времени. Употребление «низких» ламп во время чаепития начало приобретать канонический статус в эпоху Сэн Рикю.

Лампа-*танкэй* представляет собой довольно сложную конструкцию: массивная подставка, похожая на ящик, на которую крепится вертикальная стойка высотой 50–60 см. К верхней части параллельно

подставке прикрепляется стальное кольцо, на которое ставится глиняная чаша с маслом, напоминающая по форме ласточку. Из овального отверстия в самом верху стойки в чашу опускают семь, восемь или девять волокон-фитилей, образуя как бы шатер. Чаша может покрываться специальной крышкой, что препятствует попаданию в масло пыли и уменьшает интенсивность света [109, с. 30].

Помимо масляных ламп в качестве дополнительных источников света используются свечи, вставленные в металлические, керамические или деревянные подсвечники. Подсвечники бывают самых разнообразных видов, что дает широкий простор мастеру в их подборе при составлении композиции необходимых для проведения церемонии предметов.

### «Водная комната»

К чайной комнате примыкает помещение, в котором хранится различная утварь, используемая в церемонии, чай, пищевые продукты. Здесь же проводится вся предварительная подготовка к чайному действу. Это помещение называют «водной комнатой» (яп. *мидзюя*), однако в современной литературе нередко можно встретить и другое ее название – «кухня» (яп. *каттэ*, *дайдокуро*). Размер «водной комнаты» соотносится с величиной чайной комнаты и составляет обычно три-четыре *татами*. Совсем маленькие комнаты подобных помещений не имеют. *Мидзюя* связана с чайной комнатой «входом на путь чая». Функциональное назначение «водной комнаты» определяет и набор приспособлений, использование которых относится к процедурам, осуществляемым в ней: очаг-*ро*, полки, сток для использованной воды и некоторые другие предметы (например, ящики-тумбочки для хранения различных вещей).

Очаг-*ро* делается или в самой «водной комнате», или рядом с ней на открытом воздухе. В помещении вырывается «длинный очаг» (яп. *нагаро*), прямоугольный по форме, величиной в два квадратных очага-*ро* стандартного размера. *Нагаро* используется для приготовления закусок-*кайсэки* [59, с. 454]. Рядом с «водной комнатой» устанавливается «круглый очаг» (яп. *ганро*) из металла (иногда керамический). На очаг ставится котел, в котором еще до начала церемонии кипятят воду. Перед приходом «гостей» «хозяин» наливает горячую воду из этого котла в котел, стоящий на очаге в чайной комнате (как правило, в тех случаях, когда используют очаг-*фуру*) [59, с. 182].



Обязательным компонентом интерьера «водной комнаты» являются полки, на которых располагается необходимая для чайной церемонии утварь. Полки делятся на два типа – вешаемые на стену (яп. *тоосидана*) и устанавливаемые в углу комнаты (яп. *сумидана*). И те, и другие имеют по два уровня. Главную функциональную нагрузку несет *тоосидана*. Длина ее обычно составляет 90–135 см, ширина полок колеблется от 25 до 60 см [59, с. 561]. Размеры полок тем не менее могут быть весьма произвольные, хотя в XVIII в. предпринимались попытки их канонизировать [50, с. 128]. И верхняя, и нижняя полки изготавливаются из криптомерии. На верхнюю полку ставят емкость с древесным углем, сосуд с водой, вазу с цветами, сосуд с чайными листьями, чайницу, чайные ложки. На нижней полке, которую подпирают один-два ствола низкорослого бамбука, располагаются чайная чашка, чайный веничек, подставка для крышки котла. Однако данное расположение утвари отнюдь не является каноническим. Нижняя полка может быть сплошной или состоять из двух-трех частей, плотно друг с другом не соприкасающихся. Между ними вставляются решетки из тонких стволов бамбука: именно на них ставятся только что вымытые чайные чашки и чайный веничек [50, с. 128; 59, с. 561].

В полу «водной комнаты» под полкой *тоосидана* делается сток для использованной воды. Изнутри он выложен листами меди и выводится за пределы помещения. Сверху сток покрывается «полкой-плетнем» (яп. *суноко-дана*) из бамбука, поставленной на опоры из низкорослого бамбука. Таким образом, использованную воду выливают не прямо в сток, а льют на эту «полку-плетень». На нее ставят также сосуд со свежей водой, кувшин-*мидзусаси*, чашу для сливания воды, емкость, в которой ополаскивают чайные салфетки и т. д. [50, с. 128; 59, с. 562].

Стена между полкой-*тоосидана* и «полкой-плетнем» покрывается деревянной панелью высотой примерно 55 см, т. е. полка-*тоосидана* вешается на небольшой от пола высоте (75–80 см), поэтому с нее удобно брать необходимые вещи, стоя на коленях. Если *тоосидана* упирается торцами в боковые стены «водной комнаты» или же устанавливается в специальной нише, напоминающей *токонома*, панели делаются с трех сторон – задней и двух боковых. В панели вставляются бамбуковые крюки, на которые вешаются чайные салфетки, черпаки [50, с. 128], бамбуковые чайные венички.

Угловые полки-*сумидана* имеют, как уже говорилось, два уровня. Делаются полки из довольно толстых досок криптомерии. На них ставят сосуд с золой для очага и банку с маслом для фонарей и ламп. Ящики-гумбочки, куда кладут вещи не первой необходимости, устанавливают у правой и левой стены «водной комнаты». Иногда в комнате делаются закрывающиеся створкой антресоли, обычно поверх полки-*тоосидана* [59, с. 562].

Безусловно, возможны различные варианты модификаций элементов интерьера «водной комнаты», однако в любом случае ее планировщик соблюдает основополагающие принципы, регулирующие функциональное назначение этих элементов, и следует эстетическим канонам чаепития-*ваби* при ее оформлении. Особо важным считается удобное расположение утвари, а также чистота помещения. Ритуал подготовки «водной комнаты» является для «хозяина» первым или, лучше сказать, предваряющим этапом чайного действия, во время которого «хозяин» обретает душевное спокойствие и необходимый настрой для встречи «гостей» и проведения чаепития [59, с. 562]. Иногда «гости» изъявляют желание осмотреть «водную комнату», и «хозяин» обязан быть готовым к этому, т. е. помещение должно находиться в образцовом порядке. В противном случае «гостям» может что-то не понравиться в убранстве «водной комнаты», и их недовольство отразится на проведении чаепития [59, с. 127].

Итак, мы познакомились с организацией открытого и закрытого пространства, в котором происходит чайной действо. Как мы видели, все их элементы служат одной генеральной задаче – психологически подготовить участников чаепития к должному восприятию действия и вступлению в «чайное-*самадхи*».

## УТВАРЬ

Очевидно, нет необходимости говорить, насколько важную роль в чайной церемонии играет используемая в ней утварь. По определению авторитетного «Словаря Пути чая», «чайная утварь – утварь, необходимая для проведения чайного действия» [59, с. 382], однако это не только чайная утварь в собственном смысле слова. Еще в период становления ритуала чаепития в нее включались помимо чайных чашек вазы для цветов и свитки-*какэмоно*. Во времена Мурата Суюо в категорию «чайная утварь» начали попадать и новые предметы

[102, с. 18]. Этот процесс продолжался и позднее, когда ведущими фигурами в «чайном мире» стали Такэно Дзёо и Сэн Рикю, т. е. в эпоху, когда складывались каноны чаепития-*ваби*.

Расширенное толкование понятия «чайная утварь» в некоторой степени объясняет ее японское название — *тядогу*. *Тя*, как мы знаем, обозначает «чай», *догу* — «инструмент», «средство [производства]», «орудие». Таким образом, *тядогу* — это «чайные инструменты», поэтому вполне объяснимо отнесение к ним таких предметов, как ваза-подставка для черпака или подставка для крышки котла, щипцы для углей и т. п. Тем не менее даже с учетом всех значений слова *догу* понятие «чайная утварь» несет более широкий, чем в общепринятом значении, смысл.

В период становления чайного действия классического типа были сформированы также принципы классификации утвари-*тядогу*. Вся она делилась на «близкую» (яп. *тикай*) и «далекую» (яп. *тоой*) с точки зрения ее функциональной роли в чаепитии.

В трактате «Все о чае» читаем: «Утварь бывает “далекая” и “близкая”. Чайницы и чашки-*тэммоку* — первое “близкое”. Кувшин с водой, чаша для сливания воды, чайная ложка, подставка для крышки [котла] — второе “близкое”. Сосуд с чайным листом, курильница благовоний, картины, ваза с цветами — “далекие” предметы. Однако [некоторые] считают, что сосуд с чайным листом — первое “близкое”» [53, т. 1, с. 230].

В «Списке [вещей, используемых] в чайной церемонии» (яп. «Тя-но ю мокуроку»), составленном в 1572 г. и включенном в труд «Старые записи о Пути чая» (яп. «Тядо кобинроку») известного чайного мастера Фудзимура Ёгэна (1613–1699), дается такая классификация утвари [168, Ч. 1, с. 40]:

Чайницы и чайные чашки-*тэммоку* — первое «близкое».

Кувшин с водой и чаша для сливания воды — второе «близкое».

Чайная ложка, ваза-подставка для черпака, подставка для крышки [котла] — третье «близкое».

Ваза для цветов — «далекое».

Свитки-*какэмоно* — более «далекое».

Курильница благовоний, баночка с благовониями — самое «далекое».

Итак критерием «близости» и «далекости» тех или иных предметов утвари являлась роль соответствующего предмета в чайном действии. Следует заметить, что в классификациях «близкой» и «да-

лекой» утвари, составленных примерно в одно и то же время, можно увидеть некоторые различия (прежде всего в оценке места в чайном ритуале свитков-*какэмоно*). Однако для нас сейчас более важное значение имеет другой факт: в трактате «Все о чае» и в «Списке [вещей, используемых] в чайной церемонии» в число утвари включены свитки-*какэмоно*, подставки для крышки котла, вазы-подставки для черпака, но ничего не говорится ни о котле для кипячения воды, ни о чайном веничке, которым размешивают чайный порошок во время приготовления напитка. Безусловно, в определении содержания набора чайной утвари у средневековых авторов присутствует своеобразная логика: выделяются прежде всего те предметы, на которые следует обращать внимание «гостей», т. е. именно эти предметы формируют необходимый настрой у участников чаепития и, соответственно, несут весьма высокую функциональную нагрузку в чайном ритуале.

В процессе канонизации чайного действия *ваби* окончательно сложился набор предметов, именуемый «чайной утварью». *Тядогу* делится на пять больших групп.

1) «Утварь, используемая для украшения [чайной комнаты]» (яп. *сосёку-ёгу*). В эту категорию *тядогу* включаются предметы, не применяемые непосредственно в чайном действии, но «украшающие» комнату, в которой она проводится: свитки-*какэмоно* и вазы с цветами, которые помещаются в нишу-*токонома*, а также подставки-*дайсу* с положенными на них канцелярскими принадлежностями [59, с. 382].

2) «Утварь, используемая для приготовления чая» (яп. *тэнтя-ёгу*).

Она, в свою очередь, подразделяется на два вида:

а) утварь, используемая для операций, связанных с поддержанием пламени в очаге и с поддержанием в порядке самого очага: баночка с благовониями (вместе с кусочками древесного угля в очаг кладутся и благовония); емкость для хранения древесного угля; метелочка из птичьих перьев, которой чистят очаг; кольца, с помощью которых берется и ставится котел; щипцы, которыми берутся угли; емкости для хранения специально обработанной золы, которой устилается дно очага; ложка, которой накладывают золу в очаг; подставка для котла и т. д;

б) утварь, используемая непосредственно для приготовления чайного напитка; очаг-*фуру*, котел для кипячения воды, доска-подставка для очага-*фуру*, подставка-*готоку*, подставка для крышки котла, чайница, чайная чашка, чаша для сливания воды [59, с. 383].

3) «Утварь, используемая во время угощения» (яп. *кайсэки-ёгу*). Предметы данного вида утвари подразделяются на три подвида:

а) «домашняя утварь»: различные подносы для выноса «гостям» пищи, чаши для поднесения риса и закусок, чаши, из которых «гости» едят пищу и пьют бульон, те палочки, которые выполняют функцию ложки и вилки, которыми «гости» накладывают пищу себе в чаши, а также многие другие приборы аналогичного назначения;

б) емкости, в которых хранятся закуски: они бывают разнообразных форм и типов;

в) емкости, в которых подается японская водка сакэ, а также чашечки для сакэ и подставки, на которые ставятся эти чашечки [59, с. 383].

4) «Утварь, используемая в водной комнате» (яп. *мидзюа-ёгу*): черпак, которым наливают воду в кувшин-*мидзусаси*; чайные салфетки; ящичек для хранения чайных веничков; емкость, в которой ополаскивают чайные салфетки; полотенца для вытирания утвари, используемой в чайной комнате во время приготовления чайного напитка и т. д. [59, с. 383].

5) «Утварь, используемая во время ожидания» (яп. *матсуй-ёгу*). Предназначается для использования «гостями» во время пребывания в «домике для ожидания». Это исключительно курительные принадлежности (трубки, табакерка, зажигалка-кресало, поднос, на который эти предметы кладутся и т. д.) [59, с. 383]. Курительные принадлежности выносятся также в чайную комнату во время отдыха «гостей». Поскольку уже давно не принято курить в течение всей чайной церемонии, начиная с самого первого этапа — сбора «гостей», «утварь, используемая [во время ожидания]» выполняет чисто декоративную функцию.

Выше перечислены, конечно, не все, а только основные предметы чайной утвари-*тядогу*. Тем не менее даже из приведенного перечня видно, что в их число включаются практически все находящиеся в чайной комнате предметы, которые можно передвигать (или, лучше сказать, перемещать). Все остальное — статичные элементы интерьера чайной комнаты. Таким образом, предметы чайной утвари являются по существу динамичными компонентами интерьера.

Вся без исключения утварь, применяемая для приготовления чайного напитка, чашки, в которых «гостям» подается чай, а также блюда, на которые кладутся угощения, и чашечки для сакэ имеют прототипом утварь, использовавшуюся японцами и прежде всего высшими слоями японского общества в повседневной жизни. На первых этапах

становления чайного действия наблюдалось разграничение между бытовой и чайной утварью, которая, как мы знаем, была китайской и корейской, нередко изготовленной знаменитыми мастерами. Она отличалась высокими художественными достоинствами и являлась для японцев редким и дорогим импортным товаром. Поскольку чаепития представляли собой праздничные, нерутинные действия, их устроители старались выставить утварь, не использовавшуюся в каждодневных трапезах. В период выработки и канонизации правил чаепитий-*ваби* даже мастера этого направления, как уже говорилось, следовали давней традиции приобретать такого рода утварь (ставшую уже антикварной) и иногда использовали ее в церемониях.

По мере становления чайного действия классического типа чайная утварь (и прежде всего чайные чашки) приобретала вид, отвечавший духу *ваби*. Утварь китайского и корейского производства, в первую очередь керамическая посуда, начала вытесняться японскими изделиями. Предпочтение отдавалось чайным чашкам, чайницам и чашам асимметричной формы, с грубой поверхностью, неброской расцветки. Для изготовления предметов утвари (черпаков, чайных ложек, чайных веничков, подставок для крышки котла, некоторых видов чайниц и т. д.) нередко использовался бамбук (белый или же закопченный, т. е. подверженный долговременному окуриванию).

Неброскость, даже подчеркнутая скромность утвари, ее асимметричность были призваны направить внимание «гостей» на ее внутреннюю, скрытую от глаз красоту. Однако, отмечает Т. Таникава, после того, как подобная утварь утвердилась в качестве канонической в чаепитиях-*ваби*, появилось немало нарочито простых чайных чашек, чайниц и чаш, что, конечно, противоречило духу *ваби* [168, Ч. 3, с. 37]. Безусловно, требовалась определенная подготовка для восприятия действительно «безыскусных» предметов-*тядогу*.

Быстрое увеличение количества предметов чайной утвари в связи с ростом популярности чайной церемонии, расширение их производства в различных районах Японии вызвало необходимость какой-то их классификации. К середине XVII в. были выработаны критерии оценки утвари. Предметы, признанные знатоками высокохудожественными изделиями, получили уже неоднократно встречавшееся нам в предыдущих разделах название *мэйбуцу*, досл. «именные вещи», поскольку всем им присваивались имена собственные (мастеров, их изготавливавших, мест изготовления, владельцев,

поэтические названия, например «Вишневый цвет» и т. п.). *Мэйбуцу* принадлежали, как правило, правителям страны, аристократам, крупным феодалам, богатым купцам, известным чайным мастерам, и отнесение того или иного предмета чайной утвари к данной категории обуславливалось не только художественными достоинствами чайницы, кувшина или чайной чашки, но и социальным статусом владельца. Утварь, принадлежавшая Ода Нобунага или Тоётоми Хидэёси, считалась «именной» независимо от ее качества.

«Именные» вещи делились на три категории. В первую – «великие именные вещи» (яп. *омэйбуцу*) – включалась утварь, привезенная из-за границы, в первую очередь из Китая, до начала XVI в. Эталоном «великих именных вещей» считалась чайная утварь из коллекции сёгунов Асикага. Ко второй категории – «именным вещам» (яп. *мэйбуцу*) в узком смысле – относили *тядогу*, использовавшиеся Такэно Дзё, Сэн Рикю и другими известными мастерами середины и второй половины XVI в. Это были как заграничные, так и японские изделия, большинство которых отвечало требованиям эстетики *ваби*. Третья категория – «возрожденные именные вещи» (яп. *тюко-мэйбуцу*). Эта утварь, изготовленная в XVII в., отличается стилевым разнообразием. Прототипом ей служили классические образцы предыдущих эпох. В XVIII и XIX вв. появились модификации данной типологии, сводившиеся к сужению или, наоборот, расширению значения понятия «именная вещь», но общие принципы классификации каких-либо радикальных изменений не претерпевали [164, с. 129–130].

Чайная утварь изготовлялась из металла, керамики или дерева, причем в процессе становления принципов чаепития-*ваби* менялся и удельный вес материалов, из которых делались предметы утвари. Первоначально в чаепитии широко использовались изделия из металла, точнее говоря, из различных сплавов, в основном из бронзы. Металлическими были очаг-*фуро*, котел, щипцы, которыми в очаг кладутся кусочки древесного угля, кольца, которыми берется и ставится котел, подставка для котла в очаге, ложка, которой в очаг накладывается зола, кувшин со свежей водой, чаша для сливания воды, ваза-подставка для щипцов и черпака, подставка для крышки котла [144, с. 55]. Как и другая чайная утварь, металлические предметы ввозились из Китая. В XVI в. набирает силу тенденция замены металлических *тядогу* на керамические и деревянные. Практически вышли из употребления металлические кувшины-*мидзусаси*, чаши

для сливания воды, подставки для крышки котла. Металлические предметы чайной утвари изготовлялись в Японии в мастерских, где отливались колокола для буддийских храмов и другая церковная утварь, что, безусловно, отразилось и на чайной утвари.

Распространение в Японии керамической посуды было самым непосредственным образом связано с ростом популярности питья чая. В XIV–XV вв. особенно ценилась китайская утварь из белого фарфора и селадона. В это же время на островах начали появляться мастерские для обжига посуды. В них работали выходцы из Китая и Кореи, однако со временем в Японии сложилась собственная традиция изготовления керамической посуды, и «обожженные вещи» (яп. *якимоно*) – так японцы называли керамические изделия – широко вошли в жизнь обитателей островного государства.

Исключительно большое внимание использованию керамической посуды в чайной церемонии придавал Сэн Рикю. Металл, считал он, символизирует деньги и, так сказать, суетность человеческого существования (поэтому он рекомендовал свести к минимуму использование во время чаепития металлической утвари). Керамика же является символом земли, материнского начала, естественности. Керамическими являются кувшины-*мидзусаси* и кувшины-*мидзуцуги*, чаши для сливания воды, емкости для хранения чайного листа, чайницы, чайные чашки, чаши для еды, чаши для хранения золы, баночки для хранения благовоний, подставки для крышки котла, вазы-подставки для черпака [142, с. 56–57].

В чаепитиях-*ваби* резко возросла функциональная роль деревянной утвари. Из дерева изготавливаются кувшины-*мидзусаси* и кувшины-*мидзуцуги*, чаши для сливания воды, чайницы-*нацумэ*, баночки для хранения благовоний, щипцы для углей, ложки для золы, подносы, на которых «гостям» подаются угощения, палочки для еды, многие предметы утвари, используемые в «водной комнате» [144, с. 57]. Если иметь в виду, что немалое число предметов делается из бамбука (японская традиция рассматривает бамбук как особый вид материала), то окажется, что деревянным может быть почти весь набор утвари, используемый во время чаепития-*ваби*. Правда, следует заметить, что не все мастера, устраивавшие чайные церемонии классического типа, заменяли керамические кувшины для свежей воды или чаши для сливания воды на деревянные.

В средние века изделия из дерева оценивались в лучшем случае как искусные поделки ремесленников, но отнюдь не как произведения

искусства (в отличие, скажем, от посуды из фарфора). Такой подход, безусловно, соответствовал принципам эстетики *ваби*, и именно чайные мастера, приверженные канонам церемонии классического типа, внесли, может быть, наибольший вклад в возникновение традиции в восприятии специфической красоты чайной утвари. Вышесказанное относится в первую очередь к не покрытым лаком и неокрашенным изделиям из дерева и бамбука. Лакированные и окрашенные деревянные предметы утвари оценивались, конечно, несколько по-иному – как произведения художников, и в этом смысле стояли в одном ряду с керамическими.

Наиболее распространенный тип деревянной утвари – *магэ-но моно*, т. е. «согнутые вещи». Утварь *магэ-но моно* делается из тонких дощечек красного кедра, которые сгибали на пару [144, с. 55]. Именно таким образом изготавливаются кувшины для свежей воды, чаши для сливания воды, чайницы-*нацумэ*.

Обычай покрывать деревянные изделия лаком (или краской) зародился на Дальнем Востоке в глубокой древности. Согласно преданиям, еще за две тысячи лет до н. э. в Китае покрывали киноварью посуду для еды. Еще в древности китайцы разработали технологию лакирования деревянных изделий, которая много позднее была заимствована японскими мастерами и стала основой различных приемов лакировки: на деревянную поверхность наносилось несколько слоев лака, после чего вырезался какой-нибудь рисунок. Затем поверхность еще раз покрывали лаком. Иногда деревянная посуда инкрустировалась перламутром [143, с. 54].

В Японии лакированные изделия начали изготавливаться в VII–VIII вв. Долгое время японцы копировали китайские образцы, однако в XIV в. оформился набор технологических приемов лакирования, характерных именно для японских мастеров.

**Синнури** – «истинный» стиль, досл. «истинная лакировка (окраска)». На деревянную основу (дерево, как правило, старое, а иногда обугленное) наносится тонкими слоями черный лак. Слоев может быть не одна сотня, причем очередным слоем дерево покрывается после того, как предыдущий слой просохнет и его тщательно отполируют. Последний слой полируется до блеска. Обработанные методом *синнури* поверхности расписываются красками. Чаще всего изображаются деревья, цветы, травы. Методом *синнури* лакируются подносы, подставки для очага-*фуро*, чайницы-*нацумэ*. Этот вид лакировки предпочитал всем другим Сэн Рикю [143, с. 55, 58].

**Тамэнури** – «незавершенный» стиль, досл. «незавершенная лакировка (окраска)». Сначала деревянную поверхность покрывают красным или коричневым лаком различных оттенков, после чего наносится слой прозрачного или полупрозрачного лака [59, с. 363].

**Синкэйнури** – стиль «Синкэй», досл. «лакировка (окраска) [по методу] Синкэя». Стиль назван по имени своего создателя. На мореное дерево наносится светлый лак, так, чтобы оптимальным образом выявилась структура, характерная для той породы дерева, из которой изготовлен данный предмет утвари [143, с. 58].

**Какиавасэ** – «выравнивающий» стиль. На деревянную поверхность тонкий слой черного лака наносится таким образом, чтобы оставалась видна структура дерева [143, с. 58].

Киноварью деревянные изделия окрашивали в Японии двумя приемами. Первый, так называемый «камакурский» (яп. *камакура-бори*), состоял из двух этапов. Сначала на деревянной поверхности вырезался какой-либо рисунок, после чего она окрашивалась. Суть второго приема – стиля «Нэгоро» (яп. *Нэгоронури*) – заключается в следующем: тонкий слой киновари наносится на поверхность, уже покрытую черным лаком, причем с течением времени черный цвет начинает местами проступать сквозь киноварь [143, с. 58].

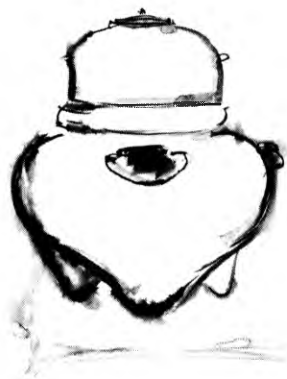
К деревянной утвари, безусловно, можно отнести и изделия из бамбука, причем в качестве материала используется как белый так и зеленый бамбук. Черпак, которым в чайной комнате наливают воду из кувшина в котел и из котла в чайную чашку, а также веничек, которым размешивается порошковый чай в чайной чашке, обязательно должен быть бамбуковым [141, с. 55]. Кроме того, из бамбука могут делаться и другие предметы утвари: чайные ложки, чайницы-*нацумэ*, емкости для хранения чайного листа, подставки для крышки котла, баночки для хранения благовоний, некоторые виды подносов, емкости для золы и т. д. Из бамбука плетут корзину-*сумитори*, в которой «хозяин» вносит в комнату древесный уголь, щипцы, чашу с золой [141, с. 56–57].

Итак, мы видим, что одни и те же предметы утвари могли изготавливаться из различных материалов (еще раз напомним, что изделия из бамбука не включались в разряд деревянных), и чайный мастер имел достаточно широкий выбор *тядогу*. Предпочтение тому или иному их виду отдавалось в зависимости от большей или меньшей приверженности принципам эстетики *ваби*, и, как в случае с Сэн Рикю, от социального статуса и пристрастий «гостей». Тем не менее

при рассмотрении чайной утвари основное внимание будет уделяться доминирующему, с точки зрения материала изготовления, виду.

По нашему мнению, оптимальным является следующий порядок описания предметов чайной утвари: сначала познакомимся с *тядогу*, имеющими отношение к приготовлению чайного напитка, затем с чайными чашками и, наконец с утварью, используемой в ритуале угощения.

### Переносный очаг-фуру



В отличие от стационарного очага-ро, который помимо своей основной имеет дополнительную функцию – обогреть помещение, переносный очаг-фуру используется только для кипячения воды, предназначенной для приготовления чайного напитка. Поэтому фуру используется, как правило, во время церемоний, проводимых в теплое время года – с мая по октябрь, причем границы этого периода определил Сэн Рикю [150, с. 5].

Очаг-фуру – китайского происхождения и был ввезен в Японию, как полагают, тогда же, когда был воспринят обычай пить чай [147, с. 65]. Чаше всего фуру представляет собой довольно большую по размеру чашу с боковым вырезом. Этот вырез маркирует лицевую сторону фуру, обращенную при его использовании к «хозяину», приготавливающему чайный напиток. В чашу кладется слой золы, а поверх нее – кусочки древесного угля. У фуру три короткие ножки – одна спереди, две – сзади. Во время «чаепитий в гостиную» и подобных им церемоний переносный очаг ставится на нижнюю полку подставки-дайсу, в чаепитиях классического типа он находится на квадратной деревянной подставке, которая предохраняет *татами* если не от возгорания, то от следов, которые могут оставить раскаленные ножки.

Китайские фуру имели сферообразную форму, и котел для кипячения воды ставился прямо на очаг, опорой служил его верхний край. Фуру, изготавливавшиеся в Японии, были похожи на глубокую миску, и котел ставился на специальную подставку, которая, в свою очередь, помещалась на дно фуру. Китайские очаги делались из бронзы, в Японии их начали изготавливать из железа. Такэно Дзё использовал

керамические фуру. Таким образом определилось три основных типа переносных очагов.

Особое место занимает так называемый «дощатый очаг» (яп. *ита-буро*): чаша, в которой разводится огонь, помещается в похожий на ящик четырехугольный футляр из досок. Кроме того, фуру могут делаться из фаянса, встречаются сборные, а не цельнолитные переносные очаги.

В зависимости от типа, фуру классифицируются по трем стилевым признакам, что в свою очередь обуславливает их использование в более или менее формальных по характеру чаепитиях. Керамические переносные очаги, покрытые глазурью и лаком и отличающиеся разнообразием форм, относят к «истинному» (т. е. *син*) стилю и, следовательно, утвари, используемой в наиболее формальных и строгих по ритуалу чайных действиях. Бронзовые и сборные фуру отвечают «переходному» (т. е. *гё*) стилю, а железные, фаянсовые и «дощатые» очаги более всего подходят для неформальных, достаточно свободных с точки зрения строгости соблюдения ритуала чаепитий [59, с. 526].

### Утварь, используемая для поддержания очага в рабочем состоянии

Очаг (как ро, так и фуру) в чайной комнате подготавливается и разжигается до начала церемонии, во время ее проведения он должен находиться в надлежащем состоянии. Кроме того, как мы увидим, органической частью ритуала чаепития является возложение в очаг углей. Естественно, что все эти операции производятся с помощью определенного набора утвари.

Утварь, используемая для поддержания очага в должном состоянии, кладется заранее в «водной комнате» в так называемую «корзину для угля» (яп. *сумитори*). Как видно уже из названия, *сумитори* предназначается в первую очередь для хранения кусочков древесного угля, которым заправляют очаг. Она плетется из тростника, тонкого бамбука, стеблей лотоса. *Сумитори* довольно большого размера и по форме могут напоминать корзины для переноски овощей, тыкву-горлянку, а иногда ящик для хранения книг-ксилографов [59, с. 308].

Набор утвари, помещаемый в «корзину для угля», включает в себя следующие предметы:

**Щипцы**, которыми кладут в очаг уголь (яп. *хибаси*, досл. «щипцы для огня»<sup>3</sup>).<sup>4</sup> Изготавливаются из железа или латуни. Длина щипцов-хибаси



около 30 см, на концах имеются зазубрины, доходящие до уровня примерно 3 см, чтобы удобно было захватывать кусочки угля. «Макушка» каждого штыря щипцов делается или в виде головы дракона, или какой-нибудь птицы, или червя-шелкопряда. Верхняя часть металлических штырей щипцов (места, за которые щипцы держат в руках) покрывается теплоизолирующим материалом, поверхность которого в свою очередь иногда инкрустируется. Среди знатоков особенно ценились китайские щипцы, которые отличались качеством отделки. *Хибаси* могут быть также и деревянными (из дуба Зибольда, орляка японского) или же керамическими. Во время «чаепитий в гостиной» щипцы выставляли на обозрение «гостям» на нижней полке подставки-*дайсу* [59, с. 502].

**Металлические кольца** (яп. *кан*). Этими кольцами берут и ставят котел на подставку-*готоку*, которую устанавливают в очаге, чтобы можно было оптимально отрегулировать расстояние между горящими углями и котлом, в котором кипит вода.

**Метелочка из птичьих перьев** (яп. *хабоки*). Представляет собой связанные вместе три пера какой-либо птицы – орла, дикого гуся, красной цапли, восточно-азиатского изменника, сокола, японской длиннохвостой недосыти.<sup>5</sup> В корзину-*сумитори* метелочка-*хабоки* кладется таким образом, чтобы ее верхний конец (место, где скрепляются перья) был направлен в сторону «хозяина» [59, с. 488].

**Чаша с золой** (яп. *хайки*). Мелкая чаша, как правило, керамическая, в которую кладется зола для очага. *Хайки* бывают не покрытые глазурью и глазурованные. В первых выносятся увлажненная зола коричневого цвета, во вторых – зола белого цвета, образующаяся в результате сгорания некоторых видов тростника (или кожицы семян глицинии. - *Ред.*), которая отличается особенно хорошим качеством [59, с. 474].

Форма и отделка чаши могут быть самыми разнообразными, однако предпочтение отдается *хайки*, сделанным из цельного куска. Такое впечатление усиливается из-за придонного кольца, которое у других керамических емкостей выполняет роль подставки. Иногда чаша делается с тремя небольшими ножками [142, с. 59].

Не покрытые глазурью чаши используются во время проведения чаепитий с очагом-*ро*, т. е. в зимний период. Такие чаши изготавливались в гончарных мастерских Киото и Хонда (местечко недалеко от Осака). Особенно ценились изделия известных мастеров Сосиро и Тёдзиро. При использовании очага-*фуро* употребляются глазурованные чаши [86, с. 108]. Иногда чашу для золы делают из зеленого бамбука [142,

с. 59] и на нее переносятся все свойства (прежде всего, естественность и простота), которые символизирует это растение.

**Ложка для золы** (яп. *хайсадзи*). Ложкой-*хайсадзи* «хозяин» накладывает золу из чаши-*хайки* в очаг. По форме и размеру эта ложка напоминает европейскую. Если в очаге-*фуро* используется тонко просеянная зола, «хозяин» берет *хайсадзи* меньшей величины. Ложки для золы принято изготавливать из металла; в зимнем варианте ручки делаются из дерева (они бывают сплошные и сборные). Иногда встречаются и деревянные ложки-*хайсадзи*. Их применяют в случае, когда стремятся подчеркнуть простоту утвари, используемой в чаепитии [59, с. 475; 144, с. 57].

**Баночка для благовоний** (яп. *кого*). Это емкость с плотно закрывающейся крышкой. В ней хранятся благовония, помещаемые в очаг вместе с древесным углем. Как правило, баночки эти небольшого размера, изготавливаются из керамики, дерева или же морских раковин. В керамические баночки-*кого*, покрытые глазурью, кладется смесь ароматических веществ с тонко просеянной золой, в то время как в баночки из других материалов – твердые благовония (чаще всего кусочки сандалового дерева). Правда, со временем такого рода различия не стали соблюдаться достаточно строго.

В эпоху Хигасияма, т. е. в период расцвета «чаепитий в гостиной», когда использовалась утварь исключительно континентального производства, в качестве *кого* использовались деревянные емкости [86, с. 102]. Они покрывались лаком, поверх которого наносилась роспись красками [142, с. 70]. Иногда такого рода *кого* инкрустировались жемчужинами или кусочками ракушек. Инкрустация могла сочетаться с росписью, обычно на общем черном фоне, создаваемом специальным лаком [143, с. 54]. Во времена Такэно Дзёо начали получать распространение собственно японские лакированные *кого*. Они были квадратной или круглой формы, с инкрустациями из кусочков золота или серебра и с расписанными поверхностями. Квадратные баночки напоминали употреблявшиеся в эпоху Хэйан лакированные емкости для хранения косметики. Круглые *кого*, большие по размеру, чем квадратные, копировали старинные японские деревянные футляры, в которых дамы держали зеркала [86, с. 203].

В эпоху деятельности Сэн Рикю популярность приобрели керамические баночки для хранения благовоний. Этот вид чайной утвари изготавливался известными мастерами (например, Тёдзиро) на знаменитых гончарных производствах в Мино, Сэто, Сино, Ига. В частности,

ценились *кого* из желтого фарфора, делавшиеся в Сэто [86, с. 103]. Как правило, фарфоровые *кого* отличались изысканностью росписи.

В XVII в. наблюдается повышение интереса к емкостям для хранения благовоний как функциональному элементу набора утвари, используемой в чайной церемонии, что вызвало появление новых типов *кого*. Р. Фудзюка называет три вида *кого*, обретших наряду с традиционными популярность в «чайном мире»: изготовленные из раковин крупных моллюсков, из папье-маше, покрытого лаком, и резные деревянные ящички [86, с. 105].

Баночки-*кого* бывают самых разнообразных форм. Особой замысловатостью отличались континентальные изделия. *Кого*, изготовленные в южных провинциях Вьетнама, изображали, например, быка (емкость) с сидящей на нем черепахой (крышка), краба (емкость) с поставленным на его спине штемпелем (крышка), енотовидную собаку, дикую утку и т. п. Китайские баночки для хранения благовоний копировали различные виды водоплавающей птицы, бабочек, крупных рогатых животных (например, азиатско-индийского быка), цветы (колокольчики крупноцветные, хризантемы) [59, с. 222]. Японские *кого* иногда делаются в виде цилиндра и выглядят непритязательнее, чем китайские или вьетнамские. Правда, иногда они расписываются замысловатыми узорами [142, с. 70].

Надо сказать, что в отличие от других предметов утвари, применяемых для поддержания очага в надлежащем состоянии, баночка для хранения благовоний помимо чисто утилитарной несет и эстетическую нагрузку, являясь элементом оформления интерьера. *Кого* находится в одном функциональном ряду с такими *тядогу*, как чайница-*тяирэ*, чайница-*нацумэ*, чайная чашка, кувшин для воды и т. д. Выбор баночки-*кого* зависит от вкуса «хозяина» чаепития и, соответственно, характеризует его отношение к чайному действу и уровень мастерства.

### Утварь, используемая в процессе приготовления чайного напитка

#### Котел для кипячения воды

Железный котел (яп. *кама*), в котором кипятят воду для приготовления чайного напитка является одним из главных предметов утвари, используемой в чайной церемонии. Железные котлы в Японии стали

известны, очевидно, в VII–VIII вв., во всяком случае, железный котел упоминается в «Списке имущества храма Хорюдзи» (яп. «Хорюдзи сидзайтё»), датированном 746 г. Однако котлы, специально предназначенные для кипячения воды, начали изготавливаться в Японии только в начале XIV в., когда дзэнские монахи, обучавшиеся в Китае, сделали чаепития достаточно популярными в японском обществе. Долгое время котлы имели чисто утилитарное назначение, их роль как предмета чайной утвари начала повышаться в XVI в. во время становления чаепития-*ваби* и окончательно стабилизировалась во второй половине этого же столетия. Тогда же определились и типы котлов, известные в настоящее время [162, с. 12, 7].

В предыдущий период для кипячения воды использовались самые разнообразные емкости, которые можно разделить на три группы: обычные котлы, напоминавшие современные (т. е. горшкообразной формы); котлы с большой ручкой, за которую их подвешивали над очагом; котлы с горизонтальным флянцем в нижней части. Котлы делались исключительно из металла – железа или меди. Неизвестно, использовались ли в то время керамические котлы. Все эти емкости были, как правило, больших размеров, чем котлы, в которых кипятят воду во время чайной церемонии [162, с. 8]. В настоящее время сохранилось весьма небольшое число котлов, изготовленных до XVI в., но описания их в средневековых источниках и немногие образцы, имеющиеся в коллекциях, говорят, что мастера, делавшие котлы-*тядогу*, отнюдь не порывали с традициями, сложившимися в котельном производстве, прежде всего в обработке поверхностей котлов (например, на «старых» котлах форму льва имели ножки, в то время как на «новых» в виде львов делались ушки). Среди «старых» котлов встречаются небольшие по размеру (в диаметре где-то около 30 см), такой величины изготавливались и «новые» [162, с. 8–9].

В период Хигасияма определился тип котла, ставший базисным для всех последующих модификаций данного вида чайной утвари. Этот тип, получивший название «истинный» (т. е. *син*), наследовал стилистические характеристики, присущие китайским и корейским котлам, а также японским котлам, отливавшимся в конце XIII – начале XIV вв. «Истинные» котлы изготавливались в местечках Асия (пров. Тикудзи, совр. преф. Фукуока) и Тэммё (пров. Симоцукэ, совр. преф. Тотиги).

Производство котлов в Асия процветало с XV по первую половину XVII вв. Для «котлов Асия» характерен широкий бочкообразный корпус, причем его очертания отличаются стабильностью во всех сохранившихся

экземплярах [86, с. 61]. Однако известны также восьмигранники и котлы, копировавшие по форме священную японскую гору Фудзи, традиционные японские подушки [*дза*]буто [162, с. 18]. Обод горловины «котла Асия» заострен, на нижней части корпуса обычно имеется флянец, хотя на самых старых образцах он иногда отсутствует, точнее говоря, специально отбит. Ушки по бокам делались чаще всего в виде так называемых «масок демонов», т. е. копировали изображения демонов с китайских масок, которые надевались во время празднеств [86, с. 61].

В Асия издавна отливали колокола, и опыт колокольных мастеров отразился и на стиле отделки котлов. На них наносились рельефные изображения драконов, деревьев (чаще всего сосен и слив), облаков, различных орнамент. Поверхность котла нередко отделывалась в виде чешуи рыбы зубатки колокольной, небольших круглых или остроконечных градин, могла напоминать шелковую ткань и т. п. Кроме того, котлы из Асия отличались тонкостью работы, поэтому они широко использовались в чаепитиях периода Хигасияма, т. е. еще до того, как оформились принципы классического чайного действия *ваби* [162, с. 17–18].

Со временем мастера из Асия стали переселяться в другие провинции страны, налаживая там производство котлов в стиле, присущем изделиям, отлитым в Асия [86, с. 62].

«Котлы Тэммё» получили свое название по кварталу Тэммё в городе Сано, где поселились мастера-литейщики. Это были, как правило, выходцы из Кореи, поэтому на их изделиях отразилось влияние корейских стилевых приемов, в то время как «котлы Асия» в известной мере копировали китайские образцы. Для «котлов Тэммё» характерны выступающие горловины, иногда узкие (в таком случае ушки делались около горловины и были направлены вверх). Изделия отличались грубо обработанными поверхностями, на них обычно не делалось рельефных изображений, как на котлах из Асия. Тем не менее большое внимание уделялось текстуре поверхности: ее делали похожей на «рыбью кожу», «каменистой» (т. е. похожей на покрытую камешками), наносили глубокие горизонтальные линии и т. д. Несмотря на кажущееся неизящество поверхности, котлы подвергались тщательной выделке в соответствии с эстетическими канонами *ваби* [162, с. 20–24].

К концу XV в. налаживается производство котлов в Киото, которое начало процветать уже в первой половине XV в. В 70-е годы XV столетия в Киото возникла гильдия мастеров-котельщиков, и город стал главным центром изготовления котлов в Японии. В XVI в. известность

приобрели два столичных мастера – Нисимура Донин и его ученик Цудзи Ёдзиро. Первый делал котлы для Такэно Дзёо и Ода Нобунага, второй – для Сэн Рикю и Тоётоми Хидзёси.

Котлы в Киото отливались по эскизам чайных мастеров, поэтому отражали эстетические представления последних. Поскольку в XIV – XVII вв. чайная церемония обрела вид чайного действия *ваби*, то киотоские котлы самым непосредственным образом соответствовали эстетическим канонам чаепитий классического типа. Тем не менее наиболее выдающиеся мастера-литейщики, которые удостоивались титула «первый в Поднебесной» (яп. *тэнка-ити*) – так, например, Нисимура Донин и Цудзи Ёдзиро – смогли выработать стиль, характерный для киотоских котлов. Как правило, они имели гладкую поверхность, которая с первого взгляда могла показаться несколько грубоватой, но на самом деле отличалась тонкостью выделки. Цудзи Ёдзиро применял оригинальный метод обработки поверхностей: котел после отливки подвергался обжигу, что придавало внешнему виду изделия своеобразную элегантность. Киотоские котлы отличались разнообразием форм, но обычно делались без флянца в нижней части. Сэн Рикю любил, когда флянец отбивался молотком, в результате чего котел оказывался обрамленным оригинальной каймой. Позднее это стало отличительной чертой котлов, изготовленных в Киото [162, с. 28–29]. Киотоские котлы, лишённые украшений, наилучшим образом соответствовали критериям *ваби*, поскольку выявляли красоту железа как такового, что в первую очередь относится к изделиям с отбитыми флянцами и обожженной поверхностью.

В первой половине XVII в. после перенесения столицы Японии в город Эдо туда переселились несколько семей мастеров из клана Нисимура, которые организовали собственное производство на новом месте этого вида чайной утвари. В этот период окончательно определились типы котлов, использовавшихся в чайном действии, хотя, как отмечает Р. Фудзюка, наблюдалось общее падение уровня мастерства их выделки [86, с. 66].

Котлы, применяемые в чайных действиях *ваби*, делятся на большие (диаметром свыше 30 см) и малые. Первые ставятся на очаг-*ро*, вторые – на переносный очаг-*фуро*. Они обязательно имеют крышку и двое ушек по бокам. Котлы характеризуются разнообразием типов корпусов и внешней отделки. Кроме того, крышки и ушки котлов также отличаются разнообразием видов.

Наиболее распространенными являются котлы, имеющие округлые формы, прежде всего «арбузообразные» и цилиндрические. Они могут быть глубокими (т. е. их высота не меньше ширины) и мелкими (диаметр гораздо больше высоты). Естественно, что по внешнему виду такие котлы также весьма отличаются друг от друга. Другой, гораздо менее распространенный тип – котлы «с углами»: четырех-, шести и восьмигранные, имеющие немалое число вариаций. В частности, в XVI–XVII вв. изготавливались котлы, копирующие буддийские храмовые сооружения – «павильоны» (яп. *до*), в которых устанавливались изваяния будд. Иногда котлы напоминали «замки в горах», которые в то время возводились в Японии [50, с. 314].

Горловины котлов бывают узкие, средние и широкие, но в конструктивном плане, выделяются два основных типа: горловины «нормальные» и горловины «впалые», которые именуются «рот старшей женщины» (яп. *убагуми*). Такие горловины представляют собой впадины, т. е. находятся ниже уровня поверхности и напоминают беззубый рот старухи (отсюда и традиционное их название). «Нормальные» горловины несколько возвышаются над поверхностью за счет каемки, которая может быть нескольких видов [59, с. 165].

С учетом всех вышеуказанных признаков выделяются 25 основных типов котлов: «гора Фудзи», «журавлиная шея», «паук», «барабан», «лотосовый лист», «вызревающий рис» и т. д. [86, с. 67, 69, 70]. Даже несколько этих названий дают, нам кажется, представление о формах котлов.

С типом котла соотносится форма крышки. Выделяются пять видов крышек котла: куполообразные, плоские (два подвида), вогнутые, волнообразные. Согласно «чайной» энциклопедии «Все о чае» (яп. «Тядо сэнтэй»), вышедшей в 1810 г., для котлов, копирующих павильоны-*до* буддийского монастыря, и шарообразных котлов подходят куполообразные крышки; для котлов с утолщением в нижней части и котлов, напоминающих птичьи гнезда, – плоские; для похожих на градины – «волнообразные» [59, с. 164]. Крышки делаются из железа, меди, серебра, латуни, причем сочетание железного котла и медной, серебряной или латунной крышки придает этому предмету чайной утвари весьма своеобразный вид.

Имеется несколько правил обращения с котлом, соблюдение которых считается строго обязательным. Прежде всего нужно следить за состоянием поверхности котла: нельзя прикасаться к ней руками, а

также вытирать поверхность смоченную водой. Котел следует брать только с помощью салфетки. Если поверхность котла и ушки на нем начинают блестеть, это означает, что котел пришел в недолжное состояние. После окончания чаепития в котел доливается холодная вода, чтобы он остыл. В «водной комнате» котел моют и на некоторое время оставляют перевернутым, затем ставят на медленный огонь. Полностью просушенным его убирают в ящик, предназначенный для хранения этого вида утвари. Заворачивать котел в шелковую или льняную ткань не рекомендуется [50, с. 317–318].

Как уже говорилось, котел ставится на очаг чаще всего на специальную подставку (яп. *готоку*, досл. «пять добродетелей»), представляющую собой собственно подставку в виде круга, цветка лотоса и т. п., которая крепится на несколько стоек. Обычай использовать подставку ввел Такэно Дзё. *Готоку*, как правило, делается из железа, хотя иногда встречаются керамические подставки. Величина их должна соответствовать размеру очага. Низкие и узкие *готоку* предназначаются для переносного очага-*фуро*, высокие и широкие для стационарного [59, с. 237].

Если котел снимается с очага, его ставят не на *татами*, а на подставку для котла (яп. *камасики*). Чаще всего это кольцо из тростника обыкновенного, тростника индийского или бамбука. Такие подставки кладут в корзину-*сумитори*. Иногда подставка представляет из себя квадрат (или прямоугольник) из сложенной в четыре слоя очень плотной японской бумаги сорта *мино*. Подставку из бумаги «хозяин» кладет не в корзину-*сумитори*, а, перед тем как войти в чайную комнату, в складку кимоно около груди. Подставку из тростника или бамбука, а также сплетенную из шнурков, «хозяин» помещает вглубь корзины, чтобы она не была видна со стороны, поскольку данный предмет утвари не считается достойным лицезрения [59, с. 166].

В ходе чайного действия неоднократно возникает необходимость снимать с котла крышку, и в таком случае ее кладут на «подставку для крышки [котла]» (яп. *футаоки*). Кроме того, в начале и в конце церемонии на нее кладется черпак, которым наливают воду в котел.

Первоначально под подставки для крышки котла приспособляли различные китайские изделия из металла и селадона, а также небольшие по размеру курительницы благовоний, четырехугольные металлические подставки для ламп, чернильницы. Во времена сёгуна Асикага Ёсимаса вошло в моду применять в качестве подставок

личные печати знаменитых людей. Сам Ёсимаса пользовался бронзовой печатью с выгравированными на ней иероглифами *линь* и *цзи*, т. е. принадлежавшей известному китайскому буддийскому монаху Линьцзи, основателю одной из ведущих чаньских школ [86, с. 71].

Первые японские *футаоки* представляли собой цилиндр и по образцу китайских делались из бронзы или иных сплавов [145, с. 55]. Такэно Дзёо начал использовать подставки из бамбука, и эту традицию закрепил Сэн Рикю. Он же определил и высоту *футаоки* в 1, 8 *суна* (*сун* = 3,03 см), диаметр ее зависел от величины котла.

Чаще всего подставки-*футаоки* изготавливаются из цельного куска свежесрезанного бамбука с «узлом», т. е. стыком двух звеньев на стволе. Для подставки, предназначенной для использования в чаепитии с переносным очагом-*фуро*, цилиндр из бамбука вырезают таким образом, чтобы «узел» оказался в верхней части, а для подставок, которые используют в чаепитиях с очагом-*ро*, – посередине. Сэн Рикю любил *футаоки* из бамбука, из внутренней части которого удалена перепонка, отделяющая одно звено от другого [141, с. 58]. Кроме того, бывают сборные подставки: например, два бамбуковых кольца, к нижнему крепятся замысловатые по форме опоры, на них – верхнее кольцо, причем меньшего диаметра. Среди такого рода *футаоки* особо выделяются семь видов подставок, которые сконструировал Сэн Рикю [58, с. 519].

Встречаются керамические подставки для крышки котла. В средние века они изготавливались в гончарных мастерских Сэто и Бидзэн. Как правило, они копировали *футаоки* из бамбука. Иногда такие подставки покрывались глазурью желтого цвета, что усиливало их сходство с бамбуковыми прототипами [86, с. 71].

### Кувшин с водой

Во время церемонии в котел наливается свежая вода для кипячения из специальной емкости, которую «хозяин» приносит из «водной комнаты». Воду из емкости используют также и для ополаскивания чайных чашек. По-японски емкость называется *мидзусаси*, и ее русский эквивалент «кувшин» весьма условен, поскольку далеко не все *мидзусаси* имеют форму кувшина в нашем европейском понимании. В данном случае мы в полной мере сталкиваемся с проблемой нахождения приемлемого русского эквивалента японскому термину. Буквальный перевод слова *мидзусаси* – «указывающий на воду», «то,

что указывает на [наличие] воды», т. е. японский термин не передает значение «емкость для воды». *Мидзусаси* могут походить на детское ведро, бадейку, горшок, чашу и т. п. По нашему мнению, объединение различных видов *мидзусаси* под одним названием – «кувшин с водой» – имеет определенный смысл с точки зрения функционального предназначения данного вида утвари, хотя возможны, очевидно, и другие русские эквиваленты (например, сосуд с водой).

На ранних этапах становления чайного действа в Японии в качестве емкости для свежей воды использовались китайские кувшины из бронзы и собственно японские изделия, копировавшие китайские образцы. Позднее начали применяться емкости из дерева и кувшины, изготовленные на знаменитых гончарных производствах.

Итак, *мидзусаси* могут быть бронзовыми, керамическими и деревянными, иметь самые различные формы, но все они должны отвечать одному обязательному требованию – быть удобными для выноса из «водной комнаты» в помещение, где проводится чаепитие, будучи наполненными водой. Кувшин закрывается крышкой, причем иногда корпус *мидзусаси* и крышка делаются из различных материалов (например, керамическая емкость может иметь деревянную крышку, покрытую лаком) [142, с. 58]. В настоящее время металлические кувшины-*мидзусаси* используются крайне редко. Предпочтение отдается гончарным и фаянсово-фарфоровым изделиям, иногда «хозяин» выносит воду в деревянной емкости.

Итак, *мидзусаси* делятся на три категории: ввозившиеся с континента, деревянные и керамические японского производства. Китайские бронзовые сосуды, употреблявшиеся в качестве *мидзусаси*, довольно скоро были вытеснены китайскими же емкостями из селадона: кувшинами для вина и глубокими чашами различного назначения. Последние имели широкие корпуса без каких-либо росписей снаружи. В начале XVII в. популярность приобрели глазурованные китайские кувшины с нижним слоем кобальтовой сини или же покрытые эмалью. Поверхность их была, как правило, расписана. На кувшины первого типа наносились изображения лошадей, цветущих вишневых деревьев на берегу реки, виноградных лоз, мандариновых деревьев. На эмалевой поверхности чаще всего встречаются сливы или разбросанные гребни для волос.

В XVII в. в качестве *мидзусаси* использовались вьетнамские кувшины, расписанные кобальтовой синью. В этот же период распространение получили емкости, изготовленные на Филиппинах и в Южном

Китае. В Японию их привозили испанские и португальские купцы. Обычно это были изделия грубой выделки или же с вертикальными стенками, на которых высечены вертикальные полосы. Иногда эти кувшины были похожи на картофелины. Такие емкости расценивали вполне отвечающими эстетическим установкам *ваби* [86, с. 72–73].

Примерно в середине XVI в., когда начали складываться принципы чаепитий-*ваби*, в качестве *мидзусаси* стали использоваться деревянные емкости. По словам Яманоуэ Содзи, начало этому положил Такэно Дзё, который вносил в чайную комнату свежую воду в четырехугольной бадейке из досок [61, т. 6, с. 88]. Наряду с четырехугольными употреблялись круглые деревянные емкости. Как правило, выбирались бадейки с почерневшими досками, что оптимальным образом соответствовало эстетике *ваби* [86, с. 76]. Кроме того, в чайных комнатах нередко можно было увидеть деревянные *мидзусаси* с ручкой и со стенками, покрытыми черным лаком. Лучшие образцы такого рода утвари делались известным чайным мастером Дзёами из Киото, сообщает в своих «Записках» Яманоуэ Содзи [61, т. 6, с. 59].

Сэн Рикю ввел обычай использовать в качестве *мидзусаси* деревянные бадейки из красного дерева – как лакированные и расписанные, так и не покрытые лаком (или краской) [102, с. 28]. В XVIII в. по специальным заказам чайных мастеров изготавливались лакированные бадейки с росписями, сделанными золотой и серебряной красками, однако широкого распространения они не получили, так как находились в разительном контрасте с эстетическими представлениями *ваби* [86, с. 77]. До настоящего времени используются *мидзусаси* цилиндрической формы (диаметр около 20 см) из тонкой доски, как правило красного кедра, сгибаемой на пару [142, с. 55]. Такие емкости, напоминавшие по виду берестяной туюсок, чаще всего не покрываются лаком и не окрашиваются, хотя встречаются и лакированные [102, с. 23].

Среди керамических и фаянсовых кувшинов-*мидзусаси* ценились емкости, изготовленные на знаменитых гончарных производствах в Сэто, Мино, Бидзэн, Сигараки, Ига, Токонамэ, Тамба, Карацу.

Первые японские *мидзусаси* из керамики начали делаться в Бидзэн и Сигараки в конце XV в. Об утвари именно из этих мастерских говорил в своем письме к Фуруити Харима первый патриарх чайной церемонии Мурата Сюко. Как отмечает Р. Фудзиока, с начала XVI в. до первых десятилетий XVII в. в записях практически каждого чайного мастера упоминаются кувшины для воды из этих центров гончарного

производства. Данные *мидзусаси* представляли собой горшки, использовавшиеся в хозяйственных целях в деревенских домах. Цудзи Гэнъя, ученик Такэно Дзё, особенно любил выносить воду в емкости, предназначенной для хранения льна. Естественно, внешний вид таких кувшинов не отличался изысканностью [86, с. 80].

Изготовление собственно *мидзусаси* началось в последние десятилетия XVI в. в Сэто. Чаще всего это были емкости с четко очерченными линиями, как правило, с ушками. Похожие *мидзусаси* делались также в Ига. Они соответствовали духу чаепитий-*ваби*. Правда, в XVII в. под наблюдением Кобори Энсю в мастерских Ига изготавливались также кувшины в высшей степени тонкой работы, что отражало вкусы этого известного чайного мастера [86, с. 81].

Наиболее старые *мидзусаси* из мастерских Сэто имели цилиндрическую форму и ровный, никак не выдававшийся ободок. От них несколько отличались кувшины, которые делались в Мино. Распространенный тип последних представлял собой весьма массивный цилиндр, который венчался ободом с зазубринами в виде каемки. Стороны кувшина иногда расписывались. Емкости, объединенные в подвид «Орибэ», покрывались глазурью, причем в разных пропорциях сочеталась глазурь черного и белого цветов [86, с. 77–80].

Чайные мастера, проводившие чаепития в стиле *ваби*, использовали в качестве кувшинов-*мидзусаси* керамические ступки и круглые емкости, делавшиеся в Токонамэ, или же *мидзусаси* в форме шляп «южных варваров» (испанцев и португальцев), изготавливавшиеся в Тамба. Популярностью пользовались грубо выделанные банки хозяйственного назначения, глазурованные таким образом, чтобы в глаза бросались крапинки на стенках банок. Этот вид утвари изготавливался в Карацу. Здесь же в XVI–XVII вв. было налажено достаточно массовое производство емкостей, специально предназначенных для применения в качестве кувшинов для воды. Очень часто такие *мидзусаси* расписывались, причем в традиционной корейской манере, поскольку гончары были выходцами из Кореи. Подобные емкости делались и на других гончарных производствах, где работали хранители классических традиций – в Арита и Такатори [86, с. 81–82].

Итак, в подавляющем своем большинстве японские керамические кувшины-*мидзусаси* предназначались для чайных церемоний классического образца, т. е. *вабитя*. Однако в XVII в. в Киото изготавливались кувшины, которые употреблялись в аристократических чаепитиях *сэнтя*,



отличавшихся элегантностью используемой утвари. Среди гончаров, делавших такого рода утварь, особенно прославился Нономура Нинсэй, который работал под непосредственным руководством Канамори Сова. Нинсэй был тесно связан с настоятелем буддийского храма Ниннадзи в Киото, архитектура и убранство которого отличались изысканностью, и именно на территории этого храма находилась мастерская Нинсэя. Кроме того, всю жизнь этот мастер вращался в кругу столичной аристократии. Все эти обстоятельства определили направление формирования эстетических вкусов Нинсэя [78, с. 198; 86, с. 29]. Его *мидзусаси* отличались тонкостью отделки. Как правило, кувшины были расписаны пейзажами, выполненными золотой и серебряной красками, или же покрывались разноцветной эмалью. Изготавливались кувшины из селадона, белого и голубого фарфора. На стенки наносились рисунки растений, чаще всего в манере китайских мастеров Минской эпохи [86, с. 82–85].

Свежую воду в чайную комнату «хозяин» иногда приносил в *мидзуцуги* – керамической или металлической емкости, напоминающей европейский чайник для кипячения воды. Разновидностью *мидзуцуги* является *катакути-мидзуцуги*, похожий на больших размеров европейский чайничек для заваривания. *Катакути-мидзуцуги* имеет китайское происхождение, изготавливается из дерева, иногда покрывается лаком. Керамические *катакути-мидзуцуги* по внешнему виду напоминают деревянные, в частности иногда на них имитировалась кора [142, с. 58].

Выбор того или иного *мидзусаси* обуславливался помимо степени формальности чаепития еще рядом факторов. Если в чайной комнате стоит полка-*тана*, то не рекомендуется использовать кувшины из керамики не покрытые глазурью, а также деревянные емкости, поскольку их нельзя выставлять на полку (такие *мидзусаси* могут находиться только на *татами*). Летом предпочтение отдается кувшинам с широким горлом. Когда «хозяин» снимает крышку, «гости» видят воду, и это вызывает у них ощущение свежести и прохлады. Если используют неглазурованную керамическую или не покрытую лаком деревянную емкость, перед выносом в чайную комнату ее обливают снаружи водой, что должно вызвать у смотрящих на кувшин «гостей» ощущение чистоты [102, с. 28].

### Чаша для сливания воды

Чаша для сливания воды (яп. *кэнсуй* или *мидзукобоси*) предназначена для слива в нее воды, использовавшейся для ополаскивания

чайной чашки. Емкость чаши – 0,4 – 0,6 л. Данный сосуд никогда не ставится на видное место, он скрыт от глаз «гостей», что и определяет внешний вид чаши.

В период Хигасияма в качестве чаши-*кэнсуй* использовались бронзовые или керамические, чаще всего голубого цвета, покрытые глазурью сосуды из Китая, а также неглазурованные емкости, изготовлявшиеся в Юго-Восточной Азии и на Филиппинах [86, с. 84]. Иногда роль таких чаш выполняли крышки кувшинов-*мидзусаси*, привезенных из Южного Китая и Юго-Восточной Азии [102, с. 48]. Обычно чаши-*кэнсуй* представляют собой короткие цилиндры, хотя встречаются емкости самых оригинальных форм – похожие на колчан для стрел, колотушку без ручки, миску, небольшую лохань и т. п.

С XVI в. после оформления канонов чайной церемонии классического типа начинают использоваться японские керамические изделия, среди которых в течение многих лет особой популярностью пользовались емкости, изготовленные в Бидзэн и Сигараки. В качестве *кэнсуй* употреблялись грубо обработанные сосуды, блюда, крышки для керамических бочонков, в которых хранились рис или просо. Встречались небольшие по размеру цилиндрические чаши-*кэнсуй*. Позднее на многих гончарных производствах изготавливались низкие круглые чаши с крышками, специально предназначенные для сливания воды [86, с. 84].

Сэн Рикю ввел в обиход деревянные чаши-*кэнсуй*. Они представляют собой короткие цилиндры, согнутые из тонких дощечек кипарисовика или криптомерии. Деревянные чаши-*кэнсуй* с «чистой» поверхностью используются только во время формальных чаепитий, покрытые лаком – в неформальных. Деревянные чаши-*кэнсуй* не покрытые лаком используются только один раз, поскольку слитая в них вода делает емкости «нечистыми», впитываясь в стенки [102, с. 48].

### Черпак

Черпаком (яп. *хисяку*) наливают воду из кувшина-*мидзусаси* в котел и кипяток из котла в чайную чашку. Чашечка черпака делается из трехлетнего бамбука диаметром примерно 6 см. По способу крепления ручки различаются два вида черпаков: «черпак для украшения» (яп. *кадзарибисяку*) и «черпак в форме луны» (яп. *цукигатабисяку*).

В черпаке первого типа ручка проходит сквозь чашечку и крепится с обеих сторон небольшими клиньями. Такой черпак ста-

вится вертикально ручкой вниз в похожую на вазочку специальную подставку (яп. *сяку-матэ*) и помещается еще до начала церемонии на полку или «длинную доску», выполняющую в чайной комнате функцию полки. Подставки *сяку-матэ* могут быть бронзовыми или керамическими, иметь различные формы (цилиндрическую, кувшинообразную, четырехгранную и т. д.) [59, с. 499]. Таким образом черпак *кадзарибисяку* помимо своего функционального назначения является еще и декоративным элементом в интерьере чайной комнаты.

У черпака второго типа конец ручки со стороны чашки имеет форму убывающей луны и вставляется в длинный и узкий вырез, сделанный в боковой стороне чашечки. Ручка должна плотно входить в вырез, и она еще более закрепляется, когда черпак погружают в воду, и дерево набухает [141, с. 55]. Черпаки *цукигатабисяку* в отличие от *кадзарибисяку* никогда не выставляются на обозрение «гостей»: «хозяин» выносит черпак второго типа в чайную комнату вместе с другой утварью в начале церемонии и использует его исключительно по прямому назначению. Следует отметить, что в чаепитиях-*ваби* применяются только черпаки *цукигатабисяку*.

В зависимости от размера и формы котла выбирают и черпак – той или иной длины, с глубокой или мелкой чашечкой [59, с. 498].<sup>6</sup> Черпак, как и некоторые другие предметы чайной утвари, используется только один раз [141, с. 55].

### Утварь, используемая для хранения чая

#### Кувшин для хранения чайного листа

В кувшин для хранения чайного листа (яп. *тяцубо*) кладут листья зеленого чая, собранные в начале мая. На плантации производится тщательный отбор чайных листьев. Листья, предназначенные для «густого чая», помещаются в бумажные мешочки (в каждый примерно 40 г листьев, после перемола в порошок такого количества достаточно для приготовления «густого чая» на пять человек, стандартного числа «гостей», приглашаемых на чаепитие). Мешочки кладутся в кувшин-*тяцубо*, обычно внушительный по размеру, между чайными листьями, предназначенными для «жидкого чая».

Кувшины-*тяцубо*, как правило, керамические. Горловина затыкается плотно притертой деревянной пробкой и для герметичности

оклеивается полоской бумаги, на которую ставит свою именную печать мастер, вырастивший и упаковавший чай. Пробка и бумажная полоска покрываются куском ткани, которая дважды обвязывается шнурком, узел завязывается на лицевой стороне *тяцубо*.

Кувшин в свою очередь помещается в сетку-оплетку из шелковых шнурков. Эта оплетка предохраняет кувшин от тепла рук, когда «хозяин» берет его. Тепло может вызвать появление влаги внутри емкости, что приводит к порче хранящихся там чайных листьев. Кувшин разрешается брать только пальцами, прикладывать к нему ладонь ни в коем случае нельзя. Кувшин все лето хранится в сухом темном месте: его открывают в начале холодного сезона, когда для кипячения воды в котле используется стационарный очаг-*ро*. Эта церемония знаменует начало «чайного» года. Извлечению из *тяцубо* листьев и приготовлению из них порошка предшествует ритуал «прорезания горловины» (яп. *кутикири*) – снятие куска ткани, закрывающего пробку, отклеивание полоски бумаги и извлечение пробки.

В XVI в. в качестве *тяцубо* часто использовались большого размера гладкие керамические сосуды, которые назывались *русон* – по острову Лусон, входящему в Филиппинский архипелаг. Правда, многие сосуды делались не на Филиппинах, а на южном побережье Китая. *Русоны* отличались грубоватой отделкой и вполне соответствовали требованиям эстетики *ваби*, чем и привлекали внимание чайных мастеров и таких ценителей чайного действа *ваби* из высших слоев японского общества, как, например, Ода Нобунага [86, с. 49].

В Японии *тяцубо* изготавливались в Сэто, Бидзэн, Сигараки, Тамба и прекрасно вписывались в общий поток керамической утвари, выходившей из-под рук работавших там гончаров, т. е., как и другие сосуды, отвечали эстетическим канонам *ваби*. В XVII в. в Киото делались *тяцубо*, отличавшиеся тщательностью отделки и искусными росписями. Эти кувшины использовались в ритуале «прорезания горловины» во время особо торжественных чайных церемоний, проводившихся в конце ноября – начале декабря. Их характерные образцы – изделия Нономура Нинсэя [86, с. 52].

#### Чайницы с чайным порошком для приготовления «густого чая»

Этот вид чайниц (по-японски они называются *тяирэ*) входит в число главных предметов набора чайной утвари, используемой во



время чайной церемонии, поэтому выбору чайницы уделяли первостепенное внимание. *Тяирэ*, как правило, бывают керамические, хотя в конце XVI в. порошок для приготовления «густого чая» иногда выносился в деревянных лакированных емкостях [86, с. 31].

Чайницы-*тяирэ* различаются и, соответственно, оцениваются по форме емкости, по виду глазури, нанесенной на поверхность, а также по цветовой гамме, рисунку и т. п.

Выделяются пять основных точек, по которым производится классификация емкостей-*тяирэ*: горловина (яп. *катадзукури*), верхняя часть (яп. *ката*, досл. плечо), средняя часть (яп. *до*, досл. «туловище»), нижняя часть (яп. *татамидзуки*), а также дно (яп. *итокири*) [50, с. 255]. Что касается обработки поверхности чайниц, то различаются три слоя глазури – нижний, по которому делается роспись, верхний и, как его называют, лавинообразный, т. е. наносимый не на всю поверхность, а только на часть ее [50, с. 258]. Если чайница покрыта глазурью, то обязательно просматривается тот или иной вид покрытия или же комбинация слоев.

В период Хигасияма, когда в чайном действе использовалась исключительно китайская утварь, в качестве чайниц также употреблялись исключительно китайские керамические емкости. В Китае в них было принято хранить лекарственные снадобья и благовонные мази для втирания. Такие банки помещались в мешочки, сшитые из шелковой ткани, обвязывались шнурком [142, с. 55]. Китайские чайницы ставились не на *татами*, а на специально предназначенные для этого лакированные подносы, также, как правило, китайские. Чайные мастера любили использовать красные или черные резные подносы в виде цветка, с изображением красных и зеленых листьев, подносы, инкрустированные жемчужинами [86, с. 40–42]. Надо сказать, что владение китайскими чайницами считалось признаком большого богатства. По преданиям, цена китайской емкости, используемой для хранения порошкового чая, приравнивалась к стоимости сокровищ из захваченной у врага столицы или к цене большого участка земли [142, с. 55].

Для всех китайских чайниц-*тяирэ*, точнее говоря, емкостей, использовавшихся под чайницы, были характерны чрезвычайно тонкие стенки, покрытые блестящей коричневой глазурью. На верхнюю часть

емкости глазурь наносилась полосами. Дно чайницы оставляли неглазурованным [86, с. 33].

Китайские чайницы имели самые разнообразные формы. Все они отличались изяществом и классической простотой, что свидетельствует о высоком мастерстве гончаров [142, с. 55]. Из многочисленных видов китайских чайниц-*тяирэ* наибольшее распространение получило четыре: *насу* («баклажан»), *катацуки* («имеющая плечи»), *бунрин* («яблоко»), *маруцубо* («круглый кувшин») [86, с. 32]. В самой Японии изготовлялось большое количество чайниц по образцам именно этих китайских *тяирэ*.

Чайница-*насу*, как видно уже из названия, напоминает по форме баклажан. *Насу* отличались тонкостью работы и изяществом глазурованных поверхностей, поэтому ценились выше других типов китайских чайниц [59, с. 454]. Чайница-*катацуки* имеет плоскую верхнюю часть (от горловины до начала «туловища»), которая представляет из себя что-то вроде плечей. Бывают большие (высота до 9 см) и малые (высота до 6 см) *катацуки* [50, с. 265]. Формы чайниц этого типа символизировали мужественность, что обусловило внешнюю отделку *катацуки*: они были, как правило, неярких, спокойных цветов. Чайница-*бунрин* похожа на небольшой круглый кувшин с невысоким горлом. Емкости этого типа отличались элегантностью внешней отделки. Нижний слой глазури мог быть, например, красным, поверх него – тонкий слой коричневого цвета и роспись серебряной краской [50, с. 263]. Чайница-*маруцубо* была похожа на небольшой круглый кувшин с высоким горлом, покрывалась глазурью различных цветов [50, с. 264].

По мере распространения чаепитий среди достаточно широких слоев населения Японии, прежде всего среди самурайства и купечества, увеличивался спрос на чайную утварь, в том числе и на чайницы-*тяирэ*. Ограниченное количество емкостей китайского производства, подходящих для использования в качестве чайниц, их дороговизна стимулировали производство собственных *тяирэ* в Сэто. Первоначально чайницы из Сэто являлись искусными копиями китайских образцов. Качество их изготовления было очень высокое, и со временем они начали цениться не ниже китайских [142, с. 55]. Постепенно, однако, выработался оригинальный, отличный от континентального, стиль.

Кобори Энсю и его ученики выработали классификацию *тяирэ*, положив в основу стилевые приемы, характерные для того или иного признанного гончарного мастера: «старый [стиль]»

(яп. *матюко*), «гора золотого цветка» (яп. *кинкадзан*), «[изделия] из островерхих печей» (яп. *хафугама*), «[изделия] из печей [сооруженных] позже» (яп. *нотигама*). Для каждой разновидности выделялся базисный тип (яп. *хонка*, досл. «основной стих»), который имел множество вариаций. Кроме того, в рамках каждой разновидности чайницы классифицировались по формальным признакам и характеру обработки поверхности [86, с. 36]. Данная типология учитывала практически все виды чайниц, изготовленных по китайским образцам.

В XVII в. начала выделяться еще одна категория чайниц-*тяирэ* – «национальная керамика» (яп. *кунияки*). В этот разряд включали *тяирэ*, изготовленные не в Сэто и Киото, а на других гончарных производствах – в Бидзэн, Сигараки, Ига и др. [50, с. 278], т. е. в данном случае основой отнесения чайниц к этой категории являлись не эстетические критерии, а место изготовления. Тем не менее эстетика чаепитий-*ваби* оказала определенное влияние и на дизайн чайниц. Они стали менее изящными по отделке, но, с другой стороны, более разнообразными по форме [86, с. 36].

«Словарь Пути чая» выделяет 16 разновидностей таких *тяирэ* [59, с. 369], однако следует заметить, что каких-либо принципиальных метаморфоз чайницы, предназначенные для чайных церемоний *ваби* не претерпели. Вполне можно согласиться с А. Палмером, который указывает, что элегантные, изящно расписанные чайницы соответствовали торжественному и строгому ритуалу приготовления и питья «густого чая» [142, с. 55], который сохранился и в чаепитиях-*ваби*.

Чайница-*тяирэ* закрывается плотно притертой крышкой из слоновой кости, внутреннюю сторону которой оклеивают золотой фольгой. Форма крышки должна соотноситься с формой чайницы. Иногда к чайнице прилагался набор разных крышек [86, с. 46], и чайный мастер выбирал какую-нибудь из них, сообразуясь с видом утвари, используемой в данном чаепитии.

Чайница-*тяирэ* выносится в помещение, где проводится чаепитие, в мешочке (яп. *сифуку*), завязанном сверху шнурком, и во время приготовления чая проводится ритуал извлечения чайницы из мешочка и осмотра его «гостями». Поэтому неудивительно, что выбор мешочка являлся в высшей степени ответственным делом. *Сифуку* изготавливаются из кусков золотой или серебряной парчи, шелковой или

шерстяной ткани различных цветов [59, с. 370]. В средние века особо ценилась ткань, привезенная из Китая и Индии [86, с. 43]. Шнурок сплетался из шелковых нитей, окрашенных в пурпуровый, голубой или другие цвета [86, с. 43]. Как правило, на ткань наносились узоры, причем и цвет (или цвета), и рисунок должны были гармонировать с интерьером чайной комнаты, чайной утварью, используемой в чаепитии, и самой чайницей.

### **Чайницы с чайным порошком для приготовления «жидкого чая»**

Свое японское название *нацумэ* этот вид чайниц получил по плодам дерева ююба (*Ziziphus jujuba*, Mill; *var inermis*, Rehd.), напоминающим сливы. Первоначально *нацумэ* изготавливались только такой формы, но со временем появилось множество вариаций. «Словарь Пути чая» указывает на 15 основных типов, которые насчитывают более 50 разновидностей [59, с. 455]. Чайницы-*нацумэ* всех типов и разновидностей делятся на две группы. К первой относят чайницы, у которых высота крышки составляет одну треть общей высоты. Ко второй – *нацумэ*, у которых высота крышки и непосредственно емкости примерно одинаковы: такие чайницы чаще всего имеют цилиндрическую форму. *Нацумэ*, обычно, деревянные, но иногда встречаются изделия из бамбука или плотной бумаги. По своим размерам емкости подразделяются на малые, средние и большие [59, с. 455].

Чайница-*нацумэ* должна вызывать ощущение стабильности у смотрящих на нее «гостей», что определяет характер отделки ее поверхности. Как правило, *нацумэ* покрываются лаком, чаще всего черного цвета с коричневым оттенком, но может использоваться лак любого цвета. Иногда на чайницы наносится киноварь, а поверх нее лак светло-коричневого или желтого тонов. Иногда *нацумэ* покрывается бесцветным лаком, чтобы оптимальным образом выявилась структура дерева. Некоторые мастера инкрустируют поверхность *нацумэ* жемчугом или же расписывают золотой, серебряной, минеральной краской. В последнем случае обычно изображаются веточки сливы, вишни или другого дерева. Рисунок иногда вырезается, и углубления покрываются лаком другого цвета, чем вся поверхность [102, с. 31–32; 86, с. 47].

## Утварь для приготовления чая

## Чайная ложка

Чайной ложкой (яп. *тясяку*) «хозяин» накладывает чайный порошок в чайную чашку перед приготовлением напитка. Функциональная роль *тясяку* в наборе чайной утвари необычайно высока: ложку наряду с чайницей-*тяирэ* осматривают «гости», поэтому ее объединяют с *тяирэ* в одну категорию утвари [59, с. 377]. Кроме того, среди чайных мастеров, приверженцев чаепитий-*ваби*, существовал обычай самим изготавливать чайные ложки, поэтому считалось, что *тясяку* самым непосредственным образом выражает характер личности изготовившего ее чайного мастера [86, с. 53]. Неудивительно, что чайные ложки являются объектом самого пристального внимания как чайных мастеров, так и участников чайного действа.

Долгое время при проведении чаепитий использовались китайские чайные ложки из слоновой кости, золота, серебра. Безусловно, такие ложечки наилучшим образом сочетались с китайскими или корейскими чайницами и чайными чашками, входившими в обязательный набор утвари. В Японии *тясяку* делались из рога водяного буйвола, черепахового панциря, различных металлических сплавов, встречались деревянные ложки, покрытые лаком [59, с. 377]. Стандартная китайская чайная ложка напоминала, как тогда говорили, «лист бамбука», т. е. имела строгие четкие очертания: прямая, без каких-либо изгибов и утолщений ручка плавно переходила в мелкую и довольно узкую головку-черпак (она была ненамного шире ручки). Этот тип *тясяку* получил название «истинный» (т. е. *син*), чем подчеркивалось стилевое единообразие утвари, использовавшейся для проведения чаепитий в манере, характерной для эпохи Хигасияма. Безусловно, чайные ложки *син* делались и в Японии. Обычно это были более или менее точные копии китайских образцов.

В конце XV в. чайные ложки начали вырезаться из тонких стволов бамбука. Это делали ремесленники под наблюдением чайных мастеров и позже сами мастера [103, с. 8]. Во времена Такэно Дзёо изготовление ложечек чайными мастерами стало обычным делом [103, с. 10]. Для ложечек брался бамбуковый ствол, и из него делалась заготовка длиной около 20 см, причем срез производился таким образом, чтобы стык звеньев ствола находился недалеко от края заготовки. Форма вырезанной из бамбука чайной ложки напоминала ложечку *син*: утолщение

на стыке звеньев должно было находиться у конца ручки. Этот тип *тясяку* получил позднее название «переходный» (т. е. *гё*), поскольку, несмотря на внешнюю похожесть на «истинный» тип, они изготавливались из бамбука и имели на ручке утолщение, что является важнейшей характерной особенностью *тясяку* классического образца.

Во второй половине XVI в. окончательно сложился тип ложечек, используемых в чаепитиях-*ваби*. Как и другая утварь, предназначенная для такого рода церемоний, эти чайные ложки определяются как «простые», т. е. *со*. «Простые» ложки выглядят менее изящно, чем *тясяку* «истинного» или «переходного» типов. Бамбуковую палочку, предназначенную для изготовления ложки, срезают таким образом, чтобы утолщение, образующееся на стыке звеньев ствола, находилось посередине ложечки, а не у края ручки, как у *тясяку* «переходного» типа. Местоположение утолщения изменил Такэно Дзёо, однако канонизировал его для «простых» ложек Сэн Рикю [103, с. 10].

Ранее уже говорилось, что чайные мастера сами делали чайные ложечки, поэтому правила их изготовления, сложившиеся в конце XVI в., дают наглядное представление об особенностях *тясяку* «простого» типа.

Первый этап – выбор бамбуковой заготовки – считается самым ответственным. Мастер подбирает ствол бамбука диаметром 3 см, обращая особое внимание на размеры звеньев, их стыки, цвет дерева. Бамбук должен был быть довольно старым, «устоявшимся». Выбрав на стволе наиболее подходящий для ложки стык, отпиливают от ствола нужный кусок длиной примерно 25 см, причем стык должен находиться посередине. Затем бамбуковую палочку расщепляют таким образом, чтобы получилась тонкая полоска шириной 1,5 см. Полоску помещают на шесть часов в воду, после чего сгибают в верхней части (часть для черпака. – А. И.), нагревая над пламенем свечи [103, с. 14]. Заготовку для ложки может делать по поручению мастера кто-нибудь из его учеников или специально нанятый человек.

Изготовление чайной ложки начинается с обрезания заготовки до оптимальных, по мнению чайного мастера, размеров. Загнутая часть предназначается для головки-черпака, прямая – для ручки. Следует определить соотношение длины ручки и головки, которое может варьироваться в зависимости от вкуса чайного мастера. Далее заготовка обрабатывается по всей длине. Нижняя часть – от конца будущей ручки до утолщения – делается довольно узкой, верхняя – широкой (она предназначается для головки-черпака) [103, с. 15].

Следующим этапом изготовления ложки является тщательная отделка ее частей. Окончательный вид приобретает головка-черпак: верхней части придается желаемая форма – заостренная или прямоугольная. Тыльная сторона делается округлой. Сам черпак в зависимости от пристрастий мастера может быть глубоким или мелким, однако в любом случае края его делаются насколько возможно тонкими, чтобы удобнее было зачерпывать чайный порошок. Ручка ложки бывает прямой и плоской, несколько выгнутой вперед в той части, где находится утолщение, или же резко меняет направление ниже утолщения. Форма ручки обуславливает и характер отделки нижней части ложки. Наконец вся ложка прочищается мелкой наждачной бумагой или песком [103, с. 15].

На чайной ложке «простого» типа выделяется несколько точек, смотря на которые, оценивают ее своеобразие и качество работы: место стыка, области ниже и выше стыка, а также головка-черпак. Некоторые чайные мастера указывали на большее число точек. В частности, Хосокава Сансай отметил на ложке десять зон, на которые необходимо было обратить внимание при ее осмотре [86, с. 56].

Выше уже отмечалось, какое большое значение придавали «гости» лицезрению ложек. Такое же внимание уделял их показу и «хозяин». Один из учеников Доана, сына Рикю, утверждал: «[Смотреть на чайную ложку] то же самое, что смотреть на человеческое лицо. Если на чайную ложку Рикю не смотреть с таким вниманием, чтобы возникло ощущение встречи с самим Рикю, то оценить [ложку] невозможно» (цит. по [192, с. 63]). Еще в средние века сложилось убеждение, что чайные ложки известных мастеров наиболее адекватным образом передавали черты характера их владельцев.

*Тясяку* Сэн Рикю отличаются напряженностью и остротой линий, четко очерченным желобком, проходящим от головки-черпака до утолщения по внутренней стороне ложки, острой головкой-черпаком. Все эти черты свидетельствуют о твердом характере Рикю. Сохранились ложки, принадлежавшие Фурута Орибэ. Одна – длинная, без утолщения, вместо которого была полоска. У другой – массивная головка-черпак. По мнению современников, и та, и другая ложка прекрасно выражали особенности личности чайного мастера. Своими чайными ложками прославился Сэта Камон, ученик Сэн Рикю. Для изготовления *тясяку* Камон брал толстый бамбук и обрабатывал его резкими ударами ножа. Под утолщением делал выемку в форме перевернутой латинской буквы V. Для верхней части ложек, где находится

головка-черпак, был характерен резкий изгиб. Ложки Сэта Камона показывают силу их создателя, однако в отличие от Сэн Рикю и Фурута Орибэ это сила упрямства, настойчивости [192, с. 58–59].

Чайная ложка хранится в футляре из бамбука или особого вида папье-маше, покрытого лаком. Футляр должен гармонировать с ложкой, и за этим следит чайный мастер. Кроме того, на футляре пишется название ложки. Следует отметить, что выбору «имени» ложки уделялось самое пристальное внимание. Чаще всего оно давалось по ассоциации с героями классических пьес, литературными образами, сюжетами из преданий, афоризмами дзэнских монахов и т. д., поэтому большинство названий непонятны людям непосвященным, как, например, «хилый монах», «истории, услышанные во сне», «за пределами двух тысяч *ри*» [103, с. 12–14]. На футляре указывается также имя владельца и мастера, если ложку изготовил другой человек. Надпись делается искусным каллиграфом, что, безусловно, повышает ценность футляра. Многовековая традиция оценки качества предметов чайной утвари рекомендует делать вывод о достоинствах ложки с учетом ее «имени», футляра и манеры написания на нем иероглифов [103, с. 27].

### Чайный веничек

Чайный веничек (яп. *тясэн*) используется для размешивания чайного порошка в чашке после того, как в нее наливают кипяток. Венички появились в Китае: первое упоминание о них относится к началу XIII в. Насколько можно судить по «чайным» трактатам, венички изготавливались из тонких узких полосок расщепленного бамбука, которые крепились к массивной тяжелой ручке. Ручка же могла делаться из различных материалов, в том числе из металлических сплавов, и покрывалась резьбой или гравировалась, если была из металла [117, с. 41].

В Японии чайные венички начали изготавливаться, судя по всему, в XIV – XV вв. [117, с. 42]. В процессе становления канонов чаепития-*ваби* вырабатывается тип *тясэн*, подходящих для такого рода чайных церемоний. Веничек в чаепитиях-*ваби* используется один раз, что также наложило отпечаток на его конструкцию и внешний вид.

Для веничка годится бамбуковая палочка длиной чуть более 11 см и толщиной 1 – 1,5 см. На заготовке должен быть стык звеньев, причем делящий палочку на две части в пропорции 1:3 [141, с. 55]. Для каждой школы характерен выбор какого-нибудь одного вида бамбука



для изготовления чайных веничков. В школе Урасэнкэ предпочтение отдается белому бамбуку, в Омотэсэнкэ – закопченному [59, с. 379]. Длинную часть заготовки расщепляют до стыка между звеньями на 150–180 «волосков», удаляют из нее мягкую «плоть». Между «волосками» пропускается нить, с помощью которой четко отделяется внешняя и внутренняя части веничка. Верх внутренней части стягивается нитью. Нижняя часть бамбуковой заготовки является ручкой. Кожица не счищается ни вверху, ни в низу веничка [141, с. 55].

### Чайная чашка

Чайная чашка (яп. *тяван*), безусловно, важнейший компонент утвари, используемой в чайной церемонии любого типа. Чайная чашка, подчеркивает Р. Фудзиока, наиболее мобильный, если можно так выразиться, предмет утвари [86, с. 15]. Чашка переходит из рук «хозяина» в руки «гостей» и передается от «гостя» к «гостю» во время приготовления и питья «густого чая» и, кроме того, когда пьют «жидкий чай». Таким образом, все участники чаепития имеют возможность внимательно осмотреть чашку, прикоснуться к ней, почувствовать ее вес и теплоту стенок. Такая функциональная роль чайных чашек предполагает и исключительное внимание к ним со стороны чайного мастера, устраивающего церемонию.

В чашке должно быть удобно готовить чайный напиток, поэтому внутренняя ее поверхность делается гладкой, чтобы при размешивании чайного порошка нельзя было нанести повреждения чайному веничку. Чашка должна быть такой формы, чтобы ее легко можно было взять в руки, передать другому человеку и чтобы, наконец, из нее было удобно пить чай. Стенки чашки не должны быть слишком тонкими, иначе ее трудно будет удержать в руках после приготовления в ней чая, и, с другой стороны, не слишком толстыми, поскольку тогда чашка станет слишком тяжелой. Для питья «густого чая» используют большие по объему чашки, для питья «жидкого чая» – меньшие, так как в последнем случае напиток готовится для каждого «гостя» отдельно. В зимний период «хозяин» предлагает «гостям» чай в более глубоких чашках, поскольку считается, что напиток сохраняется в них горячим в течение весьма длительного времени, в летний период – в широких и мелких [78, с. 189–190]. В зависимости от формы чашки диаметр ее верхней части может колебаться от 10 до 15 см, высота –

5–6 см. Цвет чашки и рисунок на ней также должны соответствовать особенностям каждого конкретного чаепития. Следует подчеркнуть, что выбор чашки является чрезвычайно ответственным делом и свидетельствует об уровне мастерства устроителя чаепития.

Прототипом чайной чашки является чаша, из которой едят рис, более или менее одинаковая по форме у всех народов Восточной Азии. Как правило, она была небольших размеров. После того, как рис съедался, в чашу наливали горячую воду или чай, которые затем выпивались. На ранних этапах становления чайной церемонии в Японии для питья чая использовались именно такие чаши для риса, однако рис в них уже не подавался [78, с. 189].

Чайные чашки бывают самых разнообразных форм (цилиндрические, конические, похожие на пиалу, «подковообразные», трех- или четырехгранные, глубокие, мелкие, с массивными основаниями и т. д.) и цветов. Естественно, что многообразие видов этой категории чайной утвари ставит вопрос о типологии чайных чашек. Весьма популярны классификации чашек по месту их изготовления, однако более объективной является типология, учитывающая формальные характеристики чайных чашек. Итак, прежде всего выделяются иностранные и японские чашки. Иностранные чашки подразделяются на китайские и корейские, хотя иногда в категорию «китайские вещи» (т. е. чашки), точнее говоря, «танские вещи» (яп. *карамоно*), включаются и корейские чашки [50, с. 281]. Японские чайные чашки – *вамоно* (досл. «японские вещи») – подразделяются на три вида: *раку* – по названию клана гончаров, *кёяки* – «столичные гончарные [изделия]», т. е. изготовленные в Киото, *кунияки* – «гончарные [изделия] из провинции», т. е. чайные чашки, изготовленные на гончарных производствах в различных районах Японии [78, с. 190].

Каждый тип чайных чашек имеет характерные формы (причем наибольшее разнообразие наблюдается у чашек-*вамоно*), цвет поверхности и роспись. По формальным признакам чайные чашки описываются и классифицируются по тем же критериям, что и керамические чайницы-*тяирэ*. Правда в случае с чашками учитываются также особенности их внутренней поверхности, поскольку она является активным элементом этого вида чайной утвари. Прежде всего по всей окружности осматривается верхний край чашки: эта зона по традиции считается как бы венцом усилий гончарного мастера. Верхний край может быть ровным, с изгибами выгнутыми наружу или вогнутыми

внутрь. С наружной частью ободка верхнего края соотносится его внутренняя сторона (во время чайной церемонии ее обтирают салфеткой, что указывает на значимость этого места). Далее оценивают наружную поверхность чашки – всего корпуса, средней и нижней его частей, дна и той зоны, которой чашка соприкасается с местом, на котором стоит. Затем осматривают внутреннюю часть чашки: внутреннюю сторону верхнего края, весь корпус изнутри и наконец дно, точнее говоря, то место, куда кладется чайный порошок [78, с. 192].

Первые чайные чашки, появившиеся в Японии, были, как и все другие предметы чайной утвари, китайского производства. Они стали называться *тэммоку*, поскольку их ввозили на острова буддийские монахи, ездившие на обучение в монастыри школы Чань на горе Тяньму (*тэммоку* – японское произношение этого китайского слова) в провинции Чжэцзян. В таких чашках совершались в этих монастырях ритуальные подношения чая Будде [50, с. 290]. Делались чашки в знаменитых гончарных мастерских в провинции Фуцзянь и назывались «цзяньскими чашками» (кит. *цзяньчжан*). В Японии наряду с названием *тэммоку* употреблялось и название *кэнсан* (японское чтение иероглифов, которыми записывается слово *цзяньчжан*) [78, с. 191]. В Японии чашки-*тэммоку* стали известны, очевидно, в XII в. В частности, в трактате Эйса *«Записки о питии чая и поддержании жизни»* описывается чайная чашка, напоминающая по виду чашку-*тэммоку*, хотя само это название в первом японском сочинении о чае не встречается (см. [138, с. 10–11]). В «чайном мире» чашки-*тэммоку* исключительной популярностью пользовались до конца XV в. [95, с. 33], т. е. до оформления правил чаепитий классического типа.

С изменением требований к чайной утвари на первый план выходят сначала корейские, а затем и японские чашки. Тем не менее *тэммоку* продолжали использовать в чайных церемониях, хотя и в ограниченных масштабах. Название *тэммоку* перешло на чашки, изготовленные не только на гончарных производствах провинции Фуцзянь, но и в других районах Китая, а также на японские изделия, копировавшие соответствующие континентальные образцы. Термин *тэммоку* стал собирательным названием чайных чашек определенного типа, имеющего несколько разновидностей. Следует подчеркнуть, что в средневековой «чайной» литературе слово *тэммоку* встречается в различных значениях, что зачастую ведет к путанице в его восприятии<sup>7</sup>. В настоящей работе термин *тэммоку* используется для обозначения типа чайной чашки.

Чашка-*тэммоку* напоминает по форме пиалу. Нижняя придонная часть выглядит массивной. Основание дна чашки, которое соприкасается с полкой или специальной подставкой, на которую ставят чашку, представляет собой кольцо, диаметр которого значительно меньше диаметра ободка верхнего края. Безусловно, конусообразная, сужающаяся к низу чашка не очень устойчива. Именно поэтому, ее, как правило, особенно когда в нее налит чайный напиток, ставят не на *татами*, а на особую подставку, которая отличается разнообразием форм. Под ободком верхнего края чашки по всей окружности делается неглубокий желоб шириной с большой палец руки – за него брали чашку и «хозяин» и «гость», которому чашка передавалась [78, с. 191–193; 138, с. 17].

Чашки-*тэммоку* классифицируются по цвету внешней и внутренней поверхностей чашки и ее росписи. Для классических *тэммоку* характерен густой черный цвет окраски. Глазурью покрывался не весь корпус, неглазурованными оставались ободок верхнего края – его покрывали золотом и серебром [50, с. 29], а также пространство, окружавшее придонную часть чашки, на которую ее ставят на подставку [138, с. 17]. Основными считаются следующие разновидности *тэммоку*:

*Ёхэн-тэммоку* (*тэммоку* «меняющиеся светила»). На насыщенный (цвета ночного неба) фон внешней и внутренней поверхностей наносятся светлые пятна: белые, желтые и бледно-голубые, а также темно-синие пятна небольшого размера. Это напоминает звездное небо [138, с. 13]. Такие чашки-*тэммоку* наиболее высоко ценились среди знатоков китайской чайной утвари в период Хигасияма [59, с. 602].

*Ютэки-тэммоку* (*тэммоку* «масляные капли»). На насыщенный черный фон наносятся круглые точки серебристого цвета. Традиционно считаются вторыми по ценности после *ёхэн-тэммоку* [59, с. 600].

*Тайхисан-тэммоку* (*тэммоку* «черепаший панцирь»). Изготавливались в провинции Цзянси. Отличаются от других типов более тонкими стенками и меньшим диаметром придонной части, которая касается подставки. Окрашиваются в черно-коричневый цвет, поверх которого наносятся светло-коричневые узоры, так что внешняя и внутренняя поверхности становятся похожими на панцирь черепахи [59, с. 346–347; 78, с. 193].

*Хайцуги-тэммоку* (*тэммоку* «покрытая пылью»). Перед обжигом чашки этого типа посыпались пылью, что приводило к образованию оригинального рисунка в процессе глазурирования [59, с. 473–474]. Цвет поверхности был, как правило, черным или красным, или же представлял собой сочетание этих двух цветов [59, с. 293].

Естественно, типы чашек-*тэммоку* не ограничиваются перечисленными выше. Встречаются чашки мягких коричневых тонов, расписанные ярко-зелеными или ярко-красными полосками (лучами), с ярко-белой основой, и расписанные краской кобальтово-синего, фиолетового или серого цвета [78, с. 193–194].

На ранних этапах становления чайной церемонии весьма широкой популярностью пользовались чашки из селадона, однако со временем знатоки чайного действа признали селадонные *тэммоку* непригодными для чайной церемонии. Селадон не гармонирует с цветом зеленого чая, имеет холодные тона и т. д. [78, с. 193]. По мере того, как общий подход к чайному действу начинал определяться критерием «безыскусности», и другие виды китайских чашек оказывались все более несоответствующими новым требованиям, предъявляемым чайной утварью.

Указанные обстоятельства стимулировали поиск чашек, удовлетворяющих эстетическим принципам *ваби*. К середине XVI в. китайские *тэммоку* вытесняются корейскими чайными чашками, которые, по мнению ведущих мастеров чайной церемонии, вполне подходили для чаепития нового типа. Первоначально в качестве чайных чашек корейцы использовали чашки, из которых обычно ели вареный рис. Особенно ценились емкости, изготовленные в XV–XVI вв. Но после походов японских войск в Корею в 1592–1598 гг. здесь начали делать чашки, специально предназначенные для чайной церемонии, т. е. для экспорта в Японию. Эта посуда, безусловно, была ориентирована на вкусы чайных мастеров [95, с. 37], однако в формирование представлений последних о наиболее подходящих для чаепитий-*ваби* чайных чашек немалый вклад внесла корейская утварь предыдущих эпох. Кроме того, на японских гончарных производствах в большом количестве изготавливались чайные чашки по корейским образцам. Таким образом, ниже речь пойдет о корейских чайных чашках как разновидности чайной утвари безотносительно места изготовления.

Классическими образцами корейских чайных чашек являются чашки-*идо*. Существуют различные версии происхождения слова *идо*: название местечка, где такие чашки начали делать; искаженное чтение слова Индо, т. е. Индия; собственно японское слово *идо*, означающее «колодец» [50, с. 283; 78, с. 194]. Наиболее типичными из чашек-*идо* являются так называемые «большие *идо*» (яп. *оидо*), т. е. чашки-*идо* большей, чем другие чайные чашки, величины.

Отличительной чертой чашек-*идо* и, в первую очередь, *оидо* является массивное основание, над которым возвышается корпус чашки. По форме основание представляет собой широкое и высокое кольцо, напоминающее по внешнему виду стык звеньев на стволе бамбука. Кольцо-основание, обеспечивающее устойчивость чашки, считается главной зоной осмотра *идо* [95, с. 37]. Корпус *идо* имеет коническую форму, хотя разница между диаметрами придонной части и верхнего края чашки намного меньше, чем у *тэммоку*. Кроме того, средняя часть корпуса часто представляет собой цилиндр, поэтому в чашке очень удобно размешивать чайный порошок веничком-*тясэн* во время приготовления напитка [78, с. 191]. Чашки-*идо*, как правило, тонкостенные, однако встречаются и толстостенные (например, так называемые «голубые *идо*») [78, с. 194].

Как правило чашки-*идо* покрываются глазурью, причем в нижней части, у основания, глазурированная поверхность имеет волнистый вид и как бы покрыта бисером. Такую поверхность называют «акульей кожей», и она считается характерным признаком чашек-*идо* [59, с. 81]. Цвет глазури чаще всего серо-коричневый, неяркий, однако возможны вариации – от желтого и розового до синего [78, с. 194]. Цвет глазури и роспись поверхности отличаются строгостью тонов и линий, что, безусловно, отвечало требованиям эстетики *ваби*.

Известностью в Японии пользовались чайные чашки-*мисима*, изготавливавшиеся на юге Кореи во время правления династии Ли, т. е. с конца XIV в., и в большом количестве ввозившиеся в XV–XVI вв. на Японские острова [78, с. 196]. Следует заметить, что чашки-*мисима* отличались от *идо*, как, впрочем, и другие виды корейских чайных чашек между собой, по отделке поверхностей, что было связано с технологией их изготовления и обжига, а не по формальным признакам. Чашки-*мисима*, в свою очередь, подразделяются на несколько подвидов.

*Комисима* («маленькие *мисима*»), ввозившиеся в Японию в 1577 г., были оливкового цвета. Они, судя по записям чайных мастеров, очень высоко ценились у знатоков. *Хана-мисима* («*мисима* [с изображением] цветов») – чашки, на серую или бурую внешнюю и внутреннюю поверхности которых, наносились изображения цветов. *Хори-мисима* («*мисима* с гравировкой») – тонкостенные мелкие чашки, изготовленные из тщательно размешанной белой глины с красноватым оттенком. Покрываются прозрачной белой или чуть голубоватой глазурью. Перед обжигом на внешней поверхности вырезается (гравировается) изображение изгороди из веток кипарисовика, на дне с внутренней стороны – изображение хри-

зантемы. *Хори-мисима* особо высоко ценились чайными мастерами из Эдо. Наконец, на чашках *райхин-мисима* вырезались иероглифы *рай* и *хин*, обозначающие в сочетании название буддийского храма [78, с. 196].

Элегантностью отличались *хакэмэ* (чашки «с отпечатанными [на поверхности] волосками»), изготавливавшиеся в период правления династии Ли. Они были мелкими, легкими, с тонкими стенками. Перед обжигом на общий серый фон внешней поверхности чашки мазками кисти наносилась белая глина. После обжига получался оригинальный рисунок, создаваемый отпечатками волосков кисти [50, с. 287]. На фиолетовую поверхность чашек-*кумогаи*, названных по имени реки, у которой находились гончарные мастерские, местами наносилась прозрачная глазурь, и эффект создавался контрастом между фоном и блестящими пятнами молочного оттенка [50, с. 284–285].

Мы перечислили лишь некоторые типы корейских чашек, наиболее часто использовавшихся в чайной церемонии. Несмотря на исключительное разнообразие видов и разновидностей внутри каждого из них, следует признать, что сколько-нибудь существенные различия между ними обнаруживаются с большим трудом, и традиционные классификации, как нам кажется, носят довольно искусственный характер. Тем не менее еще раз подчеркнем, что корейские чайные чашки оказали решающее влияние на формирование критериев выбора чайных чашек для чаепитий-*ваби*, и с этой точки зрения их значение невозможно переоценить.

Как уже неоднократно отмечалось выше, изготавливавшаяся в Японии чайная утварь в течение долгого времени копировала китайские и корейские оригиналы. Производство чайных чашек началось в гончарных мастерских Сэто, где предпринимались попытки наладить изготовление чашек по китайским образцам. Из-за технологических трудностей, прежде всего в регулировании температуры в печах во время глазурования посуды, поверхность японских чашек из селадона приобретала не голубой, а янтарный оттенок. Такого рода чашки-*тэммоку*, идентичные по форме китайским, в большом количестве делались в мастерских Сэто в конце XV в. [86, с. 18] и получили название «желтые *тэммоку*» (яп. *ки-тэммоку*) или «желтые *сэто*» (яп. *ки-сэто*). Полностью копировали китайские изготавливавшиеся в Сэто *тэммоку* китайского типа, т. е. покрытые черной с коричневым оттенком глазурью. В XIV – первой половине XV в. *тэммоку* изготавливались в Мино. Хотя во второй половине XVI в. именно здесь появились первые оригинальные японские чайные чашки, производство «желтых *тэммоку*» продолжалось, правда в ограничен-

ном количестве. Эти чашки несколько отличались от тех, что делались в Сэто: глазурь на них имела зернистую структуру, иногда на желтом фоне можно было увидеть зеленые мазки [86, с. 18–19].

Чайные чашки по корейским образцам изготавливались в Японии в местечке Карацу (пров. Бидзэн) выходцами из Кореи задолго до вторжения на полуостров японских войск в 1592–1598 гг., во время которого в Японию было ввезено много корейских мастеров. Однако данная акция стимулировала производство этого типа чайных чашек: они стали делаться в Такатори, Агано, Хаги, Сацума [86, с. 22–23].

Чайные чашки из Карацу, которые так и называются – *карацу*, отличаются строгостью очертаний. В качестве сырья использовалась глина желтоватого цвета. Поверхность *карацу* покрывалась коричневой с желтым оттенком глазурью, на которую черной краской наносились узоры [142, с. 55]. Иногда глазурью покрывались уже расписанные чашки. Встречаются *карацу* черного, белого, белесого цветов [78, с. 26].

Помимо чашек-*карацу* огромной популярностью пользовались чашки из Хаги. Их изготовлением занимались непосредственно корейские мастера. *Хаги*, как именовались эти емкости, делались из пористой глины, на их поверхность наносились многочисленные впадины разных размеров. Чашки покрывались блестящей цветной глазурью. По форме *хаги* напоминали чашки-*идо* [142, с. 55].

Надо сказать, что японские чайные чашки, копировавшие корейские прототипы, весьма разнообразны по форме и отделке, однако по утверждению специалистов их очень трудно отличить от оригинальных [78, с. 196; 86, с. 26]. Правда, среди *карацу* можно увидеть изделия, сочетающие корейские мотивы с традиционно японскими – так называемые «*карацу* с картинками» (яп. *эгараци*) [86, с. 22].

В XVI в. в Японии начинают изготавливаться чайные чашки, которые определяются как собственно японские, т. е. не являются копиями или модификациями китайских или корейских образцов. Японские чашки (т. е. *вамоно*) подразделяются на три категории. Наиболее высоко ценились чайные чашки категории *раку*: именно с ними ассоциируется чайное действо, устраивавшееся ведущими мастерами чайной церемонии, начиная с Сэн Рикю. Данный тип чашек получил название по фамильному имени клана. Согласно одной версии, Тоётоми Хидэёси пожаловал фамилию Раку гончарному мастеру Танака Тёдзиро, занимавшемуся обжигом черепицы для замка Дзюракудай, который возводился под непосредственным наблюдением Хидэёси. Согласно другой версии,



фамилию Раку получил не Тёдзиро, а другой мастер из этого клана – Дзёкэй, которому Хидэеси помимо фамилии пожаловал титул «первый в Поднебесной» и золотую печать [50, с. 295; 86, с. 28]. С Тёдзиро (или Дзёкэя) берет начало династия гончаров Раку, представители которой плодотворно работают в настоящее время (клан Раку возглавляет четырнадцатый патриарх Китидзаэмон).

Говоря об особенностях чашек-раку, прежде всего следует сказать о технологии их изготовления: мастера не пользовались гончарным кругом, а вылепливали чашки из глины на доске-подставке. Кроме того, для обжига в печь ставили не одно или несколько изделий, а целую партию. В результате каждая чашка чем-то отличалась от другой, так как почти невозможно было изготовить несколько полностью идентичных емкостей. Режим в печи во время обжига регулировался вручную, поэтому даже незначительное отклонение температуры отражалось на цвете глазури и ее текстуре. Р. Фудзиока справедливо замечает, что в определенном смысле изготовление чашек-раку ближе к технике скульптора, т. е. художественному творчеству, чем к гончарному производству [86, с. 27].

По общему признанию знатоков чайной церемонии, чашки-раку оптимальным образом соответствовали канонам чайного действия классического типа. Такое соответствие во многом объясняется тем обстоятельством, что, по мнению практически всех историков чайной церемонии, Тёдзиро делал чайные чашки под непосредственным руководством Сэн Рикю, сотрудничество которого с Тёдзиро началось в самом начале 80-х годов XVI в. Чайный мастер делал эскизы чашек или вырезал из бумаги контуры, а Тёдзиро был искусным техническим исполнителем замыслов Рикю [86, с. 27]. Гармоничное сочетание, выражаясь современным языком, дизайнерских разработок Сэн Рикю и мастерства Тёдзиро обусловило появление чайных чашек, наилучшим образом выражавших дух *ваби*. Последующие поколения гончаров клана Раку работали в русле сложившихся канонов, не догматизируя, но и не ревидя, однако, выработанных принципов, а творчески развивая их.

Первые раку делались из пористой глины. Они были глубокие, с круглым дном, верхняя часть корпуса несколько сужалась. Глазурь «ниспадала» волнами, что заметно у основания чашки, и выглядела несколько тусклой, так как обжиг производился при относительно

низкой температуре в печи. Позднее эта операция осуществлялась при высокой температуре, и глазурь получалась блестящей [86, с. 55]. Чашки, изготовленные Тёдзиро, при всем разнообразии их форм имеют четко очерченные контуры, нижняя часть корпуса округлена. Ободок верхнего края делался ровным, хотя позднее типичным для раку стал волнистый ободок, напоминающий очертания «пяти горных вершин» [78, с. 201–202]. Первые чашки-раку были красного или черного цвета с тонким слоем глазури и как бы излучали тепло налитого в них чайного напитка [50, с. 296].

Чашки Дзёкэя в отличие от изделий Тёдзиро имели несколько асимметричные формы. Обычно они покрывались белой глазурью и по цвету напоминали соответствующие разновидности *тэммоку*. Для чашек этого мастера характерны четко очерченные контуры, и их называли «мужскими» [78, с. 202].

Третьим патриархом клана Раку был Доню (1599–1656), поддерживавший близкие отношения с Сэн Сотаном. Он делал чашки с чрезвычайно тонкими стенками, которые покрывал толстым слоем глазури, и создавалось впечатление, что как раз глазурь и образует стенки чашки. Изделия Доню – черного цвета [78, с. 203]. Следующим главой дома Раку был Итиню (1640–1696), сын Доню, как и отец, покрывавший чашки толстым слоем глазури. Особенно ценятся его чашки красного цвета неярких тонов. Преемником Итиню стал его приемный сын Соню (1663–1716), делавший тонкостенные чашки больших объемов. Покрывались они темной глазурью мягких тонов. Наследником Соню был его приемный сын Саню (ум. в 1739 г.), который прославился искусными копиями изделий гончаров мастеров других школ [78, с. 203].

Чайные чашки Тёню (1714–1770), седьмого патриарха клана Раку, считаются наиболее изысканными среди работ мастеров этой школы. Его изделия отличаются гармоничными формами, оптимальными, с точки зрения чайных мастеров, размерами. Верхние края чашки делались, как правило, с «пятью гребнями» (то же самое, что «пять горных вершин»), т. е. волнистыми, и направленными внутрь корпуса. Большинство раку Тёню были черного цвета насыщенных тонов. Как раз Тёню начал обжигать чашки при высокой температуре печи.

Восьмым патриархом школы Раку был объявлен Токуню, однако из-за болезни он передал свой титул брату Содзиро, более известному под именем Рёню (1755–1829). Рёню занимался поэзией, живописью, каллиграфией и благодаря своим талантам заслужил

почетный титул «выдающийся человек» (яп. *мэйдзин*). Количество чашек, изготовленных Рёню, исчисляется многими сотнями. Он покрывал чашки глазурью, напоминающей по текстуре змеиную кожу. Рёню наносил два слоя глазури, верхний из которых представлял собой как бы «занавеску» над нижним. Цвет его чашек был красным, иногда с желтоватым оттенком и совсем редко с малиновым. Рёню делал копии с чашек других мастеров, внося, однако, некоторые изменения, обнаруживавшие оригинальный вкус [78, с. 204].

Последующие поколения гончаров клана Раку не внесли ничего принципиально нового в дизайн и технологию изготовления чайных чашек, но, комбинируя уже известные приемы, поддерживали и поддерживают в настоящее время высокое качество изделий, характерных для этой школы.

В отдельную категорию японских чашек выделяются чашки, изготовленные в Киото (т. е. относящиеся к *кёяки*). Данный вид чайных чашек ассоциируется в первую очередь с работами уже известного нам Нономура Нинсэя. Нинсэй при изготовлении чашек пользовался гончарным кругом, и его изделия отличаются достаточно редкой для японской утвари гармоничностью форм и гладкой поверхностью. Тщательно отделанные чашки расписывались в традиционной японской манере: обычно это были изображения гор, рек, деревьев. Тонкого элегантного рисунка [78, с. 198].

Нономура Нинсэй, без всякого сомнения, являлся уникальной фигурой среди мастеров художественных ремесел той эпохи, и, по мнению многих историков чайной церемонии, не было ни одного мастера, который наследовал в изготовлении чайных чашек приемы Нинсэя [50, с. 305]. Р. Фудзиока увидел, однако, черты преемственности манеры Нинсэя в творчестве Огата Кэндзана (1663–1744), хотя с полным правом можно говорить и об оригинальности стиля Кэндзана [86, с. 29].

Чайные чашки Огата Кэндзана имеют четко очерченные контуры. Сюжеты росписи поверхности варьировались от рисунков различных ландшафтов, водопадов и т. п., выполненных в китайской манере, до изображений гор, рек, растений и т. д., начертанных тонкими простыми линиями, что было характерно для японской художественной традиции. От изделий других мастеров, в том числе Нинсэя, чашки Кэндзана отличало прежде всего то, что иногда вместо рисунка на них можно было увидеть цепочки иероглифов – китайские или японские стихотворения [86, с. 30]. Во второй половине XVIII – начале XIX в. в традиционной

для школы *кёяки* манере работали Окуда Эйсэн (1753–1811), Аоки Мокубэй (1767–1831), Нинъами Дохати (1783–1855) и другие мастера, но их изделия свидетельствуют о вырождении данного направления в гончарном искусстве.

Наконец, в третью группу японских чайных чашек объединяют *кунияки* – чашки, делавшиеся на гончарных производствах в различных провинциях Японии (за исключением мастерских клана Раку и мастерских, изготавливавших *кёяки*).

В конце XVI в. в Мино началось производство чашек, получивших названия *сино* и *орибэ*. Чашки-*сино* характеризовались многообразием форм. Как правило, у них были грубо обработанные толстые стенки, на которые перед обжигом наносились декоративные впадины, полосы и т. п. *Сино* покрывались глазурью различных цветов – от белого до бледно-голубого с серыми «перебивками». Особо выделялись чашки серого цвета, так называемые *нэдзуми-сино*, т. е. «мышинные *сино*».

Чашки-*орибэ*, названные в честь известного мастера Фурута Орибэ, разработавшего основные их параметры, пользовались огромной популярностью в «чайном мире». Безусловно, они стали значительным явлением в истории японской чайной утвари, хотя их делали только при жизни мастера и некоторое время после его смерти. Ранние *орибэ* ничем не отличались от чашек-*сино*. Позже *орибэ* приобрели поражающую глаз асимметричность, что в полной мере соответствовало эстетическим представлениям Фурута Орибэ. Поверхность чашек окрашивалась в контрастные тона: на белый фон наносилась роспись коричневого или ярко-зеленого цветов. Одно время *орибэ* покрывались красной глазурью. Следует заметить, что чашки *сино* и *орибэ* изготавливались не только в мастерских Мино, но и на гончарных производствах Сэто [78, с. 197–198; 86, с. 19].

В XVI–XVII вв. в чайных церемониях *ваби* использовались чайные чашки, сделанные в мастерских Сигараки и Бидзэн. Чашки из Сигараки были грубой обработки, перед глазурованием покрывались золой, что придавало глазури своеобразный вид. Чашки из Бидзэн также были грубой отделки и глазурью, как правило, не покрывались. Хотя чайные чашки, изготовленные на этих гончарных производствах, наилучшим образом соответствовали канонам *ваби*, широкого распространения не получили. Изготовление чайных чашек в Сигараки и Бидзэн являлось побочным производством, там делалось их весьма ограниченное количество [78, с. 200; 86, с. 26].



Чайные чашки изготавливались в тысячах мастерских практически во всех провинциях Японии, однако основные типы этого вида утвари ограничивались вышеуказанными. Помимо профессиональных гончаров чайные чашки делало немалое число любителей, среди которых выделялся Хонъями Козэцу, один из лучших каллиграфов своего времени и вообще человек самых разнообразных интересов. Стиль его чашек можно охарактеризовать как эклектический с преобладанием мотивов, характерных для *раку*. Наиболее выдающимся его творением считается чашка «гора Фудзи» (яп. *Фудзисан*), похожая на священную японскую гору [78, с. 206].

### Чайная утварь, используемая в ритуале угощения

Утварь, в которой «гостям» подаются угощения (яп. *кайсэки-ёгу*), насчитывает, согласно «Словарю Пути чая», 25 основных видов [59, с. 383], что уже само по себе говорит о разнообразии предлагаемых участникам церемонии закусок (яп. *кайсэки*). Традиционно *кайсэки-ёгу* подразделяются на три категории: 1) «Домашняя утварь» (яп. *кагу*). Сюда включают различные предметы (подносы, чаши), используемые в повседневных домашних трапезах. 2) «Емкости» (яп. *кибуцу*). Это чаши, в которых подают блюда, не входящие в повседневное меню. Для деликатесов используется особая посуда. 3) «Утварь для сакэ» (яп. *сюки*) – емкости, в которых подают и из которых пьют рисовую водку сакэ [59, с. 383]. Нужно сказать, что далеко не все современные авторы, описывающие чайную утварь, следуют данной классификации.

Основными предметами в наборе утвари *кайсэки-ёгу* являются две чаши – одна для супа, другая для риса, а также поднос, на котором эти чаши выносятся в чайную комнату [86, с. 111]. Этот набор обеспечивает подавание «гостям» той пищи, которую когда-то готовили для себя дзэнские монахи. Остальные емкости и приборы предназначались для закусок, не входивших в традиционное монашеское меню, и их набор может варьироваться. Количество предметов этого вида утвари резко увеличивается в конце XVI– начале XVII вв. как следствие возросшей функциональной роли ритуала угощения в чайной церемонии и, отсюда, более разнообразного ассортимента закусок. Естественно, что данное обстоятельство являлось стимулом для разработки новых *кайсэки-ёгу*, отличавшихся от традиционных [86, с. 112].

Первоначально закуски подавались только в деревянной утвари, однако Сэн Рикю начал использовать керамические емкости. Когда количество предметов в наборе *кайсэки-ёгу* стало достаточно большим, появилась возможность составлять комбинации предметов утвари различных типов. На не покрытые лаком и не расписанные подносы ставились лакированные расписанные чаши. На подносе могли соседствовать ценные китайские чаши из белого и голубого фарфора с обыкновенными емкостями из дерева. Деревянные подносы, чаши, бадейки с горячей водой украшались аппликациями из золота, серебра и других материалов. Такого рода утварь можно было увидеть не только у любителей чайной церемонии, как, скажем, Ода Нобунага или Мацунага Дандзё, крупного военачальника, но и у чайных мастеров, в том числе, например, Сэн Рикю [86, с. 111].

Чаши с закусками выносятся в чайную комнату на деревянных подносах-*осики*. Поднос может иметь короткие ножки (в таком случае его называют *дзэн*). Края подносов несколько выступают вверх, и «несущая» поверхность как бы опоясана каймой. Наиболее распространенными являются подносы квадратной и прямоугольной формы. На квадратном подносе подается угощение «главному гостю», на прямоугольном – остальным «гостям». Второй набор закусок выносится на круглых подносах (яп. *марубон* или *каёибон*). Кроме того встречаются трехугольные, овальные, круглые и полукруглые подносы. Их выбор зависит от того, какие чаши на подносы ставятся, и от пристрастий устроителя чайного действа [81, с. 32]. Чаше всего подносы бывают одноцветными, покрываются киноварью или черным лаком. Иногда на черной поверхности киноварью рисуются цветы, иногда поверхность покрывается прозрачным лаком, так что четко проявляется структура дерева [59, с. 130; 86, с. 114–115].

Главные блюда – рис и суп – выносятся в двух чашах, которые могут быть только деревянными и обязательно закрываются крышками. Чаша для риса (яп. *мэсиван*) большего размера, чем чаша для супа (яп. *сируван*).

Зимой выбирают глубокие чаши, летом – мелкие, причем в теплое время года крышки слегка окропляют водой, чтобы создавалось впечатление, как-будто на них роса [81, с. 33]. Как правило, чаши для риса и супа покрываются черным или красным лаком одного тона и не расписываются [86, с. 115].

Кроме супа и риса «гостям» подаются бульон («жидкий» суп), салаты, жареная рыба, различные продукты моря и другие угощения.

Традиционно два главных блюда дополняются вареными овощами и бульоном. То и другое подается в деревянных чашах, и комплект этих четырех емкостей соответствует стандартному набору утвари, используемой в монашеских трапезах в дзэнских монастырях [86, с. 118].

Деревянные чаши, в которых подаются овощи и бульон, покрываются лаком и расписываются. В конце XVI – начале XVII вв. популярностью пользовались двухцветные чаши (наполовину красные, наполовину черные) или же многоцветные. Иногда на черную поверхность наносились мазки киновари, иногда на черном фоне изображались цветы, волны (такие чаши любил использовать Сэн Рикю), или же чаши инкрустировались перламутром [86, с. 118]. Надо сказать, что спектр примеров отделки данного вида емкостей для пищи был достаточно широк, и от вкуса чайного мастера зависел выбор оптимального варианта сочетания всех четырех чаш.

Во времена Сэн Рикю начинает преобладать другой набор блюд, подаваемых «гостям» в начале трапезы: одно основное – суп, и два-три вида легких закусок. В этот период становится обычным использование керамической утвари для поднесения блюд. На рубеже XVII в. практически все закуски, а также сакэ, выносились в керамических чашах и емкостях, напоминающих европейские салатницы, небольшие тарелки и т. п. [86, с. 121]. Вся эта утварь отличалась исключительным разнообразием форм и отделки и представляла практически все виды керамики, известные в Японии.

Основным видом чаши для закусок, дополняющих главное блюдо, является чаша-*мукодзукэ*. Она ставится на противоположной от «гостя» стороне подноса, почему и получила такое название, (*мукодзукэ* можно перевести как «поставленное напротив, на противоположной стороне»). Летом используют мелкие чаши, зимой – глубокие. Наружная сторона дна *мукодзукэ* должна быть гладкой, чтобы не поцарапать лакированный поднос, на который чаша ставится [142, с. 59]. *Мукодзукэ* могут иметь самые разнообразные формы – от цилиндрической до напоминающей цветок. Чаши покрываются глазурью разнообразных цветов и часто расписываются.

Из других емкостей, предназначенных для выноса угощений, следует назвать плоское широкое блюдо для жареной рыбы, деревянную чашу с крышкой, в которой приносили дополнительный рис (его «гости» берут сами), деревянную бадейку с горячей водой, квадратную мелкую чашу из красного кедра (иногда керамическую) для закусок к сакэ, небольшие мелкие чаши для деликатесов. Для поднесения сладостей-*каси* используется *футидака* – пять поставленных друг на друга неглубоких квадратных с закругленными

углами коробочек, покрытых черным лаком. Верхняя коробочка закрывается крышкой. В каждой коробочке находится порция сладостей. Если чаепитие устраивается в теплое время года, *футидака* опрыскивается водой.

Сакэ выносится в металлическом сосуде с длинным носиком и ручкой на противоположной стороне, т. е. напоминающем небольшую лейку. Сосуд, как правило, отличается тонкостью выделки. Крышка иногда делается из другого материала, чем корпус (например, из керамики или клуазонне). В этом же сосуде сакэ подогревается перед выносом в чайную комнату [81, с. 371]. Иногда в «водной комнате» сакэ переливают в керамический кувшинчик и уже в нем подают «гостям». Выбор кувшинчика, а это может быть китайский тонкой выделки и с изысканной росписью или же грубо обработанный японский, обусловлен видом остальной утвари, характером и, наконец, пристрастиями устроителя церемонии [86, с. 130]. В качестве чашек, из которых «гости» пьют сакэ, используются небольшие чашки-*мисима*, *орибэ*, желтые *сэто*, иногда китайские чашечки из селадона. В настоящее время стали употребляться специальные блюдечки из дерева, покрытые ярким красным лаком. Иногда они расписываются золотом. Эти емкости ставят на деревянную лакированную подставку [81, с. 371].

Во время трапезы «гости» берут закуски палочками-*хаси* из кедра. Рис, который предлагается «гостям» в качестве дополнительной закуски, накладывается деревянной лакированной ложкой. Сладости *каси* участники чаепития берут заостренными с одной стороны палочками-пиками (яп. *куромодзи*) длиной примерно 18 см [81, с. 45].

Мы познакомились с основными предметами чайной утвари, так сказать, в их статичном состоянии. Во время церемонии они используются «хозяином» и «гостями» в определенной последовательности, вписываясь в интерьер помещения, где проводятся важнейшие этапы чаепития, т. е. они функционируют, следуя установленному ритму, а ритм задается ритуалом чайного действия.





## Раздел V

## ОРГАНИЗАЦИЯ ЧАЙНОГО ДЕЙСТВА

Чайная церемония – сложное и достаточно многоплановое действие, реализуемое прежде всего через ритуал. В свою очередь, следование ритуалу требует соответствующего душевного настроя и, так сказать, материального обеспечения. Только в таких условиях возможно достижение цели чайной церемонии – постижение ее участниками «вкуса дзэна» через «вкус чая». С этой точки зрения вполне понятно то большое значение, которое придается помещению для проведения чаепития, чайной утвари и строгому соблюдению ритуальной стороны чайного действия.

Эстетические представления мастеров, внесших решающий вклад в становление чайной церемонии, выражались, как мы видели, прежде всего через элементы интерьера чайной комнаты и утварь, использовавшуюся для приготовления и питья чая. В конечном счете сложился набор принципов организации пространства, в котором проводится чаепитие, подбора компонентов интерьера и предметов утвари. Все это самым непосредственным образом соотносится с ритуалом приготовления напитка и поведением участников церемонии. Для системы «пространство – утварь – ритуал» характерна тщательная разработанность и высокая функциональность всех без исключения ее элементов, а также в высшей степени тесная взаимосвязь, поскольку они подчинены одной задаче – созданию у участников церемонии настроения, наиболее полно выраженного понятием «чайное *самадхи*». Кроме того, элементы системы и их соотношение регулируются общим эстетическим и этическим принципом – в чайной церемонии классического типа – принципом *ваби*.

Чайное действие начинается со сбора «гостей» в специальном помещении, которое называют *матсуй* – «ожидание». Тогда же вступает в силу комплекс правил, четко регламентирующих поведение «гостей». Войдя в «помещение для ожидания», они попадают в один из объектов определенным образом организованного пространства, пространства, в котором они находятся и перемещаются в течение всей чайной церемонии. Таким образом, наиболее общее условие функционирования ритуала – пребывание того, кто ему следует, в специфической среде. На главном этапе церемонии – приготовлении и питьи чая – в число обуславливающих функционирование ритуала факторов включается чайная утварь, а также пища и непосредственно чайный напиток.

Достаточно четко выделяются четыре основные функциональные стороны чайного действия, имеющие самостоятельное значение, но тесно взаимосвязанные между собой (см. [166; 168]). Чайная церемония – собрание некоторого количества людей с определенной целью, это, по выражению Т. Танигава, «общественное событие» [166, с. 37]. Вторая сторона – формальная, т. е. достаточно строгие правила поведения и общения участников чаепития. Третья сторона – религиозная. Как мы помним, цель собравшихся на чайную церемонию классического типа – достижение «чайного *самадхи*». Наконец, четвертая сторона – эстетическая роль чайного действия. Т. Танигава убедительно показал, что чайное действие возможно только при гармоничном сочетании всех без исключения функциональных сторон (см. [168]). В предыдущих разделах мы познакомились с некоторыми из названных сторон и ниже увидим их взаимодополняемость.

В чайной церемонии роли распределяются между двумя сторонами – «хозяином» и «гостями». Формально «хозяин» – устроитель, организатор, дирижер чаепития. «Гости» – ведомые, подчиняющиеся указаниям «хозяина». Однако на всем протяжении чайного действия «хозяин» выполняет по существу роль слуги: он приветствует «гостей» в начале церемонии, выносит в чайную комнату утварь, готовит напиток, подносит его «гостям», по окончании церемонии уносит утварь, провожает «гостей». Наконец, сам «хозяин» не пьет чай, а только готовит и предлагает его «гостям». Тем не менее «хозяин», как мы увидим, остается – опять-таки внешне – хозяином и главным действующим лицом.

В идеале предполагается внутреннее преодоление различий между «хозяином» и «гостями», «слияние» их в одно целое (см. [149; 150]), что становится возможным при гармоничном функционировании всех

сторон чайного действия и правильном выполнении участниками чаепития всех требований ритуала. Только в таком случае достигается состояние «отсутствия “гостей” и “хозяина”» (яп. *му хин сю*) или, другими словами, обретается «чайное *самадхи*». Здесь мы видим диалектическое единство двух противоположных тенденций: строгое следование определенным поведенческим нормам и полное (конечно, в буддийском смысле, «внутреннее») освобождение от какой бы то ни было иерархичности.

Организация чайного действия начинается с приглашения «гостей». Основопологающим принципом этого первого акта, а за ним и всех остальных, является удовлетворение желаний других, подлаживание под настроение других и даже за счет собственных чувств и симпатий. Данное правило, нетрудно заметить, базируется в первую очередь на важнейшем принципе чайного действия – «почитание».

Устроитель чайной церемонии, «хозяин», должен тщательно обдумать список приглашаемых на чаепитие лиц, «гостей», количество которых в стандартной церемонии составляет пять человек. Особое внимание уделяется выбору «главного гостя» (яп. *сёкяку*). Это должен быть уважаемый человек, хорошо знающий ритуал, поскольку именно «главный гость» начинает все ритуальные действия, которые надлежит выполнять «гостям». Лицо, которое «хозяин» решил пригласить в качестве «главного гостя», извещается за неделю или даже раньше до намечаемого чаепития. Если данное лицо соглашается быть «главным гостем», «хозяин» посылает ему на согласование список остальных кандидатур. Как правило, «хозяин» и «главный гость» обмениваются письмами, однако в некоторых случаях «хозяин» лично навещает «главного гостя» [87, с. 27–28; 106, с. 55].

После переговоров с «главным гостем» и согласования списка остальных участников церемонии «хозяин» направляет письменные приглашения другим потенциальным участникам действия. В письмах указывается время и место проведения чаепития, его вид (об этом речь пойдет ниже), перечисляются все приглашаемые лица, причем список открывает адресат. Получив приглашение, данное лицо должно, как можно скорее, дать ответ «хозяину». В строгом ортодоксальном варианте ритуальных норм «гость» обязан нанести визит устроителю чаепития. По менее строгим правилам, отправля-

ется благодарственное письмо. С 30-х годов и приглашение, и ответ на него стали делаться по телефону [87, с. 28; 106, с. 55].

Для церемонии «гости» готовят соответствующую одежду. Если чаепитие носит формальный характер (устраивается по каком-нибудь торжественному случаю, «гости» не очень хорошо знакомы друг с другом и т. п.) мужчины надевают шелковое *кимоно* и *хаори* (накидку) черного цвета, на которой начертан белый фамильный знак, а также надевают *хакама* (нечто похожее на широкие шаровары) и *таби* (носки) белого цвета. На менее формальное чаепитие приходят в *кимоно* и *хаори* темно-серого или коричневого цвета с вышитым фамильным знаком, причем цвет ниток не должен контрастировать с цветом *хаори*. «Хозяин» ни в каких случаях не должен надевать накидку-*хаори*. Одежда женщин-участниц не должна быть ярких тонов [87, с. 29–30].

«Гости» приносят с собой сложенные листы бумаги, своего рода салфетки (яп. *кайтюси*), которые кладутся за отворот кимоно; два шелковых платка (яп. *фукуса*) – большой и маленький, белый льняной платок (яп. *тякин*), а также заостренную деревянную палочку (яп. *курамодзи*). С помощью *курамодзи* берут некоторые виды сладостей, которые подаются после закусок во время трапезы на первом этапе действия. Мы перечислили набор предметов, необходимый для каждого «гостя» на всех видах чаепитий и имеющий нормативный характер, хотя, конечно, встречаются некоторые отклонения от правил [106, с. 56].

За многовековую историю чайной церемонии устоялось и обрело канонические формы семь типов чаепитий:

1) «Чайное действие на рассвете» (яп. *акацуки-но тядзи*).

2) «Чайное действие утром» (яп. *аса-но тядзи*).

3) «Чайное действие в полдень» (яп. *сёго-но тядзи*).

4) «Чайное действие ночью» (яп. *ёбанаси-но тядзи*).

5) «Чайное действие со сладостями» (яп. *каси-но тядзи*).

6) «Чайное действие вне [определенного] времени» (яп. *фудзи-но тядзи*).

7) «Чайное действие [, устраиваемое для тех, кто] пришел после [основного чаепития]» (яп. *атоми-но тядзи*).

Эталонной считается чайная церемония, устраиваемая в середине дня, что совпадает со временем обеда (т. е. «чайное действие в полдень»). До XVII в. японцы принимали пищу два раза в день, и дневная трапеза совершалась, как правило, в десять часов утра (в «час змеи»), поэтому и

чаепитие начиналось в это же время. Позднее, уже в эпоху Сэн Рикю, все большее распространение стало получать трехразовое питание, и начало чайной церемонии переместилось на полдень (т. е. на время обеда).

Чайное действие представляет собой долгое по продолжительности (около четырех часов) и сложное по ритуалу мероприятие, состоящее из трех этапов: прием пищи, питье «густого чая» и питье «жидкого чая». Хотя центр тяжести падает на питье «густого чая», не менее важным является строгое выполнение всех без исключения ритуальных действий, в том числе процедур, предваряющих и заключающих чаепитие, что наиболее ярко выражается в церемонии «чайное действие в полдень». Указанные причины делают понятным, почему в центре нашего внимания в данном разделе будет находиться ритуал «чайного действия в полдень», хотя особенности остальных шести видов чаепитий также не останутся вне поля зрения.

Ритуал чайной церемонии классического типа в основных чертах сложился в конце XVI в., хотя и в XVII и в XVIII вв. вносились коррективы, правда, касавшиеся в первую очередь конкретных процедур, например приемов наливания воды в чайную чашку с положенным в нее чайным порошком (см. [79]). Кроме того, в XVII–XVIII вв. «устоялись» различия в ритуальных действиях «чайных» школ, не носившие, однако, принципиального характера. Ниже мы будем опираться на канон школы Урасэнкэ, занимающей, как уже говорилось, ведущие позиции в «чайном мире» Японии.

### «Чайное действие в полдень»

Приглашенные лица приходят на чаепитие по отдельности или группой не менее чем за 15–20 минут до начала церемонии. Дорожка от входных ворот на «внешнюю росистую землю» до домика, в котором собираются «гости», незадолго до их прибытия сбрызгивается водой, что вызывает у проходящих по ней ощущение свежести. Кроме того, окропление водой несет и сакральную функцию – очищение пути и, следовательно, самих участников чаепития. Если «гости» видят, что дорожка не сбрызнута водой, они не вступают в пространство, в котором проводится чайное действие.

Входные ворота и дверь домика для сбора «гостей» должны быть приоткрыты примерно на 3 см, что символизирует приглашение войти. Иногда «гостей» около входных ворот приветствует слуга «хозяина». Из

прихожей-*гэнкан* «гость» проходит в комнату-*эрицукэ*, где стряхивает пыль с одежды, меняет носки-*таби*, если одет в кимоно, или надевает белые носки европейского типа, если на нем европейский костюм, а также проверяет принесенные с собой салфетки, платки и т. д. [82, с. 62–63; 106, с. 56]. Здесь же «гость» снимает обувь, в которой пришел и надевает специальные сандалии.

Из комнаты-*эрицукэ* «гость» переходит в «помещение для ожидания» (т. е. *матиаи*), точнее говоря, садится на колени перед дверью, в него ведущей, открывает ее и, не вставая, проскальзывает в комнату-*матиаи*, помогая себе руками. Следует подчеркнуть, что «гость» не имеет права входить в любую из комнат, связанных в чайным действием, стоя на ногах, в полный рост. Место, которое «гость» занимает в комнате-*матиаи*, определяется, как правило, заранее, и специальная табличка указывает входящему, где ему сесть. Иногда сами «гости» выбирают места, сообразуясь с внешней и внутренней субординацией участников чаепития (социальное положение, возраст, знание чайного ритуала и т. п.) [82, с. 64; 106, с. 57].

Во время недолгого пребывания в «помещении для ожидания» собравшиеся «гости» осматривают висящий в нише-*токонома* свиток, цветы в вазе, а также предметы, которые выполняют чисто декоративную функцию (тушечницу, поднос для курительных принадлежностей, трубку и т. д.). Зимой в *матиаи* поддерживается огонь в очаге, и «гости» после дороги согреваются в теплом помещении. Участники чаепития выбирают из числа присутствующих в *матиаи* «последнего гостя» (яп. *о-цумэ*). Обычно им бывает лицо, хорошо разбирающееся в чайном ритуале, так как «последнему гостю» приходится выполнять в ходе церемонии ряд важных действий.

Наконец в «помещение для ожидания» приходит главный слуга «хозяина» во время чаепития (яп. *ханто*). Чаще всего им бывает хороший знакомый или приятель устроителя церемонии. Главный слуга приносит поднос с чашками, наполненными горячей водой (яп. *о-саю*) и передает его «последнему гостю». Тот, в свою очередь, предлагает воду каждому из собравшихся, начиная с «главного гостя». В особо редких случаях, если «главный гость» очень важная персона, приглашенных обслуживает в *матиаи* непосредственно «хозяин» [82, с. 65]. Подав воду, слуга (или «хозяин») покидает помещение. Подношение воды и ее питье символизирует начало акта очищения, который несколько позже продолжится на «росистой земле».

Слуга-ханто, выйдя из «помещения для ожидания», через некоторое время у двери возглашает: «После вкушения горячей воды пожалуйста к скамейке для ожидания!» (яп. *О-саю-о мэсиагари-но уз, о-косикакэ-но хо-э!*) и подходит к скамейке рядом с домиком. «Гости» надевают приготовленные для них сандалии из соломы (яп. *дзори*) или сандалии на толстой деревянной подошве (яп. *гэта*), если идет дождь. К скамейке «гости» идут гуськом – процессию возглавляет «главный гость», заключает ее непременно «последний гость» [82, с. 67; 86, с. 33–34].

«Гости» садятся на «скамейку для ожидания» на приготовленные заранее подушечки (яп. *эндза*) и некоторое время любуются пейзажем сада. Окончив подметать помещение (подметание в данном случае является чисто сакральным актом), «хозяин» открывает дверь, которую используют только он сам и слуги, и до «гостей» доносится аромат благовоний, заранее воскуренных в очаге. Наступает момент встречи «гостей» (яп. *мукаэцуки*).

«Хозяин» появляется в дверях чайного домика с бадьей воды и ставит ее около емкости-*тёдзубати*. Из этой емкости он окропляет «росистую землю», после чего наполняет *тёдзубати* водой из бадьи. Звуки льющейся из бадьи воды должны напоминать шум водопада в горах. «Гости» в это время внутренне готовятся к встрече с «хозяином».

«Хозяин» подходит к скамейке и приветствует «гостей» поклоном. «Гости» встают и в молчании отдают ответный поклон, причем кланяться «хозяину» начинает «главный гость». «Хозяин» делает еще поклон, и это означает, что приготовления к чайному действию закончены, и наступает время проследовать через «росистую землю» в помещение, где проводится церемония. Затем «хозяин» уходит в чайный домик, оставив открытыми «средние врата». «Гости» молча наблюдают за уходом «хозяина».

Через минуту «главный гость» отдает поклон «второму гостю» и извиняется, что пойдет к чайному домику первым. Пройдя через «средние врата», «главный гость» по тропинке «летающих камней» подходит к месту ритуального омовения рук и рта (чаще всего типа *цукубаи*), расположенному, как мы знаем, на «внутренней росистой земле». Он вступает на «передний камень» и садится на корточки, затем правой рукой берет черпак, лежащий на емкости-*тёдзубати*, зачерпывает воду и оmyвает со всех сторон левую кисть. Переложив черпак в левую руку, оmyвает правую кисть. Опять взяв черпак в правую руку, наливает немного воды

в левую ладонь и ополаскивает рот. После этого поворачивает черпак таким образом, чтобы он принял вертикальное положение, и выливающаяся из него вода ополоснула ручку. Затем «главный гость» кладет черпак на прежнее место, и обряд омовения совершают по очереди все участники чаепития. Сакральное значение ритуала омовения рук и рта заключается, как мы знаем, в очищении тела и мыслей от мирских забот перед входом в чайную комнату. Этот обряд непосредственным образом соотносится с функцией «росистой земли» как места очищения.

В то время, как «второй гость» оmyвает руки и рот, «главный гость» подходит к входу-лазу *нидзиригути* и встает на «камень для снятия обуви» (яп. *куцунуги-но иси*), осторожно открывает створку лаза и заглядывает в чайную комнату. Потом, опираясь на обе руки, пролезает внутрь.

Как уже говорилось в предыдущем разделе, смысл пролезания через *нидзиригути* заключается в обретении отрешенности от мирских дел, т. е. функционально тождественен обряду прохождения по «росистой земле». Данный ритуал должен помочь участнику чаепития уменьшить (и, может быть, полностью устранить) зависимость от собственного «я», так сказать, смирить гордыню. Как и все предыдущие процедуры, такой способ проникновения в чайную комнату вносит лепту в создание специфического настроения, которое необходимо для постижения «вкуса чая» и «вкуса дзэна» [82, с. 77–79].

Оказавшись в чайной комнате, «главный гость» (а за ним и все другие по мере следования ритуалу вхождения) поворачивается к входу-лазу, снимает обувь и ставит ее снаружи у стены рядом с «камнем для снятия обуви». Находясь в чайной комнате, «гости» сидят, поджав под себя ноги, передвигаются на коленях.

Наконец «главный гость» делает легкий поклон и, держа у колен складной веер, приближается к нише-*токонома* и осматривает висящий в ней свиток, как правило *бокусэки*. Написанные на свитке слова (или фразы) должны намекать «гостям» на тональность предстоящего чаепития и задавать настрой всему действию.

Если «гости» видят в нише только свиток, это значит, что устраивается чаепитие со строгим соблюдением ритуала, похожее на торжественный или официальный прием. Наличие в нише помимо *бокусэки* вазы с цветком указывает на неформальный характер встречи: «гостям» будет подаваться только чай (без предварительной трапезы), причем «жидкий».



Затем «главный гость» передвигается к месту приготовления чая (яп. *тэмаэдза*), где осматривает очаг-*фуро* (если используется очаг этого типа) и котел для кипячения воды. Аналогичную процедуру осмотра совершают и остальные участники чаепития, друг за другом появляющиеся в комнате. Однако «последний гость» должен привести в порядок скамейку на «росистой земле», где сидели «гости», и закрыть «средние ворота», после чего он оmyвает руки и ополаскивает рот, затем пролезает через *нидзиригути* в чайную комнату, закрывает створку входа-лаза и последним осматривает нишу, очаг-*фуро* и котел.

Завершив осмотр свитка в нише и предметов на «*татами* для приготовления [чая]», «гости» рассаживаются на предназначенные места (соответствующее место каждого «гостя» отмечается складным веером). На одного человека отводится примерно по половине *татами*. В помещение должен ощущаться легкий аромат благовоний, исходящий из очага, в котором тлеют угли [86, с. 42–43].

По образному выражению П. Харрис, вхождение в чайную комнату – это «вхождение в самого себя» [93, с. 43]. Пребывание в «помещении для ожидания», прохождение по «росистой земле», ритуал омовения рук и рта уже подготовили необходимый фон для стимулирования активности правого полушария, а обстановка в чайной комнате обеспечивает полноценное его функционирование. Таким образом создается баланс в деятельности обоих полушарий, который, по мнению П. Харрис, и обуславливает обретение участником чайного действия состояния «покоя» [93, с. 43–44].

В предыдущем разделе мы достаточно подробно говорили об элементах интерьера и утвари, устройство и выбор которых подчиняются требованиям эстетики *ваби*. Однако немалое значение имеет освещение комнаты, подбор цветов и свитков-*какэмоно* для ниши.

Основополагающий принцип освещения чайной комнаты – не допускать затемнения пространства, где приготавливается чайный напиток, а также ниши-*токонома*. Днем это достигается регулированием света при помощи окон в стенах, расположенных на разных уровнях, и окон в крыше домика. В темное время суток «хозяин» зажигает светильники и свечи. В данном случае становится возможным добиться своеобразных эффектов, размещая свечи и лампы в тех или иных частях помещения. Камия Сотан ставил масляную лампу рядом с керамическими емкостями: высвечивалась поверхность сосуда при более темном фоне. Чайный мастер Содэн готовил «густой чай» при

ярком свете лампы, «жидкий» – при весьма тусклом, что помогало создать у присутствующих определенное настроение [108, с. 27–28]. Число подобных примеров, безусловно, можно увеличить.

Традиция вешать *бокусэки* в нишу-*токонома* окончательно закрепились в середине XVIII в., и с этого времени практически полностью исчезает обычай помещать в нишу живописные изображения. Среди *бокусэки* также произошел довольно жесткий отбор: все другие виды каллиграфических надписей были вытеснены короткой фразой в одну строку (яп. *итигэмого*), имеющей дзэнское содержание, причем написанной японским буддийским монахом, как правило из храма Дайтокудзи. Надпись должна была быть сделана четкими движениями кисти [107, с. 8]. Можно назвать по меньшей мере четыре причины, почему именно такие *бокусэки* приобрели исключительную популярность в «чайном мире» (см. [107, с. 8]).

1) По мере распространения чайной церемонии в достаточно широких слоях японского общества, и прежде всего среди горожан, стал ощущаться дефицит *бокусэки*, начертанных знаменитыми китайскими монахами, тем более, что свитки с их надписями не были доступны (и в прямом смысле, и по цене) большинству чайных мастеров из школ Сэн, поэтому на первый план выдвинулись каллиграфические работы японских дзэнских монахов.

2) Как уже говорилось, на новых *бокусэки* были начертаны краткие фразы дзэнского содержания, причем значение иероглифов (их количество редко превышало семь–восемь) было понятно большинству участников чаепития, в то время как на старых *бокусэки* писались длинные и трудно воспринимаемые молитвы или религиозные стихи.

3) Если фразы написанные китайскими монахами или каллиграфами, чаще всего никак не увязывались со временем года, японские *бокусэки* прямо или косвенно вызвали ассоциации с зимой, весной, летом или осенью, что помогало выбрать соответствующий *бокусэки* для конкретного чаепития.

4) Наконец, *бокусэки* с краткими дзэнскими сентенциями способствовали, являясь объектом медитирования, вхождению в «чайное *самадхи*».

Многолетняя практика проведения чаепитий-*ваби* выработала порядок осмотра *бокусэки*: «гость» садится перед висющим в нише свитком, соединяет ладони в буддийском приветствии и делает глубокий поклон в сторону *бокусэки*, затем внимательно всматривается

в надпись, мысленно выражая благодарность лицу, начертавшему ее. Вполне возможно, что «гость» недостаточно подготовлен, чтобы постичь глубинный смысл фразы (например, «Белый конь вступает в цветущий тростник», «Высохшее дерево цепляется за холодные скалы» и т. п.), но созерцание иероглифов в большей или меньшей степени «двигает» настрой «гостя» в сторону того состояния, которое определяется, как «чайное (а по существу дзэнское) *самадхи*».

В 30-е годы XVIII в. в нишу-токонома стали помещать листок тонкой бумаги (яп. *кайси*) с начерченным стихотворением. *Кайси* представляет собой разновидность бумажной салфетки, в период Хэйан их носили в своих кимоно аристократы, приходившие на различного рода «собрания», на которых, как правило, подавались изысканные угощения и вина. На *кайси* во время «собрания» писали стихи, чаще всего экспромтом. В них авторы передавали свое настроение в данный момент. Иногда это были любовные и даже эротические стихи: сочинявший их здесь же вручал *кайси* даме, которой стихотворение было адресовано. Следует отметить, что стихи записывались не иероглифами, а японскими буквами. Со временем слово *кайси* стало обозначать не собственно бумагу, а бумажный лист с начерченным на нем стихотворением.

Для ниши-токонома стараются выбрать *кайси* со стихами известных поэтов (из антологии «Кокинсю», Фудзивара Тэйка, Сайгё, Иккю и др.). Чаще всего имя поэта на *кайси* указывается, и у «гостей» возникают различные ассоциации, вызванные произведениями данного поэта. Непременным условием выбора того или иного *кайси* является способность всех без исключения участников чаепития понять содержание стихотворения, и «хозяин» должен обратить внимание на данное обстоятельство [73, с. 34].

В XV в. в нишу-токонома начали ставить (или вешать на крюк в стене) вазочку с цветами, и со временем выставление цветов в *токонома* было канонизировано. Основные принципы подбора цветов, сочетания их с вазочкой, а также правила размещения композиции в нише были, хотя не всегда в явном виде, сформулированы Сэн Рикю в соответствии с требованиями эстетики *ваби*. Автор «Записок Намбо» вспоминает такие высказывания Рикю о цветах:

– Что касается цветов в малой комнате, то хорошо поставить, как требуют правила<sup>1</sup>, один или два цветка непременно одного цвета. Хотя, конечно, [комнату] цветами украшают легко (мягко, нежно), ведь главная цель [чаепития] не в том, чтобы сердце только радовалось

[создаваемому цветами] бодрому настроению, [в комнате] в четыре с половиной *татами* разрешается ставить цветы двух и более цветов.

– О цветах, которые ставят в вазу, говорится в [стихотворении]-*кёка*<sup>2</sup>:

*Цветы, которые ставят в вазу,  
Это цветы дафны душистой,  
Цветы иллиция анисового с горы Мияма,  
Цветы целозии гребенчатой.  
Но не любят  
Цветы патринии, цветы граната,  
Цветы календулы с пахучими корзиночками,  
А также цветы изысканной красоты.*

– Дзё и Соэки обстоятельно поговорили о том, что издавна не любят [ставить] цветы во время ночных собраний, но решили, что для ночных собраний [комнату все же] можно украшать цветами. Вообще говоря, не [следует] ставить ярких цветов, белые же цветы не раздражают, и такие цветы ставят. Кроме того, есть прекрасный старинный обычай, передаваемый из уст в уста<sup>3</sup> – [ставить] лампы-цветы<sup>4</sup>. [61, т. 4, с. 7].

Как мы видим, функцию цветка может выполнять и нагар на фитиле лампы.

Т. Мори проанализировал все сообщения о цветах, выставлявшихся в нише-токонома в XVII в., которые встречаются в дневниках чайных мастеров за исключением Рикю. В 803 записях о цветах 248 раз упоминаются камелии (красные, розовые, белые и т. д.), 198 раз – цветы сливы (белые, желтые, красные), 107 раз – хризантемы (зимние, весенние, летние, пурпуровые, белые и т. п.), 94 раза – нарциссы, 42 раза – цветы ивы, все другие цветы упоминаются менее 40 раз (многие только по 2–3 раза) [183, с. 21–22]. Интересно, что в немногих свидетельствах об использовании цветов Рикю ни разу не упоминаются камелии. Есть сообщения, что чайный мастер ставил в *токонома* только нарциссы, цветы сливы и хризантемы [183, с. 22–23].

Итак, для чайной церемонии выбирают неяркие по расцветке и достаточно непритязательные по виду цветы распространенных, а отнюдь не экзотических сортов. Композиция составляется из одного-двух цветков в сочетании с веточкой какого-нибудь дерева или травами. Такая композиция (по-японски ее называют *тябана*, т. е. «чайные цветы») уже в своих исходных посылах принципиально отличается, как полагают

знатоки, от композиций *икэбана*. В *тябана* цветок «солирует», привлекает внимание сам по себе, и, что очень важно, на него проецируется личность «хозяина», выбравшего и поставившего его. В композициях *икэбана* цветы «выступают в ансамбле», что и определяет их восприятие зрителями [142, с. 58]. Композиции в *токонома* должны отличаться естественностью состояния их компонентов: не рекомендуется сгибать стебель цветка, срезать с него листочки и т. п. [188, с. 9–10].

Функция вазочки для цветов (яп. *ханаирэ*) — не только «держат» цветы, но и помочь донести до участников чаепития их внутреннюю красоту. Вазочки бывают фарфоровые, селадонные, бронзовые, деревянные и подразделяются на три типа: 1) вазочки, которые ставят на пол ниши; 2) вазочки, которые вешают на крюк в стене ниши; 3) вазочки, которые подвешиваются на цепочке, спускающейся с потолка ниши [79, с. 64].

Китайские емкости-*ханаирэ* из бронзы или фарфора называются «истинными» (т. е. *син*). Японские вазочки из керамики, покрытые глазурью и расписанные, именуется «переходными» (т. е. *гэ*), поскольку они занимают как бы промежуточное положение между китайскими изделиями, с одной стороны, и вазочками из керамики без глазури или с грубой глазурью и вазочками из дерева или бамбука, имеющими форму корзинки и называемыми «простыми» (т. е. *со*), с другой.

Если в нише-*токонома* деревянный пол, то вазочка с цветком ставится непосредственно на пол, если же лежит *татами*, вазочка ставится на специальную подставку — тонкую деревянную дощечку (яп. *усуита*). Форма подставки зависит от типа *ханаирэ*: вазочка-*син* — подставка прямоугольной формы с желобками по краям, до зеркального блеска покрытая лаком; вазочка-*гэ* — подставка с закругленными углами, также лакируется до зеркального блеска; вазочка-*со* — форма подставки такая же, как для вазочки-*гэ*, однако подставка не покрывается лаком [142, с. 58]. Вазочки в форме корзинки ставятся прямо на *татами*.

Традиция воскуривать благовония имеет древние корни. Тонкий аромат, как полагают, «очищает» воздух от запахов духов, враждебных человеку. Благовония воскуриваются во время буддийской заупокойной службы, чтобы нейтрализовать «запах смерти». В амидаизме аромат воскуриваемых благовоний символизирует благоуханный воздух, который вдыхают существа, возродившиеся в «чистой земле» будды Амиды. Эти и другие представления такого рода являлись идейной основой воскуривания благовоний при проведении чайной церемонии.

Во время сбора «гостей» в чайной комнате «хозяин» находится в примыкающей к ней «водной комнате». Когда он чувствует, что «гости» окончили осмотр ниши и утвари, открывает дверь «входа на Путь чая» (яп. *садогүти* или *тядогүти*), соединяющего два помещения, и обменивается с «гостями» поклоном. «Главный гость» просит «хозяина» войти в чайную комнату, и «хозяин» вползает в нее на коленях. Так начинается обряд приветствия (яп. *го-айсацу*) [81, с. 30–31].

«Главный гость» выражает удовольствие по поводу хорошего состояния «росистой земли», скамейки, ворот, расспрашивает о свитке-*какэмоно*, висящем в нише. «Главный гость» ведет беседу с «хозяином» от имени всех присутствующих, поэтому он задает вопросы и о том, что интересует остальных участников чаепития.

Ритуал чайного действия приобретает специфические черты в зависимости от того, какой очаг используется для кипячения воды для приготовления напитка. Ритуал с использованием переносного очага-*фуро* носит более строгий, формализованный характер, чем при чаепитии с использованием стационарного очага-*ро*. Кроме того, церемонии с применением *ро* проводятся, как правило, в холодное время года (с ноября по апрель), и очаг помимо всего прочего служит для обогрева помещения, что также накладывает отпечаток на чайный ритуал. Ниже дается описание чаепития с очагом-*фуро*, поскольку оно поможет представить проведение чайного действия в чистом, без отклонений от правил виде.

После церемонии приветствия «хозяин» возвращается к «входу на Путь чая» и закрывает дверь, что означает начало поднесения «гостям» закусок. Если чаепитие устраивается в холодное время года, в очаг сначала подкладывается уголь, и еда подается уже после того, как в чайной комнате станет теплее чем в момент, когда в нее вошли «гости».

Пить «густой чай» натошак издавна считалось вредным, поэтому его питье предваряется закуской, получившей название «горячий камень» (яп. *кайсэки*). В средние века монахи в дзэнских монастырях нагревали на костре камень довольно большого размера, обертывали его тряпкой и прикладывали к животу, чтобы согреть тело во время медитирования. Тепло в то же время приглушало чувство голода. Поскольку пища, которая предлагалась перед питием чая, отличалась простотой и безыскусностью, а также «согревала» желудок, на нее со временем перешло название «горячий камень». В уподоблении пищи монашескому камню также просматривается дзэнский пласт чайной церемонии.

Помимо чисто утилитарного назначения еда должна создавать у вкушающих ее участников чайного действия определенное настроение, поэтому «хозяин» стремится подчеркнуть в приготовленных блюдах характерные особенности используемых продуктов, тем более, что их подбор зависит от времени года, в какое устраивается чаепитие.

Пища готовится непосредственно перед поднесением ее «гостям», и необходимым условием соответствия *кайсэки* своему назначению считается «чистое сердце» и «искренние намерения» того, кто занимается приготовлением блюд.

Ассортимент закусок, подаваемых «гостям» перед началом собственно чаепития, восходит к набору вегетарианских блюд, которые готовили монахи в дзэнбуддийских монастырях. Однако в чайном действе изменяется функциональная роль угощения: это не столько акт поднесения и съедения пищи, сколько предвещающий этап основного действия – питья чая. Процесс угощения должен внести свой вклад, причем весьма значительный, в создание у «гостей» требуемого для чайной церемонии настроения. Этой задачей определяется выбор блюд, утвари, внешний вид закусок и последовательность их поднесения участникам чаепития. Большое влияние на формирование меню и порядка выноса закусок оказала традиция проведения обедов в среде аристократов и высших слоях самурайства. Процесс становления канонов угощения во время чайной церемонии в основном завершился в середине XVI в.

Во времена Такэно Дзё определилось три «составляющих» угощения-*кайсэки*: 1) салаты; 2) что-нибудь сваренное; 3) жареная пища [182, с. 50]. Набор блюд делался по схеме: «один суп – три дополнительных блюда» (яп. *итидзю – сансай*). Возможны были варианты – в сторону уменьшения или, наоборот, увеличения количества блюд: «один суп – два дополнительных блюда», «один суп – четыре дополнительных блюда» и т. д. [182, с. 51], однако для чаепития-*ваби* более характерна первая, стандартная схема, или же сокращенный набор блюд, что отвечает духу *ваби*. Кроме того, малая площадь чайной комнаты и «водной комнаты» не располагает к приготовлению большого количества разнообразных блюд.

Начало трапезы знаменуется выходом в чайную комнату «хозяина» с подносом-*осики*, который передается «главному гостю». Затем такие же подносы получают все остальные участники чаепития. На подносе-*осики* «хозяин» выносит три блюда: отваренный рис и суп в лакированных чашах (их ставят на обращенной к «гостю» стороне

подноса) и кусочки сырой рыбы с кислой приправой, на керамическом блюде (стоит на противоположной от «гостя» стороне подноса). Суп – *мисосиру* – готовят, как правило, из растертых заквашенных бобов. Его пьют, а не едят ложкой. Перед чашами с рисом и супом лежат палочки для еды (яп. *хаси*). Закончив церемонию раздачи подносов, «хозяин» садится у входа со стороны «водной комнаты» и призывает «гостей» начать трапезу. Крышки с чаш снимаются и кладутся справа от подноса. Подносы-*осики* с чашами и блюдами стоят перед «гостями» на протяжении всей трапезы [81, с. 32–33].

«Хозяин» возвращается в чайную комнату из «водной комнаты» с сосудом подогретой рисовой водки-сакэ и подставкой-подносом со стоящими на ней небольшими чашечками для сакэ (яп. *сакадзуки*). «Главный гость» первым берет чашечку-*сакадзуки* и передает подставку-поднос «второму гостю». После того, как чашки расставлены и наполнены сакэ, «хозяин» удаляется в «водную комнату». Закуской для сакэ служит рыба.

Через некоторое время «хозяин» предлагает «гостям» вторую порцию риса и несколько позже – супа. Немного погодя «хозяин» выносит из «водной комнаты» чашу с рисом, и в дальнейшем «гости» сами добавляют себе рис, не спрашивая разрешения у «хозяина» [81, с. 37].

Затем «хозяин» приносит в закрытой чаше главное блюдо трапезы – *нимоно* (досл. «сваренное», «отваренное»): светлый бульон, заправленный приготовленными отдельно рыбой и овощами. К *нимоно* еще раз подается сакэ. Далее следует *якимоно* (досл. «жареное»), как правило жареная рыба с соевым соусом. Сосуд с сакэ оставляется в распоряжении «гостей», которые могут по желанию наполнять свои чашечки.

«Хозяин» предлагает «гостям» расслабиться и чувствовать себя свободно, после чего уходит в «водную комнату» и закрывает за собой створку входа, как бы предоставляя «гостям» самим себе. В отсутствие «хозяина» участники церемонии пьют сакэ, съедают всю пищу, оставив только немного риса. Каждый «гость» тщательно протирает специально предназначенной для этого салфеткой чашу, в которой ему подавалось *нимоно* [81, с. 39–41].

«Хозяин» открывает дверь из «водной комнаты» и подает «гостям», естественно, начиная с «главного гостя», чашки с горячим светлым бульоном (яп. *кокуимоно*) и уносит чаши из-под *нимоно*. «Гости» снимают крышки с чашек с бульоном, ополаскивают в нем палочки для еды и затем выпивают бульон, который, считается, освежает рот и горло после *нимоно* и жареной рыбы.

«Хозяин» выносит из «водной комнаты» и подает «гостям» деревянные подносы-*хассун* с двумя блюдами: закуской из продуктов моря (яп. *уми-но моно*) и какими-нибудь овощами (яп. *яма-но моно*, досл. «продукты с гор»). Взяв поднос-*хассун*, «главный гость» просит у «хозяина» горячей воды. «Хозяин» вместе с *уми-но моно* и *яма-но моно* подает новый сосуд с сакэ. После того, как «гости» съедают закуски и выпивают сакэ, «хозяин» уносит в «водную комнату» подносы, сосуд из-под сакэ и чашечки для сакэ. Чашу из-под бульона-*косумоно* «гости» вытирают специальными салфетками сами [81, с. 41–44].

Наконец подается чаша с солеными или маринованными овощами (яп. *цукэмоно*) и кувшин с супом – смесью горячей воды и поджаренного риса (яп. *юто*). «Главный гость» кладет на блюдо-*мукодзукэ* овощи и передает чашу «второму гостю» (далее чаша следует по кругу до «последнего гостя»). Со дна кувшина с супом «главный гость» достает палочками некоторое количество жареного риса и кладет его в свою чашку для риса, которая стоит, напомним, на подносе-*осики*. Затем в нее из кувшина с супом наливается горячая вода, и полученная смесь съедается. Считается, что подобным образом издавна ели рис в дзэнских монастырях, в светских кругах такой обычай распространился в XIII в. [106, с. 66].

После окончания еды «гости» вытирают салфетками использованную обеденную утварь и ставят ее на поднос-*осики*. Удар палочек, которые «гости» одновременно бросают на поднос, означает завершение трапезы. Услышав этот звук, «хозяин» выходит из «водной комнаты», собирает и уносит подносы.

Вернувшись из «водной комнаты» в чайную комнату, «хозяин» начинает церемонию «первого угля» (яп. *сёдзуми*), в которой участвуют и «гости». Обряд касается подготовки очага к кипячению воды для чая и заключается в возложении в него древесного угля для «обновления» пламени. Если чаепитие происходит с использованием очага-*ро*, то церемония «первого угля» устраивается после того, как только «гости» соберутся в чайной комнате после пролезания через вход-*нидзиригути* с «внутренней росистой земли».

Огонь в очаге (независимо от типа) поддерживается на протяжении всего чайного действия, однако, что касается очага-*фуро*, на первом этапе церемонии он выполняет в основном декоративную функцию. В нем поддерживается лишь легкое тление благовоний, аромат которых

«гости» ощущают, напомним, уже при входе в чайную комнату.

При описании переносных очагов-*фуро* мы уже говорили, что кусочки древесного угля кладут поверх золы, насыпанной на дно *фуро*. Качеству золы и ее состоянию в очаге уделяется исключительно большое внимание. Ее очищают, просеивают через специальное сито. Зола хранят в бочках из под сакэ, где она приобретает желтоватый цвет.

Умение правильно уложить золу в очаг считается большим искусством. Сэн Рикю положил начало художественной укладке золы, т. е. создавал из нее различные композиции (яп. *хайгата*, досл. «форма золы»). «Формы золы» могут быть самыми разнообразными, в частности в школе Урасэнкэ приняты различные композиции, например такая: из золы сооружаются две горки (ближняя и дальняя) в форме иероглифа «два»<sup>5</sup> и т. п. [59, с. 473].

Возложение углей в очаг-*фуро* начинается с того, что на золу кладутся три тлеющих кусочка угля – один в середину, остальные у задней по отношению к «хозяину» стенки очага. Потом к ним добавляют несколько кусочков сандалового дерева, которые при тлении начинают источать благовонный аромат. Котел, наполненный на две трети водой, ставится или непосредственно на очаг, или на подставку-*готоку*, предварительно установленную в чаше очага.

Древесный уголь, который кладется в очаг, представляет собой восемь кусочков различных размеров (в наборе для очага-*фуро* самый большой имеет длину 5 *сунов*, т. е. чуть больше 15 см, для *ро* – 6 *сунов*, т. е. чуть больше 18 см), каждый из которых имеет свое место на дне очага. Уголь вырабатывается из различных пород древесины, однако предпочтение отдается одному из видов дуба (*Quercus acutissima*, Сатт., дуб шетинистый). В «водной комнате» «хозяин» кладет уголь в корзину-*сумитори*. В этой же корзине выносятся необходимая для поддержания огня в очаге утварь.

«Хозяин» садится у «входа на Путь чая» со стороны «водной комнаты» и ставит рядом с собой корзину-*сумитори*, причем таким образом, чтобы она была хорошо видна «гостям», находящимся в чайной комнате. «Гости» и «хозяин» делают одновременный поклон друг другу, что означает начало церемонии «первого угля». Следует подчеркнуть, что во время совершения необходимых по ритуалу процедур в очаге продолжают гореть угли, зажженные еще до прихода «гостей». Данное обстоятельство накладывает особый отпечаток на действия «хозяина» и создает в чайной комнате специфическую атмосферу.

«Хозяин» встает и вносит в чайную комнату корзину-сумитори, ставит ее справа от очага-фуро (фуро находится слева на «татами для приготовления [чая]», яп. *тэмаэдатами*) и возвращается в «водную комнату». Затем «хозяин» вносит *хайки* – мелкую чашу с золой, в которую (у края чаши) воткнута ложка для золы. В складку кимоно у груди «хозяин» кладет бумажную подставку для котла (яп. *ками-камасики*). Держа чашу с золой в правой руке, «хозяин» садится на колени лицом к стене и ставит чашу позади себя.

«Хозяин» поворачивается лицом к очагу-фуро, на котором стоит котел, поправляет кимоно, берет из корзины-сумитори метелочку из птичьих перьев (т. е. *хабоки*) и кладет ее между очагом и корзиной. Металлические кольца-кан и металлические щипцы, которые также вынимаются из корзины, кладутся справа от метелочки. Баночку с благовониями «хозяин» сначала ставит на левую ладонь, а потом кладет слева от доски-подставки, на которой находится очаг-фуро.

«Хозяин» поправляет крышку котла, чтобы она оказалась плотно притертой к котлу. Если функцию «хозяина» выполняет женщина, то она для этой цели использует платок-фукуса. «Хозяин»-мужчина берет платок в том случае, если головка крышки котла не железная, а серебряная. Платок-фукуса по мере надобности извлекается из-за пояса кимоно «хозяина», куда заправлен и свисает спереди слева.

«Хозяин» поднимает правой рукой кольца-кан и обеими руками вешает их на ушки котла. Затем извлекает бумажную подставку для котла и кладет ее около своего правого колена. «Хозяин» поднимает котел с очага (или с подставки-готоку) и ставит его на бумажную подставку, повернувшись лицом к котлу, и передвигает его вместе с подставкой примерно до середины *татами*, затем снимает с ушек котла кольца-кан и кладет их справа от котла.

«Гости» внимательно наблюдают за действиями «хозяина». «Главный гость» может задавать «хозяину» вопросы об утвари, которая используется при проведении церемонии «первого угля».

«Хозяин» с помощью метелочки из птичьих перьев три раза прочищает верхний край очага-фуро, каждый раз варьируя число движений метелочкой. Выемка в корпусе фуро чистится, как правило, одним движением. Чистка очага-фуро имеет не только утилитарное, но и сакральное значение, поэтому «хозяин» относится к ней со всей тщательностью, уделяя ей самое пристальное внимание.

«Хозяин» кладет метелочку на *татами* под некоторым углом по отношению к фуро, берет металлическими щипцами-хибаси

горящий уголек из центра фуро и кладет его к задней стороне чаши очага. Держа щипцы в правой руке, кладет на дно очага угли из корзины-сумитори в строго определенном порядке, начиная с так называемого «угля-основы» (яп. *додзуми*). Окончив укладку кусочков угля, «хозяин» еще раз чистит очаг метелочкой из птичьих перьев.

«Хозяин» берет чашу с золой, ставит ее между очагом и собственными коленями, зачерпывает золу в очаге ложкой-хайсадзи и сыпает ее в заднюю левую часть чаши очага, кладет ложку в чашу-хайки, которую затем ставит на прежнее место.

«Хозяин» в третий раз чистит корпус очага тремя движениями метелочки снизу вверх, затем обмахивает выемку в корпусе очага, после чего кладет метелочку, но уже не на *татами*, а поверх корзины-сумитори.

Левой рукой «хозяин» берет баночку с благовониями (т. е. *кого*), правой рукой снимает крышку и ставит баночку около правого колена, вынимает две щепочки благовонного дерева и щипцами-хибаси кладет их в очаг: одну щепочку к горящему углю, другую – на «уголь-основу». В этот момент «главный гость» обращается к «хозяину» с просьбой осмотреть баночку. «Хозяин» поворачивается к «главному гостю» и, вращая *кого*, демонстрирует ее участникам чаепития, после чего ставит на *татами*, прилегающее к «татами для приготовления [чая]» (т. е. к *тэмаэдатами*).

«Хозяин» подвигает котел к очагу-фуро. Повернувшись к фуро, поднимает котел и ставит его на очаг. Поднимает правой рукой бумажную подставку, на которой стоял котел, перекладывает в левую руку и, стукнув по ней пальцами правой руки, стряхивает с нее пыль в корзину-сумитори, после чего прячет в кимоно.

«Хозяин» поправляет котел на очаге, собирает металлические кольца-кан и кладет их в корзину-сумитори. Из корзины же он извлекает метелочку из птичьих перьев, отодвигается на четверть шага назад, потом делает движения телом влево и вправо и водит по крышке котла метелочкой, как бы рисуя букву «а» японской азбуки *катакана*, символизирующую открытость [147, с. 71]. Затем «хозяин» кладет метелочку в корзину, поворачивается лицом к стене, берет чашу с золой, встает и выходит из чайной комнаты.

«Главный гость» пододвигается вперед, берет баночку-кого и возвращается на свое место.

«Хозяин» возвращается в чайную комнату, чтобы взять и унести корзину-сумитори. Кроме того, правила допускают подметание «хозяином» *татами* метелкой из гусиных перьев.



После того, как «хозяин» унесет корзину-*сумитори*, «главный гость» тщательно осматривает баночку с благовониями, оставив ее от себя на некоторое расстояние, затем снимает крышку и осматривает кусочки благовонного дерева, закрывает баночку и передает ее «второму гостю». «Последний гость», закончив осмотр баночки, возвращает ее «главному гостю», который ставит ее на *татами* таким образом, чтобы она оказалась перед «хозяином», когда тот покажется во «входе на Путь чая».

«Хозяин» возвращается в чайную комнату, вытирает платком-*фукуса* крышку котла и немного приоткрывает ее. Затем поворачивается к «главному гостю» и отвечает на его вопросы о форме баночки с благовониями и о том, каким лаком она покрыта. Диалог «хозяина» и «главного гостя» сопровождается легкими поклонами. Пальцами рук они касаются *татами*.

«Хозяин» поднимает баночку с благовониями и ставит ее на левую ладонь. Поддерживая баночку правой рукой, садится у «входа на Путь чая» лицом к «гостям» и ставит баночку справа от себя таким образом, чтобы «гости» могли ее видеть. Затем «хозяин» и участники чаепития обмениваются поклонами. На этом церемония «первого угля» считается завершенной.

Отличия в правилах проведения данной церемонии во время чаепития с использованием очага-*ро* сводятся главным образом к следующим моментам:

– Перед тем, как положить в очаг новые угли, «хозяин» еще раз рассыпает по чаше очага золу-*симэсибай*.

– В очаг-*ро* кладется большее количество кусков древесного угля, но порядок их расположения точно такой же, как и в *фуру*. Перед тем, как начать процедуру возложения углей в очаг, «хозяин» обмахивает метелочкой деревянную раму-*робути* и внутреннюю часть очага.

– Во время чайной церемонии с очагом-*ро* благовония чаще всего кладут в керамическую баночку. Если баночка считается «именной вещью» (т. е. *мэйбуцу*), «хозяин» выносит ее на специальном подносе-*бон*. В этом случае во время осмотра баночки каждый «гость» ставит ее перед собой на небольшой платок.

– В начале церемонии «хозяин» ставит баночку с благовониями справа от колец-*кан*.

– Чашу с золой «хозяин» ставит около очага, отодвинув корзину-*сумитори*.

– «Гости», подвинувшись в сторону очага и касаясь кончиками пальцев обеих рук *татами*, наблюдают, как «хозяин» укладывает в очаг кусочки угля [147, с. 74].

Заключительным аккордом первого этапа чайного действия является поднесение «гостям» сладостей. «Хозяин» вносит в чайную комнату так называемую *футидака* – пять поставленных друг на друга неглубоких квадратной формы с закругленными углами коробочек, покрытых черным лаком. В каждой коробочке – порция сладостей (яп. *омогаси*). Если в чаепитии участвуют более пяти «гостей», то в коробочки, начиная с самой верхней, кладется по две порции *омогаси*, однако в нижней коробочке, предназначенной для «главного гостя», в любом случае должна находиться только одна порция *омогаси*. Если чаепитие устраивается в теплое время года, *футидака* опрыскивается водой.

Верхняя коробочка покрыта крышкой, на которую кладутся заостренные с одной стороны деревянные палочки (т. е. *курамодзи*), число которых соответствует количеству участников чаепития. Палочками «гости» берут сладости. «Хозяин» предварительно ополаскивает *курамодзи* и слегка вытирает их перед тем, как вынести в чайную комнату. Палочки используются только один раз.

«Главный гость» извиняется перед «вторым гостем», что начинает есть сладости первым, берет *футидака*, ставит ее перед собой и, придерживая обеими руками четыре коробочки, поворачивает их на 45° по отношению к нижней коробочке таким образом, чтобы открылись все ее четыре угла, берет палочку-*курамодзи* и засовывает ее в ближний к себе правый угол нижней коробочки, снимает верхние четыре и ставит их между собой и «вторым гостем». Затем «главный гость» берет палочкой *омогаси* из коробочки, кладет на бумажную салфетку (их «гости» приносят с собой) и отставляет коробочку влево от себя.

Аналогичным образом поступают и остальные участники чаепития. Опорожненные коробочки передаются «последнему гостю», который складывает их друг на друга и ставит около «входа на Путь [чая]».

Описанных выше правил угощения «гостей» сладостями-*омогаси* с использованием емкостей, стоящих стопкой (т. е. *футидака*), придерживался Сэн Рикю. Этот стиль характерен для чайной церемонии со строгим формализованным ритуалом.

Если сладости, подаваемые во время чайной церемонии, представляют собой засахаренные фрукты, их выбор зависит от времени года. Большое внимание уделяется расположению сладостей в *футидака*, поскольку «гости» должны оценить их качество с первого взгляда. В частности, не рекомендуется класть кучкой влажные или мягкие сладости. Кроме того, содержимое не должно «подавлять» самой посуды (и наоборот), которую,

в свою очередь, необходимо сочетать с остальной утварью, используемой в чайной церемонии [161, с. 63]. Умение выбрать сладости для устраиваемого чаепития, расположить их в *футидака*, «увязать» внешний вид сладостей с другими находящимися в чайной комнате предметами свидетельствует о степени искусности чайного мастера.

После трапезы устраивается перерыв – *накадати* (досл. «выход [из помещения]»), который «гости» проводят вне чайного домика, на «росистой земле». «Гости» разминают ноги, потом садятся на «скамейку для ожидания» и любуются пейзажем сада. Во время перерыва «гости» могут воспользоваться туалетом (выходить для этой цели из чайной комнаты во время церемонии считается неприличным).

Пока «гости» отсутствуют, в убранстве чайной комнаты производятся некоторые изменения: котел на очаге закрывается крышкой, свиток-*какэмоно*, висевший в нише-*токонома*, снимается и уносится, открываются окна, циновки-*татами* тщательно подметаются. После этого в уголь в очаге-*фуро* добавляются благовония. В нишу-*токонома* вместо свитка-*какэмоно* помещают вазочку (чаще всего бамбуковую) с цветком. Очаг-*фуро* располагается на «татами для приготовления [чая]» слева, а справа – кувшин с водой (т. е. *мидзусаси*). Перед кувшином ставится чайница-*тяирэ* в специальном мешочке-оплетке. Завершив подготовку помещения к чаепитию, «хозяин» снимает крышку с котла и вносит в комнату бронзовый гонг (яп. *дора*). Если «гостей» более пяти, в гонг ударяется семь раз. Если пять или меньше – пять раз.

Первый удар гонга настраивает «гостей» на возвращение в чайный домик. Услышав последний удар, участники церемонии друг за другом повторяют ритуал омовения рук и рта и вхождения в чайную комнату через лаз-*нидзиригути*. В помещении «гости» осматривают цветок (или цветы) в нише-*токонома*, котел на очаге, кувшин-*мидзусаси*, чайницу и занимают предназначенные им места, «главный гость» – самое близкое к «татами для приготовления [чая]». «Последний гость» со стуком захлопывает створку лаза, после чего в чайной комнате воцаряется тишина. Возвращение «гостей» в комнату знаменует начало второго этапа чайного действия – питье «густого чая».

По консистенции «густой чай» напоминает свежие сливки. Такой чай пили в монастырях дзэнские монахи, пытаясь преодолеть сонливость во время многочасовых медитаций. «Густой чай» готовится

посредством смешивания чайного порошка с кипятком, причем «хозяин» должен следить, чтобы из порошка не образовывались комки. Чай признавался годным для поднесения «гостям», когда из напитка исчезали пузырьки. «Густой чай» участники церемонии пьют по кругу, начиная с «главного гостя», из одной чашки.

Необходимую для чайного ритуала утварь «хозяин» заранее подготавливает в «водной комнате». В чайную чашку он кладет сложенную в виде подушечки льняную «чайную салфетку» (яп. *тякин*) и бамбуковый веничек для размешивания чайного порошка. Чайная ложка кладется сверху на чашку. «Хозяин», стоя на коленях перед закрытой дверью «входа на Путь чая», ставит чашку перед собой.

Церемония приготовления и питья «густого чая» начинается с момента появления «хозяина» перед «гостями». «Словарь Пути чая» выделяет 60 этапов данного ритуала (см. [59, с. 216–219]).

[1] «Хозяин» плавно открывает дверь «входа на Путь чая», правой рукой поднимает чайную чашку и ставит ее на левую ладонь, поддерживая правой рукой. Затем встает, входит в чайную комнату, садится перед выставленной утварью и левой рукой ставит чашку у стены. Передвигает правой рукой чайницу-*тяирэ* вправо и ставит ее перед кувшином с водой (т. е. *мидзусаси*), левой рукой поднимает чайную чашку и также ставит ее перед кувшином с водой слева от чайницы. Прделав указанные операции, «хозяин» встает и возвращается в «водную комнату», откуда выносит чашу для сливания воды (т. е. *кэнсуй*), в которую заранее были положены бамбуковая подставка для крышки котла (т. е. *футаоки*), а сверху – поперек сосуда – черпак для наливания воды, также бамбуковый. Все это «хозяин» держит в левой руке, прижимая к левому бедру, как бы скрывая от глаз «гостей», поскольку чаша для сливания воды, черпак и подставка считаются «рабочим инструментом», недостойным лицецерения участниками чаепития.

«Хозяин» входит, садится лицом к двери «входа на Путь чая» и закрывает ее, поставив перед собой чашу-*кэнсуй*. Затем поворачивается к разложенной на *татами* утвари и ставит чашу около левого бедра. Снимает с нее левой рукой черпак, ставит его в вертикальное положение, держа левой рукой ручку и подпирая низ правой, некоторое время задумчиво смотрит внутрь черпака (этот обряд называется «смотреть в зеркало-черпак», яп. *кагами-бисяку-суру*). Затем, продолжая держать черпак, вынимает правой рукой подставку-*футаоки* из чаши для сливания воды и ставит слева от очага-*фуро*. Перекладывает черпак в правую

руку и с резким хлопком кладет его чашечкой на подставку и ручкой на *татами*. Звук хлопка указывает на конец вступительного ритуала.

[2] «Хозяин» и «гости» одновременно приветствуют друг друга поклонами, касаясь пальцами рук *татами*.

[3] «Хозяин» принимает должную позу (выпрямляет спину, поправляет кимоно) и некоторое время остается неподвижным, направляя мысли на предстоящее действие. Во время этого краткого состояния транса он должен, как предписывает традиция, концентрировать свою духовную энергию на предстоящем выполнении сложного ритуала с надлежащей тщательностью и искренностью.

[4] Придерживая левой рукой чайницу-*тяирэ*, правой рукой «хозяин» развязывает узел, стягивающий мешочек-оплетку, и поворачивает ее так, чтобы горловина мешочка была направлена влево.левой и правой руками развязывает мешочек, поднимает правой рукой чайницу и ставит ее на левую ладонь, после чего правой рукой отделяет мешочек от чайницы – сначала с правой стороны, затем с левой.левой рукой «хозяин» придерживает снизу мешочек, правой вынимает из него чайницу и ставит ее между чайной чашкой и собственными коленями.обеими руками разглаживает мешочек, берет его правой рукой, переворачивает против часовой стрелки и кладет между очагом-*фуру* и кувшином с водой, причем шнурок, которым мешочек был завязан, должен касаться подставки, на которой располагается *фуру*.

[5]левой рукой «хозяин» извлекает из-за пояса кимоно тонкий шелковый платок (т. е. *фукуса*), разворачивает его обеими руками, медленно поворачивает, осматривает все четыре части платка и складывает его в виде подушечки, которую держит потом в правой руке.

[6]левой рукой «хозяин» поднимает чайницу и двумя легкими движениями обтирает крышку из слоновой кости, которой закрыта чайница, причем начинает с дальней от себя стороны.затем он погружает чайницу в платок и протирает ее, вращая три раза против часовой стрелки, после чего вынимает чайницу из платка.чайницу ставит слева перед кувшином с водой.

[7] «Хозяин» снова складывает платок-*фукуса* и держит его в левой руке.

[8] В правую руку «хозяин» берет чайную ложку, помещает ее в платок таким образом, чтобы он со всех сторон равномерно покрывал ложку, и тремя движениями протирает ложку, после чего кладет на крышку чайницы.

[9] «Хозяин», держа платок в левой руке, правой достает из чайной чашки чайный веничек и ставит его справа от чайницы.

[10] «Хозяин» перекладывает платок в правую руку и двумя движениями протирает им крышку кувшина с водой.чайную чашку подвигает ближе к коленям и вынимает из нее льняную салфетку.

[11] «Хозяин» кладет салфетку на крышку кувшина с водой, а платок-*фукуса* убирает за пояс кимоно.

[12] «Хозяин» берет в левую руку черпак, а правой открывает крышку котла и кладет ее на подставку-*футаоки*. Если головка крышки не железная, а серебряная, «хозяин»-мужчина использует платок-*фукуса* и берет крышку котла платком.

[13] «Хозяин» зачерпывает черпаком, взяв его в правую руку, (примерно на две трети объема) кипятка из котла и наливает его в чайную чашку.

[14] «Хозяин» совершает процедуру, называемую *оки-бисяку*: кладет черпак поперек котла перпендикулярно своему телу, прижимая ручку большим и указательным пальцами к ближайшему от себя краю котла.

[15] «Хозяин» опускает правой рукой веничек в чашку с кипятком, два раза вынимает его, придерживая чашку левой рукой, осматривает веничек, потом двигает им в воде вперед-назад, в заключение как бы выписывая японскую букву «но», после чего вынимает веничек и ставит его справа от чайницы-*тяирэ*.

[16] «Хозяин», держа чайную чашку левой рукой, выливает воду в чашу-*кэнсуй*, которая стоит слева от него.затем в чашку кладет салфетку, причем таким образом, чтобы часть ее свешивалась наружу.прижимая салфетку большим и указательным пальцами к краям чашки, «хозяин» протирает ее, вращая чашку левой рукой (предписывается сделать три с половиной оборота).дно чашки вытирается четырьмя движениями.затем «хозяин» правой рукой кладет салфетку на крышку котла, которая лежит на подставке-*футаоки*.

[17] «Хозяин» берет в правую руку чайную ложку, а в левую – чайницу, снимает крышку чайницы и кладет на *татами* справа от чайной чашки.

[18] «Хозяин», зажав чайную ложку между средним, указательным и большим пальцами правой руки, т. е. придав ей требуемое положение, кладет в чайную чашку три ложки чайного порошка.обеими руками держа чайницу и поворачивая ее против часовой стрелки, «хозяин» ссыпает в чашку остаток чайного порошка.большим и указательным пальцами правой руки «хозяин» протирает горло чайницы, затем при помощи

бумажной салфетки, которая хранится в кимоно, стирает с пальцев рук оставшиеся пылинки чая. Правой рукой закрывает чайницу крышкой и левой ставит ее слева от чайного веничка.

[19] Правой рукой «хозяин» берет чайную ложку и, поддерживая левой рукой чайную чашку, разравнивает чайный порошок, затем постукивает ложкой по краю чашки для того, чтобы стряхнуть оставшиеся на ложке чаинки, и кладет ее на чайницу слева от головки крышки.

[20] Правой рукой «хозяин» снимает крышку с кувшина-*мидзусаси*, перекладывает в левую и затем снова правой кладет сбоку от кувшина со стороны очага-*фуро*.

[21] Правой рукой «хозяин» берет черпак, добавляет в котел воды из кувшина-*мидзусаси* (в количестве одного черпака), (слегка остужая таким образом кипящую воду. - *Ред.*).

[22] Держа в правой руке черпак, «хозяин» наливает им в чайную чашку немного кипящей воды, оставшуюся в черпаке воду возвращает в котел и кладет черпак на котел.

[23] «Хозяин» берет в правую руку чайный веничек и, поддерживая левой рукой чайную чашку, размешивает им чайный порошок. Приготовив смесь, оставляет веничек в чашке, прислонив его к краю чашки, слева от себя. Взяв в правую руку черпак, «хозяин» зачерпывает из котла кипятка, берет в левую руку чайный веничек и льет воду через веничек в чашку, добываясь нужной густоты напитка. Затем снова кладет веничек в чашку, прислонив его к краю слева от себя. Сливают в котел оставшийся в черпаке кипятка и возвращает черпак на прежнее место (на котел). Берет в правую руку веничек и размешивает напиток тем же движением, каким пишется японская буква «но», потом медленно вынимает веничек из чашки, дает стечь с него в чашку каплям чайного напитка и ставит веничек справа от чайницы.

[24] Правой рукой «хозяин» поднимает чашку с приготовленным напитком, ставит ее на левую ладонь. Повернув чашку два раза примерно на 90° по часовой стрелке, ставит ее на *татами*, примыкающее к «татами» для приготовления [чая].

[25] «Главный гость» выдвигается вперед, берет чашку с приготовленным чайным напитком и возвращается на свое место.

[26] «Главный гость» ставит чашку с чаем между собой и «вторым гостем». Все участники церемонии одновременно делают поклон.

[27] «Главный гость» обеими руками немного приподнимает чашку, делает поклон и отпивает глоток чая. «Хозяин» спрашивает о вкусе

напитка, «главный гость» отвечает, что вкус чая очень хорош.

[28] После того, как «главный гость» делает еще два глотка, «второй гость» извиняется перед следующим участником церемонии, что будет пить чай раньше него.

[29] Сделав три с половиной глотка, «главный гость» ставит чайную чашку перед собой на *татами* и обтирает ее край, которого касался губами, принесенной с собой салфеткой. Подобную процедуру осуществляет каждый участник церемонии, выпив свою долю чайного напитка.

[30] «Главный гость» поднимает чашку и передает ее «второму гостю».

[31] «Второй гость» благодарит поклоном «хозяина» за полученный чай.

[32] В то время, как «второй гость» и за ним остальные участники церемонии пьют чай, «главный гость» осведомляется у «хозяина» о сорте чая, месте его сбора, а также благодарит за приготовленный и поднесенный напиток.

[33] «Последний гость», окончив пить чай, приближается к «главному гостю», держа в руке чайную чашку и платок-*кобукуса*, и подает их «главному гостю».

[34] «Главный гость», сделав поклон «второму гостю», осматривает чашку и платок и передает их «второму гостю». «Второй гость», совершив ту же процедуру, передает чашку и платок следующему «гостю».

[35] «Последний гость», окончив осмотр чайной чашки и платка-*кобукуса*, снова приближается к «главному гостю» и передает их ему.

[36] «Главный гость» ставит чайную чашку и кладет платок на их место на *татами*.

[37] «Хозяин» убирает за пояс кимоно платок-*кобукуса*, берет чайную чашку, ставит ее на левую ладонь, потом правой рукой ставит ее перед собой на *татами* около колен. «Хозяин» и «гости» одновременно делают поклон.

[38] Взяв в правую руку черпак, «хозяин» наливает в чайную чашку из котла кипятка и кладет черпак на котел движением *оки-бисяку* (см. этап 14). Потом правой рукой поднимает чашку, перекладывает ее в левую руку и выливает из нее воду в чашу-*кэнсуй*. Снова берет чашку правой рукой и ставит перед своими коленями. Затем «хозяин» делает поклон и говорит, что питье «густого чая» завершено.

[39] «Хозяин» берет в правую руку черпак и наливает в чайную чашку

воду из кувшина-*мидзусаси*, после чего кладет черпак на котел движением, называемым *хики-бисяку*: большой и указательный пальцы правой руки максимально раздвинуты, ручка черпака упирается в большой палец и легко зажата между указательным и третьим пальцами. Как только черпак касается чашечкой котла, пальцы правой руки сжимаются. Положив черпак на прежнее место, «хозяин» правой рукой берет чайный веничек и ополаскивает его в чайной чашке, которую поддерживает левой рукой. Во время ополаскивания «хозяин» один раз вынимает веничек и осматривает его. Окончив ополаскивание, ставит веничек справа от чайницы. Воду из чашки сливает в чашу-*кэнсуй*, подняв чашку правой рукой и переложив затем в левую.

[40] Держа чайную чашку в левой руке над левым коленом, «хозяин» правой рукой берет чайную салфетку и кладет ее в чашку, которую затем перекладывает в правую руку. Правой рукой ставит чашку, берет чайный веничек и кладет его в чашку на салфетку.

[41] «Хозяин», поставив чашку, берет в правую руку чайную ложку и, держа ее над правым коленом, левой рукой отодвигает от себя на некоторое расстояние чашу для сливания воды. Той же левой рукой вынимает из-за пояса кимоно платок-*фукуса*, обеими руками складывает его и двумя движениями протирает чайную ложку, после чего кладет ложку на чайную чашку.

[42] «Хозяин» стряхивает с платка пылинки порошкового чая в чашу для сливания воды и левой рукой заправляет платок за пояс кимоно. Затем правой рукой берет чайницу и ставит ее справа перед кувшином-*мидзусаси*. Той же правой рукой берет чайную чашку, перекладывает ее в левую руку и ставит слева от чайницы. «Хозяин» берет в правую руку черпак и наливает в котел один черпак свежей воды из кувшина-*мидзусаси*.

[43] «Хозяин», переложив черпак в левую руку, правой закрывает котел крышкой и, опять взяв черпак в правую руку, кладет его на подставку для крышки котла.

[44] Правой рукой «хозяин» берет крышку кувшина с водой и закрывает кувшин.

[45] «Главный гость» просит дать осмотреть чайницу, чайную ложку и мешочек, в котором находилась чайница-*тяирэ*.

[46] «Хозяин» делает поклон в знак согласия, правой рукой поднимает черпак, перекладывает его в левую руку и кладет на чашу для сливания воды таким образом, чтобы он располагался параллельно

стене. Правой рукой берет подставку для крышки котла, перекладывает ее в левую руку и кладет ее позади чаши для сливания воды.

[47] «Хозяин» правой рукой берет чайную чашку, поднимает перед собой, перекладывает в левую руку, потом опять берет в правую и ставит у стены перед чашей для сливания воды наискосок от очага-*фуро*.

[48] «Хозяин» правой рукой берет чайницу, ставит на ладонь левой руки, делает четверть оборота в сторону «гостей», правой рукой снимает чайницу с левой ладони и ставит перед своими коленями.левой рукой вынимает из-за [пояса] кимоно платок-*фукуса*, обеими руками складывает его. Правой рукой протирает чайницу, кладет сложенный платок перед коленями, снимает с чайницы крышку и кладет ее за платком. Держа чайницу в левой руке, правой поднимает платок и протирает горловину чайницы.

[49] «Хозяин» правой рукой кладет платок на *татами* и закрывает чайницу крышкой. Держа чайницу на левой ладони, правой рукой поворачивает ее на 90°, чтобы передняя сторона оказалась перед «гостями», и затем ставит ее на *татами*, прилегающее к «татами для приготовления [чая]». Правой рукой берет платок-*фукуса*, перекладывает в левую и заправляет за пояс кимоно, после чего принимает прежнее положение.

[50] «Хозяин» правой рукой берет чайную ложку, перекладывает в левую, на четверть оборота поворачивается к «гостям» и, взяв ложку в правую руку, кладет ее справа от чайницы по направлению к «гостям». Вернувшись в исходное положение, берет правой рукой мешочек-оплетку, в котором находилась чайница, перекладывает его в левую ладонь. Еще раз на четверть оборота поворачивается в сторону «гостей» и, взяв мешочек правой рукой, кладет его справа от ложки, после чего возвращается в исходное положение.

[51] «Хозяин» берет левой рукой черпак, перекладывает в правую руку, держа черпак параллельно *татами*.левой рукой поднимает подставку для крышки котла и также перекладывает ее в правую руку. Повернувшись немного влево в сторону стены, берет левой рукой чашу для сливания воды. Потом «хозяин» встает, поворачивается, подходит к двери «входа на Путь чая», садится и ставит перед собой чашу для сливания воды. Справа от чаши ставит подставку для крышки котла. Обеими руками поворачивает черпак таким образом, чтобы его чашечка смотрела вниз, и кладет черпак поверх чаши для сливания

воды – подставка для крышки котла оказывается под ручкой черпака. «Хозяин» открывает дверь, правой рукой берет черпак и при помощи левой руки поворачивает его так, чтобы чашечка смотрела вверх. Левой рукой берет подставку для крышки котла и перекладывает ее в правую руку. Левой рукой берет также чашу для сливания воды. Затем «хозяин» встает и выходит из чайной комнаты.

[52] «Главный гость» подвигается вперед, берет и перемещает правой рукой по очереди чайную ложку, мешочек-оплетку для чайницы, чайницу. Возвращается на свое место и помещает их сбоку от себя.

[53] «Хозяин» возвращается и садится лицом к утвари. Правой рукой поднимает перед собой чайную чашку, ставит ее на левую ладонь, встает, поворачивается и выходит из чайной комнаты. Потом возвращается и садится перед кувшином с водой. Обеими руками берет кувшин, встает и выходит из чайной комнаты. Затем «хозяин» садится у «входа на Путь чая» со стороны «водной комнаты» лицом к чайной комнате, ставит перед собой кувшин и закрывает створку (дверь) входа.

[54] После того, как дверь закрывается, «гости» начинают осмотр утвари. Поклонившись «второму гостю», «главный гость» осматривает разложенную утварь, начиная с чайницы. «Главный гость» берет чайницу, снимает крышку, заглядывает внутрь, возвращает крышку на место и передает чайницу «второму гостю». Друг за другом осмотр совершают все участники церемонии. Аналогичная процедура происходит с чайной ложкой и мешочком-оплеткой.

[55] «Последний гость» перекладывает осмотренные чайницу и чайную ложку сбоку от себя. Закончив осмотр мешочка-оплетки, берет все три вещи в руки и встает.

[56] «Последний гость», подойдя к «главному гостю», отдает тому эти три вещи.

[57] «Главный гость» еще раз осматривает их и возвращает на прежнее место в следующем порядке: чайница, чайная ложка, мешочек-оплетка.

[58] Услышав, что три предмета чайной утвари оказались на своем месте, «хозяин», сидящий в «водной комнате» лицом ко «входу на Путь чая», открывает дверь-створку, встает, входит в чайную комнату, садится около утвари лицом к «гостям» и обменивается поклоном с «главным гостем».

[59] «Хозяин» отвечает на вопросы «главного гостя» о типе чайницы, где она изготовлена, какой мастер изготовил чайную ложку, каково ее поэтическое название, из какой ткани сшит мешочек-оплетка, кто его

изготовил. После обмена поклонами с «главным гостем» «хозяин» берет правой рукой мешочек и кладет его на левую ладонь. Той же правой рукой поднимает чайную ложку и кладет ее на мешочек. В правую руку берет чайницу. Затем встает, поворачивается и выходит из чайной комнаты.

[60] «Хозяин» садится у «входа на Путь чая» со стороны «водной комнаты» лицом к «гостям», перед собой с правой стороны ставит чайницу и кладет чайную ложку и мешочек-оплетку. «Гости» видят все эти предметы, сидя на своих местах в чайной комнате. «Хозяин» и «гости» одновременно делают прощальный поклон.

Ритуал питья «густого чая» во время церемонии с использованием очага-*ро* имеет следующие специфические черты.

– После того, как «хозяин» берет черпаком кипящую воду из котла, стоящего на очаге, и наливает ее в чайную чашку, с положенным в нее чайным порошком, он сразу же закрывает котел крышкой и только тогда совершает последующие действия по завариванию чая.

– Во время вопросов «главного гостя» о сорте чая и т. п. крышка котла закрыта.

– «Хозяин» использует черпак несколько другой формы.

– Так как очаг-*ро* обычно находится рядом с «татами для приготовления [чая]», «хозяин» располагается наискось от очага, лицо его обращено в сторону левого угла очага.

– Кувшин с водой ставится в центр *татами*, примыкающего к левой стороне очага-*ро*.

– Черпак кладется на котел чашечкой вниз, конец ручки касается *татами* недалеко от колен «хозяина» [146, с. 79].

После окончания питья «густого чая» следует церемония «последнего угля» (яп. *годзуми*), аналогичная по функции церемонии «первого угля».

«Хозяин» приносит из «водной комнаты» корзину-*сумитори* и почти без изменения повторяет ритуал «первого угля». Различия заключаются в том, что на этот раз «хозяин», сняв котел с очага-*фуро*, ставит котел не на бумажную подставку, а на плетеную (яп. *куми-камасики*), «гости» не осматривают баночку с благовониями. Кроме того, «хозяин» доликает воду в котел из кувшина-*мидзуцуги*, который приносит из «водной комнаты». Снаружи котел протирается влажной салфеткой, что придает ему свежий вид. Процедура возложения «последнего угля» выполняется по меньшей мере в 26 приемов (см. [174]). Пока в котле нагревается вода,



«главный гость» ведет неторопливую беседу с «хозяином».

Наконец начинается следующий этап чайного действия: приготовление и питье «жидкого чая».

«Жидкий чай», что видно уже из его названия, имеет намного меньшую концентрацию, чем «густой чай». Ритуал питья «жидкого чая» также несколько иной. Атмосфера в чайной комнате весьма неформальная. «Гости» чувствуют себя свободнее, и поведение их более непринужденно.

В чайную комнату «хозяин» вносит два подноса. Первый – «табачный поднос» (т. е. *табако-бон*), на котором располагаются принадлежности для курения: плошка-*хицрэ* с горящим угольком, лежащим в золе, которым разжигают трубку; цилиндрическая чаша-*хайфуки* из ствола толстого бамбука, в которую выбивают золу из трубки; длинная курительная трубка-*кисэру* из бамбука, с металлическим мундштуком, и иногда бумажная коробка с длинными и узкими листьями табака для трубки. С курением табака японцы познакомились в XVII в., и обычай курить трубку быстро вошел в моду среди городского населения. Табака в трубке хватало на несколько затяжек, дым считался своеобразным благовонием. По преданию, когда Сэн Рикю сказали, что плошка-*хицрэ* на его «табачном подносе» могла бы быть великолепной курильницей благовоний, мастер согласился и ответил, что она и есть курильница, но для воскуривания благовоний в аду [142, с. 58]. В настоящее время курить в чайной комнате трубку (и тем более сигареты) не принято, и «табачный поднос», как уже говорилось, выполняет чисто декоративную функцию. Кроме того, он свидетельствует о неформальной обстановке во время питья «жидкого чая»<sup>6</sup>.

На втором подносе – «подносе для сухих сладостей» (яп. *хигаси-бон*) – лежат засушенные или засахаренные фрукты, которые «гости» берут прямо руками.

Всю утварь, необходимую для приготовления и питья «жидкого чая», «хозяин» заранее приготавливает в «водной комнате». Церемония проводится в 42 этапа [59, с. 96–98].

[1] «Хозяин», сидя у «входа на Путь чая» со стороны «водной комнаты», открывает дверь-створку входа, ставит кувшин-*мидзусаси*, почти до краев наполненный свежей водой, рядом с собой таким образом, чтобы «гости» могли его видеть со своих мест, и делает поклон. «Гости» в унисон делают ответный поклон, что знаменует начало третьего этапа чайного действия.

[2] «Хозяин» берет обеими руками кувшин с водой и встает.

[3] «Хозяин» начинает ступать с правой ноги в сторону очага-*фууро*.

[4] Делает пять шагов.

[5] «Хозяин» ставит кувшин справа от очага-*фууро*.

[6] «Хозяин» возвращается в «водную комнату» и выносит оттуда чайницу-*нацумэ*, в которой хранится чайный порошок для приготовления «жидкого чая», а также чайную чашку, в которую вложены чайная салфетка и чайный веничек. Сверху, поперек чайной чашки, лежит чайная ложка. Чайницу-*нацумэ* «хозяин» держит в правой руке, чайную чашку – в левой.

[7] «Хозяин» ставит чайную чашку перед кувшином с водой с левой стороны.

[8] «Хозяин» ставит с правой стороны перед кувшином с водой чайницу-*нацумэ*.<sup>7</sup>

[9] «Хозяин» возвращается в «водную комнату» и выносит оттуда в левой руке чашу для сливания воды, в которую вложена подставка для крышки котла и поверх которой лежит черпак чашечкой вниз. Чашу для сливания воды хозяин держит таким образом, чтобы она не привлекала внимания «гостей» (поскольку она является «рабочим инструментом»). Черпак «хозяин» берет другой, а не тот, который использовался для приготовления «густого чая».

[10] «Хозяин» садится в центре «*татами* для приготовления [чая]» лицом к очагу-*фууро* и ставит слева от себя у стены чашу для сливания воды.

[11] «Хозяин» перекладывает черпак в левую руку, ставит его в вертикальное положение, подпирая снизу пальцами правой руки. Задумчиво смотрит в чашечку черпака, как будто чашечка, выражаясь языком старинных руководств для желающих овладеть искусством чайной церемонии, является «зеркалом души».

[12] Держа черпак в таком положении, «хозяин» вынимает из чаши для сливания воды подставку для крышки котла, кладет ее слева от подставки, на которой стоит очаг-*фууро*, берет правой рукой черпак и резким движением кладет его – чашечка оказывается на подставке для крышки котла, а конец ручки касается *татами*, т. е. черпак принимает по отношению к *татами* наклонное положение. Чашу для сливания воды «хозяин» подвигает ближе к коленям.

[13] «Хозяин» поправляет кимоно под коленями и созерцает стоящую перед ним утварь, затем правой рукой поднимает чайную чашку, перекладывает в левую и, подержав некоторое время, ставит правой рукой перед своими коленями. Также правой рукой передвигает

гает чайницу-*нацумэ* в точку между чайной чашкой и коленями.

[14] «Хозяин» достает из-за пояса кимоно платок-*фукуса*, складывает его в виде подушечки-тампона и держит в правой руке.

[15] «Хозяин» берет в левую руку чайницу, обтирает ее и ставит перед кувшином с водой.

[16] «Хозяин» еще раз складывает платок-*фукуса*. Держа его в левой руке, правой рукой поднимает чайную ложку, кладет ее на платок перпендикулярно своему телу, тремя движениями протирает ее и кладет поверх чайницы.

[17] «Хозяин», держа платок в левой руке, вынимает из чайной чашки чайный веничек и ставит его вертикально справа от чайницы, а чайную чашку подвигает ближе к коленям, после чего заправляет за пояс кимоно платок-*фукуса*.

[18] «Хозяин» берет правой рукой черпак и перекладывает его в левую руку, вынимает платок-*фукуса*, с его помощью снимает крышку с котла и кладет ее на подставку-*футаоки*. Платок он кладет позади чаши для сливания воды.

[19] «Хозяин» вынимает из чайной чашки льняную салфетку и кладет ее на крышку котла, перекладывает черпак в правую руку, зачерпывает из котла кипятка и наливает его в чайную чашку.

[20] «Хозяин» кладет на котел черпак чашечкой вверх перпендикулярно своему телу (эта процедура называется *оки-бисяку*: ручка зажата между большим и указательным пальцами правой руки).

[21] «Хозяин» правой рукой берет чайный веничек и ополаскивает его в чайной чашке. Одновременно смотрит, нет ли на веничке каких-либо дефектов, после чего ставит его рядом с чайницей. «Хозяин» поднимает правой рукой чайную чашку, перекладывает в левую и выливает воду в чашу-*кэнсуй*. Держа чайную чашку над левым коленом, правой рукой берет чайную салфетку, разворачивает ее и покрывает чашку. Большим и указательным пальцами вдавливают салфетку в чашку и, вращая чашку по часовой стрелке, в три с половиной оборота вытирает ее. Затем прямо в чашке складывает салфетку в подушечку и четырьмя движениями тщательно вытирает дно чашки. Правой рукой ставит чашку на прежнее место, вынимает салфетку и кладет ее на крышку котла.

[22] «Хозяин» берет правой рукой чайную ложку и, сделав легкий поклон, приглашает «главного гостя» взять с подноса сладости-*хигаси*. «Главный гость», извинившись перед другими

участниками чаепития, что первым берет угощение, поднимает поднос, ставит его перед собой, берет бумагу-*кайси*, кладет ее между подносом и своими коленями, кладет на бумагу сладости и передает поднос «второму гостю», который совершает аналогичное действие, а за ним друг за другом и остальные участники чаепития. «Хозяин» берет левой рукой чайницу-*нацумэ* и, держа ее над чайной чашкой с левой стороны, открывает крышку, зажав чайницу между большим и указательным пальцами. Кладет крышку справа от чайной чашки и колен и насыпает в чашку две ложки чайного порошка. Затем, легко стукнув чайной ложкой о край чашки, чтобы стряхнуть остатки порошка, закрывает чайницу крышкой.

[23] «Хозяин» ставит чайницу-*нацумэ* перед кувшином с водой и кладет поверх чайную ложку, снимает с кувшина крышку правой рукой. Перекладывает ее в левую руку, поворачивает, затем снова берет в правую руку и кладет слева от кувшина.

[24] «Хозяин» правой рукой берет черпак и наливает из котла в чайную чашку половину черпака кипящей воды. Оставшуюся воду выливает в котел и кладет на него черпак. Затем «хозяин» правой рукой берет чайный веничек таким образом, чтобы он стал как бы продолжением указательного пальца, и энергично размешивает чайный порошок в чайной чашке до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Пузырьки больших размеров осторожно разбиваются веничком. «Хозяин» чайным веничком рисует на пене японскую букву «но» и ставит веничек в вертикальном положении рядом с чайницей-*нацумэ*.

[25] «Хозяин» правой рукой поднимает чайную чашку, ставит ее на левую ладонь и поворачивает по часовой стрелке до тех пор, пока сторона, обращенная к нему, не окажется направленной в сторону «главного гостя» и ставит чашку на соседнее *татами*, прилегающее к «татами для приготовления [чая]».

[26] «Главный гость» на коленях подвигается вперед, берет чашку с приготовленным напитком и возвращается на прежнее место, ставит чашку слева от себя со стороны, где сидит «второй гость», и извиняется перед ним за то, что первым начинает питье чая. Затем «главный гость» ставит чайную чашку перед собой, делает поклон, означающий «принятие чая», благодарит «хозяина» за напиток, поднимает чашку правой рукой, делает легкий поклон, двумя движениями поворачивает чашку по часовой стрелке и выпивает чай тремя глотками. Особо ценится последний глоток, когда «главный

гость» выпивает с остатком чая пену. Край, которого «главный гость» касался губами, он протирает принесенной с собой салфеткой, держа ее пальцами правой руки. Повернув чайную чашку против часовой стрелки, «главный гость» ставит ее рядом с собой. Затем снова берет ее, тщательно осматривает и возвращает «хозяину», держа чашку лицевой стороной вперед. После того, как «главный гость» сделал первый глоток, «хозяин» убирает за пояс кимоно платок-*фукуса* и уже ждет возвращения чайной чашки «главным гостем».

[27] «Хозяин» принимает чайную чашку в правую руку, на короткое время перекладывает в левую, затем уже правой рукой ставит перед собой и наливает в нее кипящую воду. «Хозяин», ополоснув чашку, сливает воду левой рукой в чашу-*кэнсуй* и вытирает чашку чайной салфеткой. Затем приготавливает напиток для «второго гостя», который в тот момент, когда «хозяин» зачерпывает чайный порошок, берет с подноса сладости-*хигаси*. Аналогичная процедура прodelывается в отношении всех других «гостей». Участники чаепития могут попросить приготовить для них столько порций «жидкого чая», сколько пожелают (однако на практике каждый «гость» довольствуется только одной чашкой. - *Ред.*).

[28] После того, как участники церемонии найдут, что выпили достаточно чая, «главный гость» просит «хозяина» окончить чаепитие. Просьба от имени всех «гостей» выражается в тот момент, когда «хозяин» сливает в чашу-*кэнсуй* воду, которой в очередной раз ополаскивал чайную чашку. «Хозяин» выражает согласие легким поклоном, сопровождаемым прикосновением пальцев правой руки к *татами*. Правой рукой он ставит чайную чашку на *татами* и говорит «главному гостю», что чаепитие окончено.

[29] «Хозяин», взяв черпак, наливает в чайную чашку воду из кувшина с водой.

[30] «Хозяин» кладет черпак на котел движением *хики-бисяку* (см. этап 39 в приготовлении и питии «густого чая»).

[31] «Хозяин» ополаскивает в чайной чашке чайный веничек и, осмотрев его, ставит на прежнее место. Выливает из чашки воду в чашу-*кэнсуй* и, держа чайную чашку над левым коленом, берет чайную салфетку и кладет ее в чайную чашку, держа чашку прямо перед собой. Затем правой рукой ставит чайную чашку на *татами* и кладет в нее чайный веничек.

[32] «Хозяин» правой рукой берет чайную ложку и, держа ее около левого бедра, левой рукой отодвигает немного назад чашу для сливания воды, чтобы освободить место для черпака.

[33] «Хозяин» левой рукой достает из-за пояса кимоно платок-*фукуса* и обеими руками складывает его таким образом, чтобы двумя движениями можно было стереть остатки чайного порошка с ложки, после чего кладет ложку поперек чайной чашки.

[34] «Хозяин», держа платок-*фукуса* в левой руке, правой рукой сдвигает чайную чашку немного вправо от кувшина с водой, а чайницу-*нацумэ* – в сторону чайной чашки. Двумя движениями правой руки «хозяин» стряхивает в чашу для сливания воды чайинки с платка-*фукуса* и убирает его за пояс кимоно.

[35] «Хозяин» правой рукой берет черпак и наливает в котел воду из кувшина-*мидзусаси* и, переложив черпак в левую руку, закрывает котел крышкой, а черпак, опять взяв его в правую руку, кладет на подставку для крышки котла.

[36] «Хозяин» закрывает крышкой кувшин с водой, после чего «главный гость» выражает желание осмотреть чайницу-*нацумэ* и чайную ложку, на что «хозяин» выражает согласие легким кивком. «Хозяин» правой рукой поднимает черпак, перекладывает в левую и кладет поверх чаши для сливания воды. Поднимает правой рукой подставку для крышки котла, перекладывает в левую и ставит позади чаши для сливания воды под ручку черпака. Правой рукой подвигает чайную чашку к стене слева от себя.

[37] «Хозяин» правой рукой берет чайницу-*нацумэ*, ставит на левую ладонь, поворачивается к участникам чаепития и ставит ее на *татами*. Достает платок-*фукуса*, складывает его и протирает крышку чайницы. Сжимая платок в правой руке, снимает большим и указательным пальцами этой же руки крышку с *нацумэ* и кладет перед своими коленями. «Хозяин» протирает платком края чайницы, проверяет ее содержимое и закрывает чайницу крышкой.

[38] «Хозяин» кладет платок-*фукуса* около колен и, повернув чайницу-*нацумэ* в сторону «гостей», ставит ее на *татами*, примыкающее к «татами для приготовления [чая]». «Хозяин» убирает платок-*фукуса* за пояс кимоно. «Хозяин» поворачивается к кувшину с водой, снимает чайную ложку с чайной чашки, поворачивается лицом к «гостям» и кладет ложку рядом с чайницей-*нацумэ* ручкой по направлению к «гостям».

[39] «Хозяин» берет левой рукой черпак, перекладывает в правую и держит параллельно телу.левой рукой поднимает подставку для крышки котла и берет ее пальцами правой так, чтобы она оказалась под черпаком. Затем, слегка повернувшись к стене, левой рукой берет чашу для сливания воды и встает на ноги.

[40] «Хозяин», повернувшись в левую сторону, уходит в «водную комнату», возвращается и уносит в «водную комнату» чайную чашку, поставив ее на левую ладонь и поддерживая пальцами правой руки. В это время «главный гость» подвигается на коленях к чайнице-*нацумэ* и чайной ложке и берет их, затем возвращается на свое место и ставит *нацумэ* на *татами* (ложку кладет рядом с чайницей). Еще раз появляется «хозяин», чтобы взять кувшин с водой. Выходя с ним из чайной комнаты, «хозяин» закрывает створку «входа на Путь чая».

«Главный гость», извинившись перед остальными «гостями», что первым начинает осмотр, ставит перед собой чайницу-*нацумэ*. Сделав легкий поклон, смотрит на чайницу, затем берет ее в левую руку, правой рукой снимает крышку, возвращает ее на место и передает чайницу «второму гостю», поставив ее рядом с ним. Затем «главный гость» осматривает чайную ложку и также передает ее «второму гостю». Осмотр продолжают остальные участники чаепития. «Последний гость», закончив осмотр, берет чайницу-*нацумэ* и чайную ложку, приближается к «главному гостю» и передает ему обе вещи. «Главный гость» ставит чайницу примерно на то место, где будет находиться правое колено «хозяина», когда он выйдет из «водной комнаты». Чайную ложку «главный гость» кладет против того места, где будет находиться левое колено «хозяина» — примерно на десять сантиметров левее чайницы-*нацумэ*.

[41] Когда «главный гость» возвращается на свое место, «хозяин» открывает дверь-створку «входа на Путь чая» и садится перед чайницей-*нацумэ* и чайной ложкой. «Главный гость» спрашивает «хозяина», какие мастера изготовили чайницу и ложку. «Хозяин» отвечает на вопросы «главного гостя», наклонившись вперед и слегка касаясь *татами* кончиками пальцев. Затем «хозяин» ставит *нацумэ* на левую ладонь, чайную ложку берет правой рукой, зажав между большим и указательным пальцами, встает и уходит из чайной комнаты.

[42] «Хозяин» садится у «входа на Путь чая» со стороны «водной комнаты» и ставит чайницу-*нацумэ* справа от себя, а позади нее кладет чайную ложку — так, чтобы «гости» могли их хорошо видеть. И «хозяин», и «гости» одновременно делают поклон, что означает завершение чаепития.

В чайном действе с использованием очага-*ро* большее значение, чем в чаепитии с *фуро*, придается церемонии «первого угля», однако церемония «последнего угля» считается необязательной (хотя ее нередко и выполняют). Приготовление и питье «жидкого чая» с ис-

пользованием очага-*ро* осуществляется в следующем порядке:

— «Хозяин» садится у «входа на Путь чая» со стороны «водной комнаты», держа в руках кувшин-*мидзусаси*. Ставит его рядом с собой и открывает дверь-створку. «Хозяин» подходит к «татами для приготовления [чая]» и ставит кувшин на середину, а затем приносит и ставит перед ним — чайную чашку и чайницу-*нацумэ*.

— «Хозяин» возвращается в «водную комнату», выносит оттуда чашу для сливания воды, садится перед дверью, закрывает ее. Встает. Подходит ближе к кувшину с водой. Садится и ставит чашу для сливания воды рядом с собой. Лицо «хозяина» обращено не прямо к очагу, а к его левому углу. Левое колено «хозяина» — на линии левой деревянной рамы очага (по отношению к «хозяину»). Расстояние между линией колен «хозяина» и рамой примерно 3 см.

— «Хозяин» левой рукой берет черпак и поддерживает его правой рукой. Затем правой рукой вынимает из чаши для сливания воды подставку для крышки котла и кладет ее на *татами*, примыкающее к «татами для приготовления [чая]» у правого угла рамы очага на расстоянии трех тростинок бамбука, из которого сплетена циновка-*татами*. На подставку «хозяин» кладет черпак — ручкой параллельно правому бедру. Чашу для сливания воды ставит у стены по линии, проходящей (конечно, в воображении) мимо колен. «Хозяин» поправляет кимоно, выпрямляет спину и некоторое время сидит неподвижно.

— «Хозяин» поднимает чайную чашку левой рукой, перекладывает в правую руку и ставит перед своими коленями так, чтобы между коленями и чайной чашкой осталось место для чайницы-*нацумэ*, куда она подвигается правой рукой. «Хозяин» протирает чайницу-*нацумэ* и ставит ее по линии от левого угла рамы очага до кувшина с водой почти посередине между ними. Затем «хозяин» протирает чайную ложку и кладет ее на чайницу-*нацумэ*. Чайный венчик ставится рядом с чайницей. Чайную чашку «хозяин» подвигает ближе к коленям, омывает, протирает насухо, после чего готовит напиток.

— Черпак «хозяин» кладет на горлышко котла.

— Чайную чашку, которую «хозяин» предлагает «гостю», ставит рядом с подставкой для крышки котла.

— Правой рукой «хозяин» снимает крышку с кувшина с водой, перекладывает ее в левую руку и кладет с левой стороны от кувшина.

— В заключение «хозяин» протирает чайную ложку и кладет ее поверх чайной чашки. Чайницу-*нацумэ* правой рукой ставит на прежнее

место перед кувшином с водой, а рядом с ней – чайную чашку. Добавляет в котел воды и закрывает его крышкой. Кладет черпак на подставку для крышки котла. Левой рукой берет крышку кувшина с водой, перекладывает ее в правую руку и закрывает кувшин.

– Осмотр «хозяином» чайной утвари происходит в том же порядке, что и во время чаепития с использованием очага-*фуро*, однако сейчас «хозяин» поворачивается лицом к кувшину с водой. Затем «хозяин» берет чайную ложку, поворачивается лицом к левому углу очага-*ро* и кладет ее рядом с чайницей-*нарумэ* [145, с. 78].

После завершения чаепития «гости» друг за другом покидают чайную комнату через лаз-*нидзиригүти* и собираются на «внутренней росистой земле», причем «главный гость» стоит ближе всех к *нидзиригүти*. «Хозяин» открывает из чайной комнаты створку лаза, и все делают поклон. «Хозяин» смотрит, как «гости» покидают «росистую землю» и закрывает створку *нидзиригүти*, когда «гости» исчезают из виду. На следующий день «главный гость» приходит к «хозяину» и от имени всех участников благодарит за чаепитие.

Нередко «чайное действо в полдень» имеет, так сказать, целенаправленный характер – с конкретной тематикой, например осмотром того или иного предмета утвари или в честь особо почитаемого лица, которое приглашено на это чаепитие. Случаи эти и соответствующие им особенности ритуала четко определены и канонизированы.

В школе Урасэнкэ выделяют 16 видов «тематических» чаепитий в рамках стандартного чайного действия [59, с. 237].

1) «**Поднесение [чая] знатному гостю**» (яп. *кининдатэ*). Чайная чашка, в которой «хозяин» готовит «знатному гостю» напиток, ставится на особую подставку и на ней подается «знатному гостю» [59, с. 191].

2) «**Знатный гость: чистый и следующие**» (яп. *кинин-киёцү*). «Чистый» – эпитей, характеризующий «знатного гостя»; «следующие» – сопровождающие его лица. Для приготовления чая для «знатного гостя» «хозяин» выносит особую чайную чашку со вложенными в нее чайным веничком и чайной салфеткой (сопровождающим «гостям» чай подается в другой чашке, уже без подставки) [59, с. 191].

3) «**Выставление чайницы**» (яп. *тяирэ-кадзари*). В качестве «темы» чайного действия «гостям» предлагается осмотр чайницы-*тяирэ*, которая чем-то дорога «хозяину» (принадлежала кому-нибудь из знаменитых чайных

мастеров, отличается оригинальностью форм, окраски и т. п. или же была подарена каким-нибудь известным или уважаемым лицом). Перед началом церемонии «хозяин» ставит чайницу в мешочке-оплетке в нишу-*токонома*. «Гости», войдя в чайную комнату и увидев чайницу в нише, понимают, что особое внимание должны будут уделять осмотру этого предмета утвари.

Во время перерыва-*накадати* перед тем, как «гости» вернуться в чайную комнату «хозяин» ставит на «татами для приготовления [чая]» рядом с очагом-*фуро* кувшин с водой, на крышку кувшина кладет свернутую чайную салфетку, а на нее – чайный веничек. Справа от веничка, также на крышку кувшина, – чайную ложку. Рядом с кувшином ставится чайная чашка. Чайницу «хозяин» ставит внутрь чашки.

Церемония проходит по описанным выше правилам, но, вынув чайницу из мешочка-оплетки, «хозяин» ставит ее перед кувшином с водой не прямо на *татами*, а на небольшой четырехугольный платок-*кобукуса*. Позже «гости» осматривают чайницу, также держа ее на платке. Ценность чайницы не допускает ее соприкосновения с грубой поверхностью *татами* или руками чужих людей [59, с. 370].

4) «**Выставление чайной ложки**» (яп. *тясяку-кадзари*). «Темой» чаепития является осмотр чайной ложки. «Выставление» проходит по той же схеме, что и в случае с чайницей, как и вообще при «выставлении предметов [утвари]» (яп. *кадзаримоно*).

Перед началом церемонии «хозяин» кладет чайную ложку, лежащую в ящичке-пенале из бамбука (яп. *цуцу*), на платок-*фукуса* в нишу-*токонома*.

Перед тем, как «гости» войдут в чайную комнату после перерыва-*накадати*, «хозяин» ставит на «татами для приготовления [чая]» кувшин с водой рядом с очагом-*фуро*, на крышку кувшина кладет свернутую чайную салфетку, а на нее – чайный веничек. Слева от веничка «хозяин» кладет и чайную ложку, которая в начале церемонии лежала, как говорилось, в ящичке-пенале в нише-*токонома*. Перед кувшином «хозяин» ставит чайную чашку, в которую вложена чайница в мешочке-оплетке. Чайную ложку для осмотра «гостям» «хозяин» подает на платочке-*кобукуса* [59, с. 377].

5) «**Выставление чайной чашки**» (яп. *тяван-кадзари*). Как и в предыдущих случаях, чашка выставляется в нише-*токонома*. Во время чаепития эту чашку с приготовленным напитком «хозяин» подает «главному гостю» на платочке-*кобукуса*. «Главный гость» пьет чай, держа чашку на платочке. То же самое делают и другие участники церемонии [59, с. 400].

6) «**Выставление кувшина для хранения чайного листа**» (яп. *цубо-кадзари*). «Темой» чайной церемонии этого типа является показ и осмотр кувшина, в котором хранятся листья чая весеннего (в начале мая) сбора. Листья эти перемалываются затем в порошок, из которого приготавливается чайный напиток. Извлечение чайного листа из кувшина-*цубо* знаменует начало «чайного года». Церемония эта проводится во время первого чаепития с использованием очага-*ро*, т. е. в самом начале холодного времени года. Все эти обстоятельства и определяют значимость ритуала *цубо-кадзари* в глазах знатоков чайной церемонии. Помимо первого чаепития в новом «чайном году» кувшин-*цубо* выставляется иногда и в других торжественных случаях (в частности, во время чаепития в честь календарного нового года или, например, в честь особо уважаемого «гостя»), но, как правило, только во время сезона, когда используется очаг-*ро*.

Кувшин с чайными листьями, находящийся в оплетке из шелкового шнура, ставится в нишу-*токонома*, причем выбор места, в котором его выставляет «хозяин», обусловливается качествами *цубо*. Наиболее ценимые знатоками кувшины (как правило, изделия признанных мастеров) располагаются в центре ниши, менее ценимые – на некотором отдалении от «*татами* для приготовления [чая]». Кувшины, не отмеченные какими-либо особенными достоинствами, «хозяин» ставит ближе к себе.

Выставление *цубо* в нише и осмотр его «гостями» происходит в самом начале чайного действия, перед поднесением угощений-*кайсэки*. Во время перерыва-*накадати* «хозяин» перемалывает в «водной комнате» чайный лист в порошок и после возвращения «гостей» в чайную комнату приготавливает из него напиток. Ритуал осмотра кувшина имеет четко фиксированные правила и начинается после выхода «хозяина» к «гостям».

[1] «Главный гость» просит «хозяина» показать *цубо*. «Хозяин» встает с колен и направляется к нише-*токонома*, насколько возможно стараясь не ступить на *татами*, куда позднее будет поставлен кувшин (это *татами* называется *кагидатами*).

[2] «Хозяин», сев перед *цубо*, берет его обеими руками за дно и поднимает.

[3] «Хозяин» встает и, стараясь не ступить на *кагидатами*, направляется, держа *цубо* в руках, к *татами*, лежащему перед «входом на Путь чая».

[4] «Хозяин», дойдя до указанного *татами*, поворачивается лицом к «гостям», садится и ставит *цубо* перед собой на край *татами*, на котором находится.

[5] «Хозяин» обеими руками развязывает завязанные в узел концы шелкового шнура сетки-оплетки, в которой находится кувшин.

[6] Держа концы шнура мизинцами и безымянными пальцами обеих рук, «хозяин» большими, указательными и средними пальцами снимает движением сверху вниз сетку-оплетку.

[7] Держа *цубо* правой рукой, наклоняет его и подсовывает левую ладонь под донную часть сетки-оплетки.

[8]левой рукой стягивает и убирает сетку-оплетку.

[9] Правой рукой берет оба конца шелкового шнура сетки-оплетки и кладет их на оплетку.

[10] Обеими руками складывает оплетку вдвое – правую сторону на левую.

[11] Правой рукой кладет свернутую сетку-оплетку на некотором расстоянии справа от *цубо*.

[12] Поддерживая *цубо* раздвинутыми пальцами левой руки, правой рукой вытягивает шнурок, которым обвязан кусок ткани, закрывающий затычку кувшина.

[13] Правой рукой разматывает шнурок движением вправо по кругу.

[14] Взяв в правую руку оба конца шнура, «хозяин» стягивает шнурок с затычки.

[15] Снятый шнурок «хозяин» надевает на пальцы левой руки и, вытягивая его вверх правой рукой, складывает, перегибая вытягиваемые части.

[16] Правой рукой придает сложенному шнурку форму пучка.

[17] Кладет шнурок на сетку-оплетку.

[18] Обеими руками удаляет с затычки покрывающий ее кусок ткани.

[19] Кладет снятый кусок ткани между кувшином-*цубо* и сеткой-оплеткой.

[20] «Хозяин» обеими руками слегка наклоняет кувшин в свою сторону и проверяет печать па полоске бумаги. «Главный гость» просит «хозяина» показать кувшин и ткань, покрывавшую затычку. «Хозяин» делает легкий поклон в знак согласия.

[21] «Хозяин» обеими руками снова надевает ткань на затычку кувшина.

[22] Правой рукой «хозяин» берет сетку-оплетку, придерживая большим пальцем сложенный шнурок.



[23] Перекладывая сетку-оплетку в левую руку и придерживая шнурок большим пальцем, правую руку кладет на правое колено, выпрямляет спину и на четверть оборота поворачивается влево.

[24] Левой рукой кладет сетку-оплетку (со шнурком на ней) в левый угол *татами* у стенки.

[25] Положив руки на колени, «хозяин» поворачивается лицом к кувшину-*цубо*. Кончиками пальцев обеих рук берет его, поворачивает на пол-оборота против часовой стрелки – так, чтобы передняя сторона была обращена в сторону «гостей». Поднимая кувшин, встает на ноги.

[26] «Хозяин» подносит *цубо* «главному гостю», после чего возвращается на место.

[27] «Главный гость» кланяется и извиняется перед «вторым гостем» за то, что осматривает кувшин первым.

[28] «Главный гость», опираясь ладонями о *татами*, наклоняется вперед и осматривает кувшин.

[29] «Главный гость» обеими руками снимает кусок ткани, покрывающий крышку-затычку и, опираясь локтями о колени, осматривает ткань.

[30] Обеими руками кладет ткань справа от кувшина.

[31] Кончиками пальцев слегка наклоняет кувшин к себе, чтобы рассмотреть печать на полоске бумаги. Затем слегка наклоняется и осматривает кувшин, вращая его в сторону «второго гостя» (по часовой стрелке). Во время этих манипуляций кувшин полностью от *татами* не отрывается.

[32] Окончив осмотр, «главный гость» покрывает затычку куском ткани, лежащим справа от кувшина и передает кувшин «второму гостю», поставив кувшин на край *татами*, на котором находится «второй гость».

[33] «Второй гость» и остальные участники чаепития осматривают кувшин в той же последовательности, что и «главный гость», однако вращают кувшин по направлению к «главному гостю» (т. е. против часовой стрелки).

[34] «Последний гость», окончив осмотр кувшина-*цубо*, поворачивает его передней стороной от себя. Держа кувшин кончиками расставленных пальцев обеих рук, «последний гость» поднимает и подносит его «главному гостю».

[35] «Последний гость» садится перед «главным гостем», ставит кувшин, встает и возвращается на свое место.

[36] «Главный гость» снимает кусок ткани, покрывающий затычку кувшина-*цубо*, кладет его справа от кувшина и еще раз осматривает печать на полоске бумаги.

[37] «Главный гость» надевает на затычку ткань и поворачивает кувшин против часовой стрелки так, чтобы он оказался обращенным передней стороной к «хозяину».

[38] «Хозяин» берет у «главного гостя» кувшин и ставит его на прежнее место.

[39] Затем снимает ткань, покрывающую затычку.

[40] Кладет ее справа от кувшина и еще раз осматривает печать на полоске бумаги.

[41] «Хозяин» надевает ткань на затычку и отставляет кувшин от себя на всю длину вытянутой руки, чтобы подготовить место для сетки-оплетки. Затем кладет обе руки на колени и на четверть оборота поворачивается влево. Левой рукой берет сетку-оплетку и лежащий на ней шнурок (которым обвязывалась ткань на затычке кувшина).

[42] Берет в правую руку этот шнурок.

[43] Кладет его за пазуху своего кимоно.

[44] «Хозяин», держа в левой руке сетку-оплетку, а правую на правом колене, поворачивается лицом к кувшину. Обеими руками разворачивает оплетку прямо перед кувшином. Концы шнура сетки-оплетки направлены в разные стороны. Затем ставит в оплетку кувшин.

[45] Обеими руками натягивает сетку-оплетку на кувшин, поднимая концы ее шнура вверх.

[46] «Хозяин» правой рукой берет концы шнура, левой придерживает их у крышки-затычки кувшина.

[47] Правой рукой один раз скручивает их, после чего той же правой рукой складывает их вдвое.

После завершения ритуала выставления и осмотра кувшина-*цубо* «хозяин» подкладывает в очаг-*ро* угли. Далее церемония продолжается по нормативным правилам.

7) «**Выставление чайного веничка**» (яп. *тясэн-кадзари*). В отличие от предыдущих случаев чайный веничек не выставляется в нише-*токонома*, а кладется на свое обычное место – на крышку кувшина с водой. Однако особое внимание уделяется выбору кувшина (наилучший вариант, если его ценят знатоки чайной церемонии). Никаких особых манипуляций с веничком во время чаепития «хозяин» не производит [59, с. 380].

8) «**Выставление свитка-какимоно**» (яп. *дзiku-кадзари*). *Дзiku* – стержень на нижней кромке свитка, вокруг которого этот свиток сворачивается. *Дзiku-кадзари* – выставление и осмотр свитка-*какимоно*, на который «хозяин» по каким-то причинам хочет обратить внимание «гостей». Традиция

*дзю-кадзари* берет начало со времен Сэн Рикю, который, как мы знаем, придавал исключительно важное значение каллиграфическим надписям *бокусэки* в создании надлежащей атмосферы для чаепития и для достижения «чайного *самадхи*».

Свиток, который «хозяин» хочет показать «гостям», кладется в свернутом виде в нишу-*токонома* на сложенный вдвое платок-*фукуса*. Наиболее ценимые знатоками свитки помещаются в центр ниши, менее ценные кладутся в глубине ниши. Свитки, не оцениваемые знатоками слишком высоко, «хозяин» помещает ближе к краю *токонома*.

Перед тем, как положить свиток в нишу на платок-*фукуса*, «хозяин» должен определенным образом подготовить его, что требует немалого умения.

На верхний край свитка крепятся две полоски ткани, как правило, из парчи (их называют *футай*). Когда свиток сворачивается в рулон, эти полоски складываются горизонтально — правая на левую — под верхним краем свитка. Свиток обертывается бумагой шириной в две трети расстояния между металлическими ушками на верхнем крае свитка. Обернутый свиток обвязывают тесьмой и делают узел. Подготовленный свиток кладут на платок-*фукуса* таким образом, чтобы надпись на тыльной стороне свитка, указывающая на автора, была наверху.

Входящие в чайную комнату «гости» осматривают нишу-*токонома* с лежащим там свитком, читают надпись. После появления в чайной комнате «хозяина» «главный гость» просит показать свиток. «Хозяин» уходит в «водную комнату», берет там специальный веер, предназначенный для данного ритуала, прячет его за пояс кимоно, возвращается в чайную комнату и садится на свое место, что означает начало показа свитка.

Первый этап ритуала *дзю-кадзари* состоит в «распаковывании» свитка, которое требует от «хозяина» точно отработанных движений. На втором этапе ритуала «хозяин» при помощи веера зажимает тесьму и вешает развернутый свиток на специальный крюк в задней стенке ниши-*токонома*, после чего участники чаепития, начиная с «главного гостя», осматривают каллиграфическую надпись. После завершения осмотра «хозяин» снимает свиток, сворачивает его и уносит в «водную комнату».

Если *дзю-кадзари* проводится перед чаепитием с использованием очага-*ро*, то сразу после завершения осмотра подается угощение-*кайсэки*, если же с очагом-*фуро*, то за *дзю-кадзари* проводится церемония «первого угля» [59, с. 265].

9) «[Чайница-*нацумэ*,] завернутая в платок-*фукуса*» (яп. *цурумибукуса*). Иногда для приготовления «густого чая» «хозяин» по каким-либо причинам использует чайный порошок не из керамической чайницы-*тяирэ*, как это принято, а из лакированной чайницы-*нацумэ*, в которой хранится порошок для «жидкого чая». Это и является отличительной чертой чаепития типа *цурумибукуса*.

Для такого чаепития выбирается однотонная чайница без каких-либо росписей, предпочтительно черного цвета. Платок-*фукуса*, в который ее заворачивают, бывает средних размеров, как правило густого пурпурного цвета, если «хозяин» мужчина, или красного, когда церемонию проводит женщина. Платок, кроме того, должен быть новым.

Перед началом церемонии «хозяин» завертывает в платок чайницу-*нацумэ* в следующей последовательности:

[1] «Хозяин» кладет перед собой платок внутренней стороной вверх, одним углом к себе, и ставит посередине чайницу-*нацумэ*.

[2] Берет ближайший к себе угол платка и покрывает им чайницу.

[3] Берет дальний от себя угол платка и покрывает им чайницу, то же самое делает с правым углом.

[4] Берет левый угол платка, поднимает и, скрестив с правым углом, пропускает под ним левый угол с дальней стороны к себе.

[5] Туго затягивает узел и еще раз завязывает оба конца.

Чаепитие проводится по стандартному ритуалу. «Хозяин» освобождает чайницу-*нацумэ* на том же этапе приготовления «густого чая», когда в действие вводится керамическая чайница-*тяирэ*. Первый узел на платке «хозяин» развязывает, когда *нацумэ* стоит на *татами*. Затем берет чайницу в левую руку, развязывает второй узел и вынимает ее из платка. После процедуры высвобождения чайницы «хозяин» ставит ее на положенное по ритуалу место между чайной чашкой и собственными коленями, осматривает платок, свертывает его и использует далее для выпирания утвари, как это обычно делается во время чайной церемонии [59, с. 415].

10) «Просьба [о возложении] углей [в очаг]» (яп. *суми сёмо*). Особенностью чаепития с ритуалом *суми сёмо* является участие кого-либо из «гостей» в совершении ритуальных действий, в данном случае в возложении кусочков древесного угля в очаг. В чаепитиях с использованием очага-*фуро* ритуал *суми сёмо* является вариантом уже известного нам обряда «первого угля» или «последнего угля» с той разницей, что уголь в очаг кладется не «хозяином», а «гостем». Привлечение «гостя» к возложению углей возможно только в том случае, если «гость» владеет

искусством «аранжировки» углей в очаге и умеет обращаться с золой, в которую угли кладутся. Просьба «хозяина» к «гостю» об участии в ритуале предполагает наличие между ними неформальных отношений [59, с. 308].

11) «Просьба [об установке] цветов» (яп. *хана сёмо*). Как и в предыдущем случае, в чаепитии с ритуалом *хана сёмо* принимает активное участие один из «гостей». В данном случае он занимается составлением композиции цветов и установкой их в вазочке-*ханаирэ* в нише-*токонома*.

Как правило, «хозяин» обращается к «гостю» с просьбой заняться цветами в следующих случаях:

– Если ваза для цветов представляет собой ценимое знатоками произведение гончарного искусства или является антикварной вещью, или же когда-то принадлежала какому-нибудь известному чайному мастеру.

– Если ваза для цветов является подарком кого-либо из «гостей».

– Если цветы принесены «гостем».

Кроме того, необходимость просьбы к какому-нибудь участнику чаепития составить композицию из цветов и установить ее в вазе-*ханаирэ* может возникнуть у «хозяина» из-за непредвиденного обстоятельства. Например, если во время первого этапа чайной церемонии неожиданно пошел дождь, и «гости» не смогли выйти из чайной комнаты во время перерыва-*накадати*, «хозяин» вправе поручить кому-нибудь заняться цветами, пока сам он занимается чайной утварью в «водной комнате».

Все необходимое для составления композиции «хозяин» готовит в «водной комнате» и помещает на поднос с четырьмя короткими ножками (яп. *кадай*). Он изготавливается из кедрового дерева и не покрывается ни краской, ни лаком. Цветы, предназначенные для композиции, кладутся на поднос слева. В правом дальнем углу от вносящего поднос «хозяина» ставится *мидзуцуги*, т. е., как мы знаем, невысокая широкая емкость с носиком, которая наполняется водой и закрывается крышкой. На крышке в сложенном виде лежит влажная салфетка. На середину подноса, ближе к «хозяину», кладется широкий нож, острие которого направлено в сторону цветов.

[1] На крюк в задней стене ниши-*токонома* «хозяин» вешает вазочку для цветов, сделанную из бамбука, и наполняет ее на две трети водой.



[2] «Хозяин» вносит в чайную комнату поднос-*кадай*, подходит к *татами* перед нишей-*токонома*, садится и ставит поднос перед собой.

[3] «Хозяин» встает, поворачивается, выходит из чайной комнаты. В «водной комнате» у «входа на Путь чая» поворачивается лицом к чайной комнате, садится, делает поклон и приглашает «гостей» выбрать цветы и составить композицию в вазочке-*ханаирэ*.

[4] Участники церемонии соглашаются, и «гость», который берется за составление композиции – он становится «главным гостем» – встает, подходит к нише и садится на то место, где до этого сидел «хозяин». Опершись пальцами рук о *татами*, «гость» рассматривает вазу-*ханаирэ*.

[5] «Гость» выбирает цветы из числа лежащих на подносе и при помощи ножа проводит их обрезку.

[6] «Гость» встает, ступает на пол ниши (начиная с правой ноги) и ставит цветы в вазу. После завершения составления композиции «хозяин», который сидит у «входа на Путь чая», просит «гостя» налить в вазу воды. «Гость» кивает, но от выполнения просьбы воздерживается.

[7] «Гость» отступает с пола ниши (начиная с левой ноги) на прежнее место, садится, опирается пальцами о *татами* и осматривает установленную композицию.

[8] «Гость» приводит в порядок оставшиеся на подносе цветы и возвращается на прежнее место на *татами* для гостей».

[9] «Хозяин» делает поклон и благодарит «гостя» за составленную композицию.

[10] «Хозяин» входит в чайную комнату, садится на *татами* перед нишей-*токонома* и рассматривает композицию.

[11] «Гость», занимавшийся цветами, делает поклон «хозяину» и просит переаранжировать цветы, если композиция не понравится, и добавить в вазочку-*ханаирэ* воды. «Хозяин» кивает в знак согласия.

[12] «Хозяин» берет кувшин-*мидзуцуги* одной рукой, другой – чайную салфетку, которую подкладывает под носик кувшина, тем самым поддерживая его. Затем «хозяин» вступает в нишу (начиная с правой ноги) и наливает в вазочку воду.

[13] «Хозяин» возвращается на свое место, ставит кувшин-*мидзуцуги* в правый угол подноса и около него кладет чайную салфетку, потом поворачивает нож таким образом, чтобы его режущая часть была направлена в противоположную от цветов сторону.

[14] «Хозяин» берет поднос в обе руки, встает, поворачивается и выходит из чайной комнаты, унося поднос. Войдя в «водную комнату», «хозяин» начинает подготовку к чаепитию.

[15] «Гости» друг за другом подходят к нише-*токонома*, садятся, осматривают композицию из цветов и возвращаются на свои места.

[16] По окончании чаепития, когда «хозяин» и «гости» обмениваются прощальными словами, «хозяин» может попросить оставить цветы в вазе-*ханаирэ*. Если же «хозяин» такой просьбы не выражает, «гость», который занимался аранжировкой цветов, вынимает их из вазы, заворачивает в бумагу-*кайси* и кладет на пол ниши обрезанными концами в сторону *татами*, на котором располагается «хозяин» [59, с. 486].

12) «**Вынесение [предметов утвари,] вложенных друг в друга**» (яп. *ирэкодатэ*). Ритуал *ирэкодатэ* предназначен для устроителя церемонии, который по каким-то причинам не имеет возможности садиться на *татами*, вставать с него, много раз входить в чайную комнату и выходить из нее («хозяин», как мы знаем, делает это неоднократно). Ритуал *ирэкодатэ* позволяет вынести в чайную комнату утварь, необходимую для приготовления «жидкого чая» в наборе – всю сразу.

Предварительно в «водной комнате» подготавливается специальная полка, а также чайница-*нацумэ*, кувшин с водой, черпак и подставка для крышки котла. Перед началом церемонии полка и перечисленные предметы утвари переносятся в чайную комнату.

Набор утвари для приготовления «жидкого чая» составляется в «водной комнате». Прежде всего «хозяин» берет чашу для сливания воды, сделанную из кедрового дерева (яп. *магэ-но кэнсуй*). Чаша эта не покрыта ни краской, ни лаком, и перед чаепитием ее поверхность смачивается водой. В чашу *магэ-но кэнсуй* «хозяин» ставит чайную чашку, поэтому *магэ-но кэнсуй* должна быть достаточно широкой, чтобы из нее во время приготовления напитка было легко вынуть чайную чашку. Кроме того, принято, чтобы в этом случае использовалась совершенно новая чаша для сливания воды. Остальные предметы утвари (салфетку, чайный веничек и чайную ложку) вкладывают в чайную чашку по стандартным правилам.

Третий этап чайной церемонии, т. е. приготовление и питье «жидкого чая», начинается с внесения «хозяином» в чайную комнату комплекта утвари, вложенного в чашу *магэ-но кэнсуй*. «Хозяин» садится рядом с полкой, которая стоит около очага, и начинает снимать с нее необходимую для приготовления «жидкого чая» утварь. То же самое он делает и

с принесенным из «водной комнаты» набором. Во время ритуала *ирэкодатэ* «гости» не осматривают чайные принадлежности, как это делается во время чаепития стандартного образца. Расположение предметов на полке зависит от типа последней, что в свою очередь определяет последовательность и приемы манипулирования утварью [59, с. 86].

13) «**[Вынесение] на подносе баночки с благовониями**» (яп. *бон кого*). Цель ритуала *бон кого* – обратить внимание «гостей» на баночку, в которой хранятся благовония, добавляемые вместе с древесным углем в очаг. Поэтому баночка-*кого* вносится в чайную комнату не в корзине-*сумитори*, как в церемонии стандартного образца, а на специальном подносе. Проведение ритуала *бон кого* осуществляется в двух случаях: или «хозяин» хочет показать баночку-*кого* в силу ее особых достоинств (например, она изделие знаменитого мастера, антикварная вещь и т. п.) или же из-за большого размера *кого*, что не позволяет положить ее в корзину-*сумитори*.

«Хозяин» ставит баночку с благовониями на поднос в «водной комнате» до начала чаепития и выносит поднос в чайную комнату после подготовки очага к возложению в него углей в рамках ритуала «первого угля». Поставив поднос перед корзиной-*сумитори*, «хозяин» извлекает из баночки благовония и кладет их в очаг, затем возвращает баночку на прежнее место и ставит поднос на *татами*, примыкающее к «татами для приготовления [чая]». Поднос с баночкой-*кого* берет «главный гость» и начинает осмотр, за ним осмотр *кого* продолжают остальные участники чаепития. «Хозяин» в это время продолжает выполнение ритуала «первого угля» (готовит котел к кипячению воды). После того, как «хозяин» завершает ритуал «первого угля», он уносит из чайной комнаты корзину-*сумитори* и вместе с ней утварь, которая была нужна для операций с углем и очагом. Он отвечает на вопросы «главного гостя» о баночке-*кого*. Затем уносит поднос с баночкой в «водную комнату» и, сев у «входа на Путь чая» лицом к «гостям», делает поклон, который означает завершение ритуала «[вынесения] на подносе баночки с благовониями» [59, с. 540].

14) «**[Чайница-нацумэ] в мешочке Оцу**» (яп. *Оцу-букуро*). Чайницу-*нацумэ* помещают в «мешочек Оцу» в том случае, если из нее берут чай для приготовления «густого чая», т. е. данный ритуал близок в этом плане к ритуалу *цуцумибукуса*.

Мешочек изготавливается из плотной шелковой материи *тиримэн*. Согласно преданию впервые такой мешочек сшила Соон, жена Сэн Рикю, по образцу мешка из льняной ткани с двумя длинными концами, напоминающими

заячьи уши. В таких мешках купцы возили рис из провинции Оцу, поэтому изделие Соон и получило название *Оцу-букуро*. Как правило, «мешочек Оцу» бывает трех цветов: густого пурпурного, коричневого и белого.

Перед началом чайной церемонии «хозяин» помещает чайницу-*нацумэ* – ее обычно выбирают средних размеров – в мешочек и завязывает концы мешочка двойным узлом.

Приготовление «густого чая» происходит по стандартным правилам, однако на том этапе, когда «хозяин» должен заняться чайницей, он развязывает узлы мешочка (сначала верхний, потом нижний), извлекает *нацумэ*, обтирает ее чайной салфеткой, после чего зачерпывает ложкой нужное количество чайного порошка. Затем следует осмотр «гостями» чайницы и мешочка (наряду с другой утварью). После завершения осмотра чайница-*нацумэ* обратно в мешочек не вкладывается [59, с. 120].

15) «Длинный шнурок» (яп. *нагао*). В чаепитии этого типа «густой чай» готовится из порошка, который хранится в керамических чайницах, называемых *дайкай* («великое море») и *найкай* («внутреннее море»). Чайницы обоих видов низкие и широкие (что символизирует море), *дайкай* имеет также широкую горловину, *найкай* – меньшую по диаметру. Согласно преданию, монах Эйсай привез из Китая в Японию семена чайного куста в чайнице *дайкай*. Как и во время стандартных церемоний, чайницы типа *дайкай* и *найкай* вносятся в чайную комнату в мешочке *сифуку*, стянутом в верхней части шнурком. В данном случае используется шнурок красного, фиолетового или светло-коричневого цвета, который завязывается довольно замысловатым образом в «три кольца» (а не узлом, как в других случаях). Ритуальное развязывание шнурка как раз и является особенностью чаепития *нагао* [59, с. 449–450].

16) «Положенные друг на друга чашки» (яп. *касанэ-тяван*). Если в чаепитии участвует большое количество «гостей», «хозяин» выносит из «водной комнаты» две чайные чашки, поставленные друг на друга, и чайный напиток («густой чай») готовится в двух чашках, а не в одной, как обычно. Таким образом, половина «гостей» пьет чай из одной чашки, другая половина – из второй [59, с. 151].

### «Чайное действо на рассвете»

Как правило, «чаепития на рассвете» проводятся в феврале и в марте, т. е. в холодное время года. Такие церемонии называют чаепи-

тиями при «оставшихся [зажженными] фонарях», «при оставшейся луне», «на исходе ночи».

В конце предшествующего чаепития дня, когда уже наступают сумерки, «хозяин» поливает водой «росистую землю». Вечером того же дня в светильники в «домике для ожидания» и на «росистой земле» вставляются новые фитили, доливают масло и затем зажигают их, однако в середине ночи гасят. Их снова зажигают в четыре часа утра. Это делается ко всему прочему и для того, чтобы восхитить приходящих «гостей» видом сада и чайного домика.

Котел для кипячения воды также готовится вечером накануне чайного действия.

«Гости» собираются в «домике для ожидания» в промежутке между четырьмя и четырьмя тридцатью утра. В это время «хозяин» подкладывает в очаг-*ро* один-два куса древесного угля, наливает воду в емкость-*тёдубати* и идет встречать «гостей».

После того как «гости» войдут в чайную комнату, «хозяин» выносит им рисовые лепешки с фасолевой пастой (яп. *дзэндзаймоти*) и имбирную настойку на рисовой водке-сакэ. Затем не спеша приготавливает «жидкий чай». Участники чаепития ведут между собой неторопливую беседу. На этом заканчивается первый этап церемонии, который называется «ранним (первым, предварительным) чаем» (яп. *дзэнтя*).

«Хозяин» уносит в «водную комнату» котел и меняет в нем воду, а также смачивает его с внешней стороны, после чего возвращается с котлом в чайную комнату и ставит его на очаг-*ро*. Затем «гостям» подается угощение-*кайсэки*, причем ко времени, когда в комнату внесется поднос-*хассун* с блюдами, уже начинает светать. Когда «гости» приступают к супу, «хозяин» гасит светильник и открывает створку окна *цукиагэ-мадо* в крыше домика, если, конечно, таковое имеется. В заключение «гостям» подаются сладости. Далее устраивается перерыв-*накадати*.

После перерыва действо разворачивается по стандартным правилам: питье «густого чая», церемония «последнего угля», питье «жидкого чая».

Необходимым условием проведения «чайного действия на рассвете» считается высокое мастерство «хозяина» и наличие известного опыта участия в такого рода чаепитиях у приглашаемых «гостей» [59, с. 48].

### «Чайное действие утром»

Утренние чаепития устраиваются летом и ранней осенью (с середины июля до середины сентября). Главная задача «хозяина» – дать «гостям» ощутить вкус чайного напитка до наступления жары, что в определенной мере обуславливает характер чаепития.

«Гости» вступают на «росистую землю» в шесть или шесть тридцать утра. Церемония проводится в том же порядке, что и в каноническом варианте, однако опускается ритуал «последнего угля»: после «густого чая» сразу же приготавливается «жидкий чай».

Во время церемонии «первого угля» каждый «гость» может заглянуть в очаг-*фуро* и посмотреть, каким образом «хозяин» расположил в золе кусочки древесного угля (обряд «смотрения внутрь очага», яп. *фуротю хайкэн*).

В угощения, подаваемые перед «густым чаем», не входит рыба. Как правило, предлагаются пять видов солений. Пищу «хозяин» вносит в плетеной корзине, выстланной листьями. Сладости могут подаваться «гостям» во время перерыва-*накадати*, когда «гости» садятся на скамейку на «росистой земле». В этом случае «хозяин» выносит сладости на специальном блюде-*касибати*. На открытое окно и двери «хозяин» вешает бамбуковые циновки, которые предварительно погружаются в воду. Стекающие капли переливаются под лучами солнца, что создает в чайной комнате специфическую атмосферу. Кроме того, вода охлаждает и увлажняет воздух в помещении [145, с. 76–77].

### «Чайное действие ночью»

Чаепития такого рода устраиваются в холодное время года (с середины ноября до середины февраля), когда в чайной церемонии используется очаг-*ро*. Чаепитие начинается обычно в шесть часов вечера (иногда в шесть тридцать), когда уже темнеет (поэтому оно и называется «чайным действием ночью», т. е. в темноте). Темное время суток и холод накладывают отпечаток на ритуал приема «гостей».

«Гости» собираются в «помещении для ожидания», и вместе с горячей водой им подается имбирная настойка из сакэ, питье которой должно согреть участников церемонии.

«Хозяин» зажигает светильники на «росистой земле», а также

свечу на скамейке *косикакэ-матиаи*, на которую через некоторое время усаживаются «гости».

«Хозяин» подходит к «гостям» со свечой в руках. «Главный гость» в свою очередь берет свечу со скамейки и обменивается свечами с «хозяином».

Ниша-*токонома* в чайной комнате может оставаться пустой. В нее иногда вешается свиток-*какэмоно* с крупными иероглифами или со стихотворением, которое обычно читают, освещая свиток свечой, которая стоит тут же, на полу ниши. Масляная лампа ставится также около очага-*ро*.

В начале чаепития «хозяин» готовит для «гостей» большую чашку «жидкого чая», которая передается по кругу. Каждый «гость» отпивает некоторое количество для того, чтобы согреться.

Перед выносом из «водной комнаты» угощений-*кайсэки* между подносами устанавливаются зажженные свечи в подсвечниках.

Во время перерыва-*накадати* «гости» согревают себя специальными грелками для рук (яп. *тэабури*) (в виде керамических горшков. - *Ред.*).

Сигналом для возвращения «гостей» в чайную комнату является удар в особый без языка, колокол.

Во время ночного чаепития не принято ставить в нишу-*токонома* цветы, поскольку темнота символизирует время их увядания, так что во время перерыва «хозяин» заменяет свиток-*какэмоно* горшочком с травой *тапо* (*Colocasia antiquorum L., var. Esculenta, Schott.*), которая, как считается, очищает воздух.

Крышка кувшина-*мидзусаси* должна контрастировать по цвету с ним самим, чтобы ее можно было легко снять в полумраке комнаты.

«Густой чай» и «жидкий чай» готовятся и подносятся «гостям» без перерыва, т. е. опускается церемония «последнего угля». Обычно «хозяин» спрашивает «гостей», не возражают ли они, если он приготовит «жидкий чай» сразу же после того, как ополоснет чайную чашку, из которой пили «густой чай».

«Хозяин» уносит в «водную комнату» чайную чашку с вложенной в нее чайной салфеткой, а также чайный веничек и чашу для сливания воды. «Гостям» он предлагает подушечки для сидения (яп. *дзабутон*) и грелки для рук. Потом выносит «табачный поднос» и поднос со сладостями. Наконец «хозяин» выносит из «водной ком-



наты» вымытую чайную чашку, чашу для сливания воды и готовит «жидкий чай».

«Главный гость» берет чашку с приготовленным чаем, однако не пьет его, а передает «второму гостю» и просит «хозяина» показать ему чайницу-*тяирэ* и мешочек-оплетку *сифуку*, а затем чайную ложку и чайницу-*нацумэ*.

По окончании чаепития «гости» осматривают утварь. После этого «хозяин» подкладывает несколько кусочков древесного угля в очаг, чтобы задержать «гостей» в чайной комнате. Через некоторое время участники церемонии покидают чайную комнату [145, с. 74–75].

### «Чайное действо со сладостями»

Оно называется также «чайное действо после еды» (яп. *ханго-но тядзи*) и устраивается после еды в любое время года (с использованием как очага-*фуру*, так и очага-*ро*). «Гостям» подаются: светлый бульон, сакэ, легкие закуски и сладости, а после перерыва-*накадати* готовятся «густой чай» и «жидкий чай». Церемония «последнего угля» опускается. Чаепитие данного типа может проводиться в несколько отличном от канонического порядке: церемония «первого угля» – угощение сладостями – перерыв-*накадати* – «густой чай» – бульон – блюда, приносимые на подносе-*хассун*, а также сакэ – церемония «последнего угля» – «жидкий чай» [145, с. 77].

### «Чайное действо вне [определенного] времени»

Чаепитие такого рода организуется спонтанно, без предварительного приглашения заранее выбранных «гостей». Намерение устроить чаепитие возникает во время встречи друзей или коллег, что обуславливает достаточно свободное распределение ролей в подготовке и проведении чаепития: один его участник готовит бульон, другой занимается подбором и установкой цветов в нише-*токонома* и т. д. В таких случаях все «гости» должны заранее знать правила организации чайного действа. Подобные чаепития практиковали Сэн Рикю и Тоётоми Хидэёси [145, с. 75]. Церемония чаще всего проводится по следующей схеме: ритуал «первого угля» – поднесение сладостей – перерыв-*накадати* – питье «густого чая» – поднесение закусок-*кайсэки* – ритуал «последнего угля» – питье «жидкого чая» [59, с. 514].

### «Чайное действо [, устраиваемое для тех, кто] пришел после [основного чаепития]»

Такое чаепитие устраивается для тех лиц, которые не смогли по уважительным причинам принять участие в утренней или дневной церемониях, но все-таки пришли осмотреть чайную утварь, т. е. организуется как бы в дополнение к основному чайному действу. Устраивать подобные чаепития после вечерней церемонии не принято, поскольку питьем чая вечером как бы кладется конец чаепитиям на данный день.

«Гости» (или «гость») собираются где-нибудь неподалеку от чайного домика и через кого-либо извещают «хозяина» о желании осмотреть чайную утварь. «Хозяин», закончив церемонию, на которую приглашались, но не имели возможности прийти эти «гости», посылает слугу встретить их. В сопровождении слуги «гости» входят в «домик для ожидания» на «росистой земле».

После окончания основной церемонии «хозяин» не убирает из ниши-*токонома* цветы. Кроме того, он добавляет в очаг один-два угля, приводит очаг в порядок, расставляет перед кувшином с водой чайную утварь, причем чайница-*тяирэ* и чайница-*нацумэ* вынимаются из мешочков-оплеток. «Хозяин» меняет также воду в емкости-*тёдзубати*, поливает водой «росистую землю» и идет навстречу новым «гостям».

Следуя стандартному ритуалу, «гости» входят в чайную комнату, осматривают нишу-*токонома*, чайную утварь и занимают свои места. «Хозяин», который находится в «водной комнате», ставит у своих колен чайную чашку, открывает створку входа в чайную комнату и приветствует «гостей», как это обычно делается во время подобных мероприятий. Затем вступает в чайную комнату и сразу же принимается за приготовление напитка. Чаепитие проходит в такой последовательности: питье «густого чая» – добавление углей в очаг – угощение сладостями – питье «жидкого чая». Окончив чаепитие, «гости» возвращают «хозяину» осмотренные чайницу и чайную ложку, после чего покидают чайную комнату.

Характер проведения чаепития данного типа и общую атмосферу чайного действа определяет то обстоятельство, что, несмотря на занятость делами, лица, которых приглашал «хозяин», все-таки нашли возможность зайти к нему на некоторое время. Этот факт свидетельствует об уважении, оказываемом «гостями» «хозяину», что, в свою очередь, накладывает отпечаток и на отношение «хозяина» к пришедшим, т. е. в течение всего чаепития царит атмосфера повышенной предупредительности друг к

другу. С другой стороны, церемония проводится в достаточно быстром темпе из-за ограниченности времени, которым располагают «гости» [59, с. 57–58].

Помимо описанных основных типов чайной церемонии, обретших статус канонических, существует еще не менее десятка видов чаепитий с неканоническим ритуалом, имеющих свои специфические черты. Чайные мастера, безусловно, обладали достаточно большой творческой свободой для модификации правил проведения чаепитий. Тем не менее все они в той или иной мере отталкивались от семи основополагающих типов чайных церемоний, а по существу от правил «чайного действия в полдень».

Итак, мы познакомились с классической чайной церемонией как многоплановым действием, развертывающимся в должным образом организованных пространствах: каждый компонент играет свою специфическую роль. Мы видели, что чайное действие представляет из себя сложную динамическую систему, все функциональные элементы которой находятся в тесной взаимозависимости, причем неперенным условием является полноценное функционирование каждого элемента, что и предопределяет достижение желаемого результата – обретение «чайного *самадхи*». Однако следует подчеркнуть, что данный алгоритм действия представляет собой, так сказать, идеальную схему, которая в полной мере реализуется далеко не всегда. Тем не менее все участники церемонии в любом случае в той или иной степени приближаются к «чайному самадхи», даже если субъективно этого не ощущают.



## ТЕКСТЫ

ЗАПИСКИ О ПИТИИ ЧАЯ  
И ПОДДЕРЖАНИИ ЖИЗНИ

(Кисса ёдзё ки)

Составил Учитель заповедей ЭЙСАЙ,  
посетивший Тан

## Введение

Чай – лекарство святых, поддерживающее жизнь в конце мира<sup>1</sup>, чудесное средство, продлевающее жизнь человека. Его (т. е. чай. – *А. И.*) рождают горы и долины. Земля [, в которой растет чай, – это земля] богов и духов. Человек потребляет его, и жизнь этого человека продлевается. В [стране] Небесного Бамбука<sup>2</sup> и Танской земле<sup>3</sup> его (т. е. чай. – *А. И.*) глубоко почитают. В нашей стране Японии издавна имели любовь к нему. С древности в нашей стране, как и в других странах, почитали его. Можно ли теперь отказываться [от этого почитания]? Тем более, что чай – чудесное лекарство, поддерживающее здоровье в конце мира. [Этого] нельзя не принимать во внимание. В начале *кальпы*<sup>4</sup> четыре великих [первоначала тела] человека<sup>5</sup> [[<sup>6</sup> земля – мясо и кости, вода – кровь, огонь – теплота [тела], ветер – движение и сила]] были такими же сильными, как у тел богов. Когда наступает конец мира, мясо и кости человека становятся слабыми, как гнилое дерево! Иглы и прижигание [моксой] причиняют боль, лечение на горячих источниках также не дает пользы, и те, кто любит эти способы лечения, постепенно слабеют, постепенно увядают. Нельзя этого не бояться!

Смирено подумаем:

– Небо создало десять тысяч вещей, и создание человека было [для него] дорогим [делом. Самое] мудрое для человека – это сохранить [предопределенный ему] век<sup>7</sup>, защитив жизнь<sup>8</sup>. Корни и истоки [его] века должны [быть] здоровыми. Если указать [на способ] их

оздоровления, то нужно будет сделать спокойными<sup>9</sup> пять вместилищ<sup>10</sup> [[ – печень, легкие, сердце, селезенку, почки]]. Среди пяти вместилищ сердце – царь! Питие чая – чудесное средство для [сохранения] сердца здоровым. Если забыть о сердце, то пять вместилищ обессилят. Забудешь о пяти вместилищах, жизнь подвергнется опасности. Но Джива<sup>11</sup> из Индии ушел [из жизни] более двух тысяч лет с лишним назад, и кого спросить о [его] преемниках в век конца [мира]? Шэньнун из Хань<sup>12</sup> скрылся [от мира]<sup>13</sup> более трех тысяч лет назад. И понимают ли в нынешние времена вкус его лекарств? А если нет человека, который бы [об этом] заботился, то [люди] болеют, страдают и умирают. Способы лечения, которым сейчас обучают, пустые, прижигания – пустое [дело, из-за них] теряют [здоровье]. Если же понаслышке узнают о врачебном искусстве, [начинают] пить лекарства и вредят [своему] самочувствию. [Это] происходит из-за того, что [лекарства] не соответствуют болезням. [Люди] делают прижигания и преждевременно умирают, так как жизненные каналы находятся в состоянии войны с прижиганием. Если не узнаешь, как [лечат] в Великой Стране<sup>14</sup>, то как [сможешь] показать нынешние способы лечения [, которые приносят пользу]? Поэтому [я] устанавливаю двое врат<sup>15</sup>, показываю болезни века конца [мира] и открываю [эти] двое врат ради жизни каждого.

Написано в 5-й год [эры] Сёгэн – весной в год младшего брата металла и овцы в первый день правильной<sup>16</sup> луны<sup>17</sup>.

Первые врата: о гармонии пяти вместилищ. Вторые врата: об избавлении от духов.

## ПЕРВЫЕ ВРАТА

### *О гармонии пяти вместилищ*

В «Тайном трактате о почитании всепобеждающих *дхарани* и способе разрушения [мира] ада»<sup>18</sup> говорится: «Первое: печень любит кислое на вкус; второе: легкие любят острое на вкус; третье: сердце любит горькое на вкус; четвертое: селезенка любит сладкое на вкус; пятое: почки любят соленое на вкус». Кроме того, пять вместилищ соответствуют пяти стихиям: [[дереву, огню, земле, металлу, воде]]. Кроме того, соответствуют пяти сторонам света: [[востоку, югу, западу, северу, середине]].

Печень – восток, весна, дерево, голубое, дух-хунь, глаз.

Легкие – запад, осень, металл, белое, дух-бо, нос.

Сердце – юг, лето, огонь, красное, божество, язык.

Селезенка – середина, последние дни четырех времен года, земля, желтое, желания, рот.

Почки – север, зима, вода, черное, думание, костный мозг, ухо.

Эти пять вместилищ воспринимают вкусы неодинаково. Если одно вместилище будет получать любимый вкус в большом количестве, то это вместилище станет сильным, сдвинет вбок [другие] вместилища<sup>19</sup> и вызовет тем самым болезни. [Пища] четырех вкусов – острая, кислая, сладкая, соленая – всегда имеется в наличии, и ее потребляют; [пищи же] горького вкуса нет, поэтому ее не потребляют. Именно поэтому четыре вместилища всегда сильные (крепкие), а сердце всегда слабое, что и вызывает [его] болезни [[в Японии их называют «нагрузками на сердце»]]. Когда сердце больное, [это значит, что] все вкусы находятся в несогласии. Если же будешь употреблять чай, сердце вылечится и заставит болезнь исчезнуть! Необходимо знать: когда сердце больное, кожа, мясо и цвет [тела] у человека плохие, и из-за [болезней] жизнь сокращается. И в нашей стране, и в других странах вкус овощей одинаков, и во всех [овощах] недостает горького вкуса! Однако в Великой Стране пьют чай, в нашей же стране не пьют чая. У людей из Великой Страны нет болезней, и жизнь [их] долга. [Они] не приобретают долговременных болезней и не худеют [от болезней]. У людей в нашей стране в сердцах – болезни, много долговременных болезней, [люди] худеют. А все потому, что не пьют чай. Если у человека пять вместилищ находятся [между собой] в несогласии и настроение [у него] нерадостное, необходимо выпить чаю. [Чай] приведет в порядок сердце и действительно устранил десять тысяч<sup>20</sup> болезней. Когда сердце испытывает удовольствие, все вместилища, хотя и больны, все-таки не так сильно страдают.

В «Трактате о способе [использования] *мандал* пяти вместилищ»<sup>21</sup> [так говорится] о лечении их (т. е. «пяти вместилищ». – А. И.) посредством «тайного учения Сингон»:

– Печень – будда Акшобхья [, обитающий] в восточной стороне, а также Татхагата Учитель Врачевания<sup>22</sup>, «часть алмаза»<sup>23</sup>. Итак, соедините [пальцы рук] в «печать» *докко*<sup>24</sup>, произнесите «истинное слово» *а*, проведите моление [будде Махавайрочане], и болезни навсегда исчезнут.

Сердце – будда Драгоценная Жизнь<sup>25</sup> [, обитающий] в южной стороне, а также [бодхисаттва] Вместилище Пространства<sup>26</sup>,

«часть сокровища». Итак, соедините [пальцы рук] в «печать» *хогё*, произнесите «истинное слово» *торафу*<sup>27</sup>, проведите моление [будде Махавайрочане], и болезни сердца исчезнут.

Легкие – будда Неизмеримая [По Продолжительности] Жизнь<sup>28</sup> [, обитающий] в западной стороне, а также [бодхисаттва] Внимающий Звукам [Мира]<sup>29</sup>, «часть лотоса». Итак, соедините [пальцы рук] в «печать» *хаттё*, произнесите «истинное слово» *фурифу*<sup>30</sup>, проведите моление [будде Махавайрочане], и болезни легких исчезнут.

Почки – будда Шакьямуни [, обитающий] в северной стороне, а также [бодхисаттва] Майтрейя, «часть *кармы*». Итак, соедините [пальцы рук] в «печать» *кацума*, произнесите «истинное слово» *ацу*<sup>31</sup>, проведите моление [будде Махавайрочане], и болезни почек исчезнут.

Селезенка – Татхагата Великое Солнце<sup>32</sup> [, обитающий] в середине, а также бодхисаттва Праджня, «часть Будды». Итак, соедините [пальцы рук] в «печать» *гоко*, произнесите «истинное слово» *бан*<sup>33</sup>, проведите моление [будде Махавайрочане], и болезни селезенки исчезнут.

Эти моления [будде Махавайрочане, обращенные] на «пять частей»<sup>34</sup> – искусство внутреннего лечения. Поправление здоровья на основе [регулирования] пяти вкусов – искусство внешнего лечения. Взаимосвязанное применение внутреннего и внешнего [лечений] сохраняет здоровье.

Итак, пять вкусов [это]:

Кислый – это [вкус] апельсина<sup>35</sup>, мандарина, помпельмуса (цитруса большого)<sup>36</sup>, уксуса.

Острый – это [вкус] имбиря, черного перца, калгана.

Сладкий – это [вкус] сахара.

Горький – это [вкус] чая [из] ароматного [листа] зеленого дерева.

Соленый – это [вкус] соли.

Сердце – господин «пяти вместилищ». [Вкус] чая – голова всех вкусов, так как сердце любит [именно] этот вкус. Посредством этого вкуса создается опора сердцу и должное состояние всех вместилищ. Если у человека болят глаза, то следует знать, что нарушена [работа] печени. Ее (т. е. печень. – А. И.) следует лечить снадобьем, содержащим кислое. [Если] болят уши, то следует знать, что нарушена [работа] почек. Их следует лечить снадобьем, содержащим соленое. Болит нос, и следует знать, что нарушена [работа] легких. Их следует лечить снадобьем, содержащим острое. Болит язык, и следует знать, что нарушена [работа]

сердца. Его следует лечить снадобьем, содержащим горькое. Болит рот, и следует знать, что нарушена [работа] селезенки. Ее (т. е. селезенку. – А. И.) следует лечить снадобьем, содержащим сладкое. Если тело слабое, а мысли угасают, следует знать, что [в этом случае] также нарушена [работа] сердца. Усердно пейте чай, и сила *ци*<sup>37</sup> увеличится.

Полезные свойства чая, а также подходящее время для его сбора и заготавливания представлены ниже в шести статьях.

## 1. Прояснение названия

В [сочинении] «Близкая к канону»<sup>38</sup> говорится: «“Камелия китайская”<sup>39</sup> – горький чай. Одно название – *юань*, [еще] одно название – *мин*. О том, что собирают рано [утром], говорят *ча* (т. е. чай. – А. И.), о том, что собирают вечером, говорят *мин*. Люди из Западного Шу<sup>40</sup> именуют [камелию китайскую] горьким чаем». [[Западное Шу – название страны. Кроме того, [так] именуют область (округ) Чэнду. Это место в пяти тысячах *ли*<sup>41</sup> от танской столицы<sup>42</sup>]]. В этих местах все вещи превосходные, и чай непременно превосходен.

В «Записках о Гуанчжоу»<sup>43</sup> говорится: «*Гаолу*<sup>44</sup> есть *ча*. [Еще] одно название – *мин*<sup>45</sup>». Гуанчжоу – место в пяти тысячах *ли* на юг от [столицы] сунской империи и недалеко от страны Кунлунь<sup>46</sup>, а также [страны] Небесного Бамбука. Вещи, ценящиеся в [стране] Небесного Бамбука, производятся здесь. [То, что производится] в этой земле, превосходно. И чай также превосходен. В этом краю не бывает снегов и морозов, [климат здесь] теплый, зимой не надевают ватную одежду. Поэтому вкус чая превосходный. И превосходное называют «чай крупнолистный». Этот район – место, где распространена малярия. Если [сюда] приходят люди с Севера, то [из них] девять из десяти умирают. [Тем не менее сюда] проникает много людей, потому что вкус вещей<sup>47</sup> [здесь] превосходный. Если перед едой поест бетелевого ореха<sup>48</sup>, любой человек станет сильным<sup>49</sup> и сможет съесть много [пищи]. После еды [здесь] пьют чай, и всех пришедших [сюда] заставляют много пить его. Это не дает [пище] причинить вред телу и духу. Таким образом, [здесь] глубоко почитают бетелевый орех и чай.

В «Записках о Южном Юе»<sup>50</sup> говорится: «*Голо*<sup>51</sup> – чай, другое название – *гуань*».

В «Книге о чае» Лу Юя говорится: «У чая имеется пять названий: первое название – *ча*, второе название – *цзя*, третье название – *шэ*,

четвертое название – *мин*, пятое название – *чуань*». [[Добавляем [название] *бо* и их становится шесть]].

В «Записках о цветах и деревьях» Вэй Вана говорится: «*Мин*».

## 2. Раздел, проясняющий вид дерева и вид чайного листа



В комментарии «Близкой к канону» говорится: «Дерево маленькое, похожее на гардению жасминовую».

В «Записках господина Туна»<sup>52</sup> говорится: «Цветок чайного [дерева] по виду похож на цветок гардении жасминовой, его цвет белый».

В «Книге о чае» говорится: «Листья [чайного дерева] похожи на листья гардении жасминовой, цветок [чая] белый, подобен розе».

## 3. Раздел, проясняющий пользу [чая]

В «Записках об Усине»<sup>53</sup> говорится: «В западной [части] Нячэнь, владений государя, есть гора Вэньшань. Оттуда поступает высочайший чай»<sup>54</sup>. Он для высочайшего потребления». Все вещи, которые вкушает государь, носят название «для высочайшего потребления». И чай является благородным напитком.

В «Записях сунского [времени]»<sup>55</sup> говорится: «Это сладкая роса. Почему же [его] называют чаем?»<sup>56</sup>.

В «Расширенном изысканном вкусе»<sup>57</sup> говорится: «Питие чая освобождает от опьянения вином и не дает человеку спать». Сонливость – источник десяти тысяч болезней. Отсутствие болезней [отмечается при] отсутствии сонливости.

В сочинении «Стремление к обширным знаниям»<sup>58</sup> говорится: «[При] питье истинного чая уменьшается сонливость». Сон отупляет у человека корни»<sup>59</sup>.

В «Книге Шэньнуна о питании»<sup>60</sup> говорится: «Чай хорошо пить длительное время. [Это] пробуждает в человеке стремление к радости».

В «Деревьях и травах»<sup>61</sup> говорится: «Вкус чая бывает сладкий и горький. Слабый холодный [чай] безвреден. Если пить чай, не бывает волчанки. Малое [дело]»<sup>62</sup> будет хорошее, уменьшится сонливость, уйдет болезненная жажда, исчезнет задержка пищи [в организме]»<sup>63</sup>.

Вообще говоря, все болезни происходят от задержки пищи. Но поскольку пища исчезает [из организма], болезней не бывает. [[«Задержка пищи» – [это когда] пища [задерживается в организме] три-пять дней]].

В «Рассуждениях о пище»<sup>64</sup> Хуа То<sup>65</sup> говорится: «Если длительное время пить чай, [это] принесет пользу мыслям». [[Так как] тело и сердце»<sup>66</sup> не будут больны, улучшится мышление]].

В [сочинении] благочестивого мирянина Ху<sup>67</sup> «Воздержание от пищи»<sup>68</sup> говорится: «Если длительное время пить чай, станешь крылатым»<sup>69</sup>. Если при этом есть лук-порей вместе с [другой пищей], тело человека отяжелеет». Травы [под названием] «лук-порей» в этом краю<sup>70</sup> нет. [Она] разновидность лука.

В «Новых записях»<sup>71</sup> Тао Хунцзина<sup>72</sup> говорится: «Питие чая делает тело легким, изменяет черноту костей». «Чернота» костей – это *ци* ног<sup>73</sup>. [Чай –] чудесное лекарство от *ци* ног. Какая [другая] вещь сравнится с ним?

В «Записках господина Туна» говорится: «Питие заваренного чая делает человека несонливым». Отсутствие сонливости как раз и есть отсутствие болезней.

В «Оде о позднем чайном листе» Шэ Юя<sup>74</sup> говорится: «Чай приводит в порядок дух, приводит в согласие внутренние [органы], [дает] здоровье, [человек] освобождается от вялости и лени». [[«Внутренние [органы]» – другое название «пяти вместилищ». Чай лечит несогласие «пяти вместилищ». [«Внутренние органы»] называют также – «пять внутренних [органов]»]].

В «Стихах о том, как поднимался на [крышу] дома в Чэнду» Чжан Мэньяня<sup>75</sup> говорится: «Душистый чай – это самое лучшее для чистоты шести»<sup>76</sup>. Переполюющий [его] аромат рассеивается по девяти краям. Человек, [питаюсь] свежими овощами, [становится] умиротворенным и радостным, и в этой земле [все] должны хоть сколько-нибудь развлекаться».

Сияющие в чистоте шесть «корней»<sup>77</sup> называются [в этих стихах] «чистые шесть». Девятью краями называют землю Хань, девять [ее] провинций. [[Земля Хань делилась на девять частей, которые составили провинции. Сейчас [в ней] 36 округов и 368 провинций»<sup>78</sup>]]. «Свежие овощи» означает «жить, потребляя овощи, и быть умиротворенным, не болеть»<sup>79</sup>. *Гоу* означает «овощи». «Должны развлекаться» значит «быть радостными».

В «Собрании [сведений] о деревьях и травах»<sup>80</sup> говорится: «Чай крупнолистный – горький и простой»<sup>81</sup>. Если [его] пить, то прекратится жажда, исчезнут болезни, не будет сонливости, улучшатся пути воды»<sup>82</sup>, прояснятся глаза. [Такой чай] рождается в горах у Южного моря. Южане в высшей степени его почитают».

Что касается южан [, то об этом скажу следующее]. В океане у Гуанчжоу есть одинокий остров, который называется Хайнань или Гуаннань. Кроме того, вблизи имеется множество наносных островов, и все они называются Южные. Южане как раз те, кто сейчас [проживает на этих островах]. Гуанчжоу как раз и есть малярийная земля. [[В этом краю<sup>83</sup> малярию называют болезнью красного червя]]. Люди из танской столицы, узнав про [Гуанчжоу], дошли до этого места, и девять из десяти [человек] не вернулись на Север. У пищи [в этих местах] прекрасный вкус, но, когда поешь [ее, она] с трудом исчезает<sup>84</sup>. Поэтому [здесь] в большом количестве едят бетелевый орех и пьют чай. Если не пить [чай] и много есть, то повредится организм, и не выживет даже один из ста. Это из-за того, что [Гуанчжоу] земля, где не бывает холодов. Так как страна Восходящего Солнца земля, где бывают великие холода, [в ней] нет таких затруднений. На гору Куманно летом паломничеств не совершают, так как это место, где бывает малярия. У малярии есть еще [одно] название – «теплая болезнь».

В «Заметках о горе Тяньтай»<sup>85</sup> говорится: «Если длительное время пить чай, вырастут крылья», т. е. здесь говорится, что тело станет легким, и [человек] сможет летать.

В разделе о чае в шести альбомах [стихотворений] господина Бо<sup>86</sup> говорится: «Поднесенное высокому [лицу]». [[Поскольку крестьяне и люди низких сословий [чай] не потребляют, [его,] почитая, так называют]].

В стихотворении из собрания сочинений господина Бо говорится: «Лошадиный чай хорошо рассеивает сон». Во время кормления лошадь, после того, как поест, пьет чай. Поэтому [его] называют «лошадиный чай».

В стихотворении господина Бо «В начале лета»<sup>87</sup> говорится: «Или же выпью одну патру<sup>88</sup> чая». Патра – красивое название чайной чашки. Горло у ней широкое, дно узкое. Дно [у такой] чашки узкое, а [сама она] глубокая для того, чтобы чай не остывал, если [его] длительное время не пьют. [Она также] называется «малая чаша». Из мелкой же чашки чай не пьют.

Также говорится: «Сломаю сон и увижу силу чая». [Если] выпьешь чаю, то не уснешь до конца ночи, и организм не будет страдать.

Также говорится: «Жажда от [выпитого] вина глубока. Чашечка чая». Когда выпьешь вина, пересохнет горло и захочется пить. В этот момент следует пить только чай. Не пейте [какие-либо] другие горячие напитки, потому что, если выпить другие горячие напитки, появятся болезни.

#### 4. Раздел, проясняющий сезон сбора чая

В «Книге о чае» говорится: «Как правило, чай собирают в течение второй, третьей, четвертой луны»<sup>89</sup>.

В «Записях сунского [времени]» говорится: «В первую луну<sup>90</sup> седьмого года эпохи Великое Согласие императору преподнесли новый чай<sup>91</sup> из У и Шу. Он был обработан способом, применяющимся на протяжении зимы, [поэтому император издал] указ: “Новый чай, предназначенный для императора, следует обрабатывать после наступления весны<sup>92</sup>”. Смысл [этих слов такой]: если [чай] обрабатывают зимой, это вызывает беспокойство у крестьян<sup>93</sup>, поэтому им [следует заниматься чаем] потом, после наступления весны, и [затем] представлять его [императору].

В «Истории Тан» говорится: «Начиная с весны девятого года эпохи Начало Целомудрия<sup>94</sup> существует налог на чай». Красивые имена [чая]<sup>95</sup> – «ранняя весна», а также «зубастый чай» [проясняют] это. Так [чай называют] при сунском дворе.

Правила сбора чая [таковы]:

– В дальних садах императорского дворца находится чайный сад. В начальную луну<sup>96</sup> на три [дня] в чайном саду собираются люди низких сословий. До конца дня [они] громко разговаривают, слоняясь там и здесь. На следующий день серебряными щипчиками собирают одну-две [трети] чайных побегов и потом делают [из них] чай. [Цена] одной ложки [такого чая] доходит до тысячи *гуаней*<sup>97</sup>.

#### 5. Раздел, проясняющий, как собирать чай

В «Книге о чае» говорится: «Когда идет дождь, чай не собирают. Если дождь не идет, но облачно, [чай] не собирают. [Он] не высохнет, [влага из него] не испарится, поэтому сила [у чая]<sup>98</sup> будет слабая».

#### 6. Раздел, проясняющий, как заготавливать чай

[Я] видел как просушивали чай во времена правления Сунов<sup>99</sup>. Утром собирают [чай], выпаривают [из него] влагу, сразу же сушат. Вялые и ленивые люди не способны заниматься этим делом. На полку для просушки [чая] стелют бумагу и под [низ] подносят огонь, но так, чтобы бумага не обугливалась. [Это приспособление] придумано



[специально] для просушки чая, и [оно работает] так, как надо. [Мастера] не спят до конца ночи и в течение ночи просушивают [чай. Потом его] помещают в добротный сосуд и плотно затыкают [горловину] бамбуковыми листьями. [В таком состоянии] в течение [нескольких] лет [чай] не теряет [своих свойств]. Когда захотят собирать чай, [созывают] мастеров, подготавливают [для них] большое количество еды, древесного угля и дров, после чего и начинают сбор чая.

Вот такие [я] записал правила поддержания жизни в конце мира. Вообще говоря, так как в нашей стране люди Пути врачевания<sup>100</sup> не знают правил сбора чая, его не применяют [для лечения] и еще клеветают, говоря: «[Чай] не лекарство!» Это потому, что [они] не знают до какой [высокой степени] доходят достоинства чая. Когда [я], Эйсай, в старые времена был в Тан, то видел, как [там] почитают чай. Говорят [там о чае] разные вещи, невозможно [их здесь] подробно описать. Императоры и правители обязательно одаривают верных подданных чаем. Когда монахи проповедуют благую Дхарму<sup>101</sup>, [им] подают чай. И сейчас, и в старину [этот] ритуал один и тот же. [Но речь сейчас я вел] только о правилах [потребления] чая. Если не пить чай, то все лекарства будут неэффективными, и вместилище-сердце ослабнет. [Хочу, чтобы] все люди века конца [Дхармы] – высших, средних и низших [сословий – знали] это. Поэтому сейчас [я] и составил [этот трактат]. В дальнейшем [его] не нужно будет поправлять.

Мурата Сюко

# ПОСЛАНИЕ СЮКО К УЧИТЕЛЮ ДХАРМЫ ФУРУИТИ ХАРИМА

(Сюко Фуруити Харима-хоси-атэ исси)

Самое неподходящее для этого Пути<sup>1</sup> – самодовольство в сердце и привязанность к [собственному] «я»<sup>2</sup>. Еще более неподходящее дело – завидовать искусному мужу и смотреть свысока на новичка. Следует, приблизившись к искусному мужу, вздохнуть от каждого [его]

村田珠光  
法師宛紙  
珠光市播磨

слова, а также, насколько получится, обучать новичка. Великим делом для этого Пути является стирание границ между японским и китайским. Это очень важно, и следует быть внимательным [к этому]. Кроме того, речь прерывается [от возмущения] оттого, что в нынешние времена, говоря о «замерзшем – высохшем», новички берут вещи из Бидзэн и Сигараки<sup>3</sup> и [выставляют] себя высокими [в мастерстве] и погруженными [в знание истинной сути Пути], чего [другие] люди не признают. Должно быть, интересно [узнать, что] «засохнуть» – это обладать хорошей [чайной] утварью, хорошо знать [ее] «вкус» и основой сердца ценить [ее], после чего как раз и [достигается] «замерзшее – тощее». Но если это так, то люди полностью не способные постичь «замерзшее – высохшее» вообще не должны прикасаться к утвари! Какой бы вид [она] не имела, важно вздохнуть [, посмотрев на нее]<sup>4</sup>. Только самодовольство и привязанность к [собственному] «я» плохи, но все же, если не будет самоуважения, Путь [чая] останется непостижимым.

Знаменитое выражение [, раскрывающее суть] Пути: «Будь учителем сердца, но не делай сердце учителем».

Такэно Дзёо

# ЕЩЕ О ДЕСЯТИ ПРИНЦИПАХ<sup>1</sup> [ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИИ]

(Мата дзиттай-но кото)

又十休の事  
武野紹鷗

[1]

– Увидеть и услышать<sup>2</sup>.

Что касается утвари для чайной церемонии, то, безусловно, исключительно хорошим делом является выделение хороших и плохих вещей путем осмотра и оценка обследованных вещей с точки зрения их блеклости.

[2]

– Приготовление [чая].

Готовить «жидкий чай» – исключительно важное дело. Его [я] называю «истинным чаем». «Истинным чаем» называют в миру «густой

чай». [На самом деле] это «простой» чай<sup>3</sup>. [Чай нужно] готовить так: не обращая внимания на [правила] приготовления и себя самого<sup>4</sup>, [следить,] чтобы в «густом чае» не образовывались твердые [комки] и чтобы [из напитка] не исчезала живость<sup>5</sup>. Кроме того, для приготовления [чая используют] четыре предмета [утвари] на [полке] подставки-*дайсу*<sup>6</sup>, а также небольшие кувшины-*цубо* и [чайницы]-*катацуки*.

[3]

– Уголь в очаге вделанном в пол и в переносном очаге.

Правил обращения с углем бесчисленное множество. Итак, утром уголь кладут [в очаг] и располагают [его] так, чтобы [он вызывал] интерес. Зимой приготовление к чайной церемонии начинается на рассвете, обычно в час Тигра<sup>7</sup>. И, когда восходит солнце, внутренняя часть очага [выглядит] интересно. Уголь для кипячения воды кладут перед чайной [церемонией в очаг] безыскусно. «Гость» [перед уходом домой [с чаепития также] подкладывает уголь. В течение дня [сгоревшие] угли не убирают, и [они] постепенно накапливаются. [Углем] следует заниматься после захода солнца, когда наступит ночь.

И о золе.

Искусным [считается] «истинный» [стиль, зола в таком случае] будет выглядеть грубой<sup>8</sup>. Об этом свидетельствует устное предание.

[4]

– То, чем занимаются.

Подбор цветов, а также свитков-*какэмоно*: картин и *бокусэки*. [Для] питья [чая] из чашки-*тэммоку* на подставке – [выбор] подставок для чашек-*тэммоку*. [Выбор] кувшина-*вань*<sup>9</sup> для хранения чайного листа, [если будет] питье «густого чая». В нише-*токонома* выставляют [чайную] утварь: «хозяин» ставит небольшой кувшин для хранения чайного листа и чайницу-*катацуки* на четырехугольный поднос-*эхобон*. Обязанность «гостей» – осмотреть предметы [утвари].

[5]

– Переносный очаг-*фуро*.

«Малая доска» определяет [место очага и] котла [для кипячения воды]. Котловое удилище<sup>10</sup> [вешают] над очагом [вделанным] в пол.

[Всем этим] занимаются перед приготовлением чая. Кроме того, [все действия] проводятся собственными руками. Важнейшим в Пути чая является то, что называется «встретиться [друг с другом] взглядами» и «услышать сердца [друг друга]»<sup>11</sup>.

[6]

– Об угощениях-*кайсэки*.

Каждый раз [набор угощений-*кайсэки*] меняется. Правильные [наборы] блюд<sup>12</sup> разрешается подносить по несколько раз в день, необычные сочетания – один-два раза на десять проведенных [чаепитий]. Молодому устройте [чаепития] разрешается составлять необычные сочетания [блюд] до трех-четырёх раз [на десять чаепитий]. Важное значение имеет расположение вещей<sup>13</sup> [на блюдах и в чашах] таким образом, чтобы [вещи] выглядели как следует<sup>14</sup>. В общем и целом, творчеством<sup>15</sup> [в проведении] чайной церемонии называют, во-первых, угощения-*кайсэки*, приглашение «гостей» на рассвете или же [прием их, если они] приходят сами [, без приглашения], и, во-вторых, манеру выставления утвари. Кроме того, бывает, что для обслуживания [«гостей»] приглашают девушек редкой красоты. Однако не следует копировать в обслуживании [«гостей»] творческие [находки других людей]. Самому можно создать что-нибудь новое. Когда [на чаепитие] приглашают благородных мужей, обслуживание [их] должно быть редкостным [по качеству]. Десять лет назад [для этой цели использовалась утварь,] инкрустированная золотом и серебром, [угощения-*кайсэки*] подавались на двух-трех подносах.

[7]

– О поведении «гостей».

Вообще говоря, [цель чайной церемонии] состоит в том, чтобы сделать [всех участников чаепития] одной компанией. Об этом существует множество устных преданий. О смысле [этого понятия] Дзёо рассказал новичкам, но в настоящее время [рекомендации Дзёо] не пользуются любовью<sup>16</sup>. Что-то рассказывалось во время ночных бесед. Во-первых, во время утренних и вечерних собраний, не говоря уже о [церемониях] с выставлением утвари или с [ритуалом] прорезания горловины<sup>17</sup>, и, конечно, во время обычных чайных церемоний, с момента вступления на «росистую землю» и до ухода [после окончания]

чаепития «гости»] благоговеют перед «хозяином», как будто участвуют в собрании единственный раз в жизни. Общепринятое правило: не вести [во время чаепития] бесед о мирских делах.

Юмэан<sup>18</sup> говорит в стихотворении-кёка:

*Мой Будда. Сокровище соседа.  
Зять и свекр. Битвы в Поднебесной.  
Добро и зло в людях.*

[Вы] должны разобраться [во всем, исходя] из этого стихотворения.

Беседы во время чайной церемонии должны касаться того, как научиться ценить [чайную утварь]. Но во время приготовления чая не разговаривают. «Хозяин» должен до глубины сердца почитать [всех] «гостей», не говоря уже о благородных людях, искушенных в чайной церемонии. И об обыкновенных людях, собравшихся [на чаепитие], следует в глубине сердца думать как о мастерах<sup>19</sup>. Итак, обслуживать тех, кто выше [по общественному положению], следует грубо<sup>20</sup>, [и тогда] «гости» непременно назовут друг друга [на «ты»]<sup>21</sup>. Не лучше ли выставять только часть утвари?

[8]

– О беседах ценителей.

Люди в древности, как передают, говорили, что умению судить о редкостных вещах, рассуждать о чайной церемонии нужно учиться более двадцати лет.

[9]

– Говорят, что основа обучения чайной церемонии это в первую очередь изучение того, как искусно [ее] проводить. Об этом существует устное предание. Естественно, что [об этом] следует беседовать с искусным [мастером]. Однако если даже можно будет сказать, что [Вы] полностью усвоили пять статей<sup>22</sup>, но не проявите [при этом] творческих усилий, то остановитесь на уровне Вакасая Сока и Байсэцу<sup>23</sup>. В проведении чайной церемонии, в обучении [мастерству ее проведения] необходимо опираться исключительно на старое. Но творческие замыслы<sup>24</sup> должны быть исключительно новые. Стиль [проведения чаепития]

должен наследоваться у искусных предшественников. [Вы] должны разобраться, как [его] согласовать с нынешними временами.

[10]

– После расставания с учителем чайной церемонии превыше всего – это осознать и постичь то, что делал учитель. Как и во всем – будь то Дхарма Будды, писание стихов, разговоры о «беспорядочных танцах» Но<sup>25</sup>, вплоть до незначительных действий – в основу оценки чайной церемонии берите работу мастера и имейте под рукой две статьи [правил]<sup>26</sup>. Постижение того, что [я] стал мастером, [произошло таким образом]: я отдал чайной церемонии тридцать лет [жизни], люблю чайную церемонию, и хотя не стал [искусным] мастером [в объяснении] сути чайной церемонии, меня призывают из Поднебесной<sup>27</sup> для оценки [чайной церемонии в тех случаях, когда другие] оказываются в тупике. Те же, кто, приведя в беспорядок [проведение ими] чайной церемонии, вышли в Поднебесную и изобразили себя учителями, [подобны] вышеупомянутому Байсэцу.

Перечисленные десять принципов распространяются и через устное предание.

Такэно Дзёо

## ПОСЛАНИЕ К ИКЭНАГА СОСАКУ

(Икэнага Сосаку-э-но сё)

池永宗作  
の書

Настоящий чай без утвари<sup>1</sup>

Когда [проводят чаепитие] без утвари, основой всего становится «малая доска». Если [используется] «длинная доска», то [она], кувшин с водой и чаша для сливания воды должны составить три компонента [утвари]. Однако понятно, что если нет кувшина с водой, «длинная доска» не нужна. Если во время такого [чаепития] чайные чашки-тэммоку находятся в мешочках, то ставят вазочку для чайного веничка. Иногда, когда используется очаг-фуро, черпак кладут головкой вверх у передней стороны котла для кипячения воды. Кувшин с водой выносят во время

пития «жидкого чая». Причем, когда имеется кувшин, то можно сочетать [его] с другой утварью, даже если используется «малая доска». Подставка для черпака заменяется на самую простую [подставку].

Согласно устному преданию, [«хозяин»,] когда его<sup>2</sup> готовит, сначала моет руки, достает уголь, зажигает уголь, берет чашу для сливания воды и ставит [ее] со стороны кухни, из кухни выносит черпак и подставку для крышки котла и кладет [их на *татами*] со стороны кухни. [Затем] берет чайницу-*тяирэ* и ставит [ее на *татами*] на сторону, обращенную к [чайной] комнате. Чашку-*тэммоку* ставит перед собой рядом с чайницей. [Затем пододвигается вперед.] Выровняв колени, достает платок-*фукуса*, берет чайницу, хорошо [ее] обтирает и ставит на сторону, обращенную к [чайной] комнате. Чайную ложку кладет поверх чайницы и заправляет платок за пояс. Берет чайный веничек, ставит [его] сбоку от чайницы, а рядом с чайной салфеткой кладет черпак. Берет крышку котла для кипячения воды, чайную салфетку кладет на доску. Зачерпывает [черпаком] кипятков и наливает немного в чашку-*тэммоку*. Налив один раз, сливает [оставшуюся воду в чашу для сливания воды]. Кроме того, наполнив [чашку], закрывает котел крышкой, черпак же кладет на подставку для крышки [котла]. Берет чайный веничек, хорошо [его] ополаскивает, кладет в [чашку-*тэммоку*] и ставит чашку-*тэммоку* сбоку от подставки. Платком-*фукуса* протирает подставку, поднимает чашку-*тэммоку* и, держа ее, ставит чайный веничек рядом с чайницей. Берет чайную салфетку, выливает [из чашки] воду и также хорошо протирает чашку-*тэммоку*. Положив [в нее] чайную салфетку, ставит [чашку] на подставку. Вынимает чайную салфетку [из чашки], тщательно [ее] складывает и кладет на доску. Чайницу подвигает вправо. Снимает с чайницы крышку и кладет [ее] рядом с подставкой. Зачерпывает [чайной ложкой] чай и высыпает [его] в чашку-*тэммоку*. Если [накладывает] «непревзойденный»<sup>3</sup>, то и настроение создается [соответствующее]. Итак, [«хозяин»] берет черпак, снимает с котла крышку и зачерпывает кипятков. Налив немного [кипятка] в чашку-*тэммоку*, берет чайный веничек и спокойно помешивает [в чашке], после чего перекладывает веничек в левую руку. Затем добавляет [в чайную чашку] кипятков, еще один раз размешивает и протягивает [чашку] «гостю». Когда [чаепитие] завершается, [«хозяин»] принимает чашку-*тэммоку*, ставит [ее] перед собой, берет черпак, снимает с котла крышку, наливает [в чашку] кипятка, один раз ополаскивает [ее] и выливает [воду]. Кладет в чашку-*тэммоку* веничек, наливает немного кипятка, закрывает котел крышкой, кладет черпак на подставку для крышки [котла], хорошо ополаскивает чайный

веничек и, вложив чайный веничек [в чашку-*тэммоку*], ставит [чашку] рядом с подставкой. Вытирает подставку платком-*фукуса*, поднимает чашку-*тэммоку* и, держа [ее], ставит чайный веничек сбоку от чайницы. Берет чайную салфетку, выливает воду [из чашки-*тэммоку*], хорошо вытирает чашку-*тэммоку*, вложив [в нее] чайную салфетку, и ставит [чашку] рядом с подставкой. [Затем берет] чайную салфетку, тщательно ее складывает. Поместив [ее] в чашку-*тэммоку*, кладет в чашку-*тэммоку* чайный веничек. Берет чайницу, выравнивает [в ней] чай и кладет чайную ложку на подставку. Обтерев чайницу платком-*фукуса*, ставит [ее] рядом с подставкой. Чайную ложку также протирает и кладет на подставку. Затем выравнивает колени, берет [утварь] и уносит на кухню.

Хотя на «длинную доску» ставят набор утвари, достаточный для [приготовления] «истинного чая», когда [приготавливают] «жидкий чай» эту утварь не используют, а обходятся только [перечисленной выше]. Если [в чайной комнате] даже и есть «длинная доска», во время [приготовления «жидкого чая»] подставку для крышки [котла] кладут не на доску, а на *татами*.

[«Хозяин»] во время его («жидкого чая». — А. И.) приготовления сначала [занимается] углем, затем ополаскивает чашу для сливания воды, выносит [ее в чайную комнату] и ставит со стороны кухни, приносит из кухни кувшин с водой, выносит [из кухни] черпак, подставку для крышки [котла] и кладет на сторону, обращенную к кухне. Выносит чайницу и ставит [ее] на стороне, обращенной к нише-*токонома*. Чайную чашку ставит перед собой рядом с чайницей. Платком-*фукуса* обтирает чайницу и переставляет [ее] на сторону, обращенную к чайной комнате. Чайную ложку кладет на [чайницу], с правой стороны берет чайный веничек, с левой — чайную салфетку. Чайный веничек «метелочкой» вниз вкладывает в стоящую перед собой чайную чашку. Подключает [к процедуре] черпак и чайную салфетку, снимает крышку с котла, чайную салфетку кладет на доску, зачерпывает кипятков и немного [наливает] в чайную чашку. Черпак кладет поверх котла, хорошо ополаскивает чайный веничек и ставит его между подставкой для крышки [котла] и чашей для сливания воды. Берет чайную салфетку, выливает [из чашки] воду, хорошо вытирает чайную чашку, вкладывает [в нее] чайную салфетку и ставит [чашку, затем] вынимает чайную салфетку и кладет [ее] на доску. Берет с правой стороны [от себя] чайную ложку, а с левой стороны от себя — чайницу, зачерпывает определенное [количество] чая, закрывает крышкой чайницу и ставит [ее] на прежнее место. [Черпаком] зачерпывает кипятков и немного наливает в [чайную чашку], берет чайный

веничек, хорошо размешивает [чайный порошок в чашке], перекладывает чайный веничек в левую руку, снимает крышку с котла, наливает немного воды [в чашку, затем] еще раз размешивает [напиток] и протягивает [чашку] «гостю». Во время этого<sup>4</sup> и «гости», и «хозяин», хотя и не встают с колен, не устают и не часто закрывают крышкой котел<sup>5</sup>.

Когда [чаепитие] завершается, [«хозяин»] принимает [от «гостя»] чайную чашку, ставит [ее] перед собой и наливает кипяток, один раз ополаскивает и выливает [воду]. Кладет чайный веничек [в чашку], наливает еще кипятка, [затем] добавляет в котел два черпака воды из кувшина с водой и закрывает крышку котла. Выливает из кувшина-мидзусаси [последний черпак воды], кладет черпак на подставку для крышки [котла]. Хорошо ополаскивает чайный веничек и ставит [его] на прежнее место. Берет чайную салфетку, выливает [из чайной чашки] воду, хорошо вытирает [чашку] и ставит. Берет за угол чайную салфетку и кладет [ее] в чайную чашку. Чайный веничек также кладет [в чайную чашку]. Разравнивает чай в чайнице. Чайную ложку кладет рядом с чайной чашкой по прямой линии. [Затем] кладет чайную ложку в чайную чашку, поднимается с колен и уносит [все] на кухню. [Потом] берет и уносит чашу для сливания воды.

(...)

Бывает, что возникает настроение единения с благородными людьми. Завершая [чаепитие, «хозяин»] принимает [от «гостя»] чашку-тэммоку и ставит [ее] перед собой. [Просит] «гостя» держаться [с ним] как с равным, и сам держится [с «гостем»] как с равным, берет черпак, снимает с котла крышку, наливает кипяток в чашку-тэммоку, один раз ополаскивает, выливает [воду] и т. д.

(...)

紹陽  
庵  
の  
文

## ПИСЬМО ДЗЁ О ВАБИ

(Дзё ваби-но фуми)

Слово *ваби* в различных [значениях] употреблялось усопшими<sup>1</sup> в [их] стихах. С недавнего времени *ваби* называют правдивость<sup>2</sup>, воздержанность<sup>3</sup>, скромность<sup>4</sup>. [Из всех месяцев] в году именно десятый месяц<sup>5</sup> [передает суть] *ваби*. В стихотворении господина<sup>6</sup> Тэйка<sup>7</sup> читаем:

*Мир без лжи и фальши.*

*Месяц отсутствия божеств<sup>8</sup> —*

*Кто же, будучи искренним,*

*Начнет лить [осенний] дождь<sup>9</sup>!*

[Вот так писал] господин Тэйка. [Фраза] «Кто же, будучи искренним» выражает то, что [лежит] за пределами мыслей и слов и сразу же указывает [на авторство] господина Тэйка. [В ней] ничего не упущено.

Основа [, на которой покоится] чайное действо, — это, живя уединенно, наслаждаться тем, что выходит за пределы вещей [суетного мира]. Когда, скорбя, приходит знакомый, [хорошо] приготовить чай и, поставив как-нибудь цветы<sup>10</sup>, проводить [за чаем] время. Я хорошо слушал учителя. Чувство благодарности вызывают [такие его] слова: «Нет ни одного поступка, который бы был отделен от мыслей. Мысли, которые воплощаются [в поступки], в том случае, когда [такие] мысли не соединяются с мыслями [других]<sup>11</sup>, называют исконной сущностью [поступков]. И нужно сказать, что прекрасно, если [такие мысли] воплощаются в хороших [поступках] независимо от нашей воли».

Вы необычный человек, и так как [у Вас] есть уши, чтобы слышать, глаза, чтобы видеть, [способности, чтобы] постигать [новое], светлые добродетели, присущие [Вам], безоблачны. Хотя мы [с Вами], соединившись в сердцах, испытываем радость, речью [этого] не выразить. Исконный смысл, суть этого Пути<sup>12</sup>, если ее выражать словами, принижается и звучит жалко.

В Поднебесной источник *ваби* — богиня Аматаэрасу<sup>13</sup>, великая хозяйка страны Солнца<sup>14</sup>. Когда [она] строит дворцы, используя для инкрустаций золото, серебро и драгоценные камни, кто же [говорит, что] это не так! Но [, предлагая] черный рис<sup>15</sup> под тростниковой крышей [святилища] и, кроме того, будучи во всем скромной и глубоко прилежной, [Аматаэрасу] входит в число людей чая, которым нет равных в мире. Важнейшее [правило] — отбрасывать старое и выискивать новое. Но даже сейчас есть обычай выискивать старое и делать [из него] сокровище, что очень печально. Жаль, но можно сказать, что в будущие времена исчезнет образ и форма [чайного ритуала, он] станет делом купцов.

Над знаком *ваби* Учитель Дхармы Ку[кай]<sup>16</sup> размышлял несколько дней, но [вопроса] не решил. Человеку, у которого изначально ничего нет, не удастся ухватить [значение *ваби*].

Нижайше,  
Дайкокуан<sup>17</sup> (печать)  
Получатель: Созки<sup>18</sup>

Намбо Сокэй

## ЗАПИСКИ НАМБО

(Намбороку)

南方宗啓  
南方録

### 1. Записи запомненного

— Однажды в Обители Собравшихся [в Кучу] Облаков<sup>1</sup> Созки рассказывал о чайной церемонии. Я спросил: «Хотя основным в чайной церемонии считают подставку-*дайсу*, Вы постоянно говорите, что только в простой малой комнате<sup>2</sup> [можно] постичь ее (церемонии. — А. И.) суть<sup>3</sup>. [Поведайте] об этом

подробнее!» Созки ответил: «Чайная церемония в малой комнате — это прежде всего обретение Пути посредством следования Дхарме Будды. [Заботиться об] устройстве дома и наслаждаться едой — мирское дело! Достаточно того, чтобы в доме не протекала [крыша] и [хватало] пищи, чтобы не голодать. Это [все согласуется с] учением Будды, и [в этом] изначальный смысл чайной церемонии. Принести воды, собрать хворост, вскипятить воду, приготовить чай, поднести [его] Будде, угостить [чаем собравшихся на церемонию] людей, выпить самому, поставить цветы, воскурить благовония — обучаться [всему этому] означает следовать Будде и патриархам. Остальные подробности постигаются вашим разумением».

— Когда [я] пришел к Созки на чай и просил его поведать, почему [он] непременно собственными руками носит в бадье воду и наливает ее в чашу для омовения. Созки сказал: «Первое, что на “росистой земле” делает “хозяин”, — это приносит воду; первое, что делают “гости”, — используют эту воду для омовения рук. Это великая основа [того, что далее] происходит на “росистой земле” и в хижине-*соан*. Чаша с водой для

омовения [служит] для того, чтобы те, которых позвали на эту “росистую землю”, и тот, который позвал, вместе смыли мирскую пыль и грязь. В холодный [день], не тяготясь холодом, наливают воду [в чашу], в жару наслаждаются свежестью [воды] и прохладой [от воды исходящей]. И все это одна из забот [“хозяина”]. Плоха вода, о которой не знают, когда [ее] налили [в чашу], лучше наливать насколько возможно свежую [воду] на глазах у “гостей”. Однако если чаша для омовения такая, как у Сокио — расположена рядом со скамейкой, то [в такую чашу] следует налить [воду] до прихода “гостей”. Если же [чаша], как обычно, находится посередине “росистой земли” или же у навеса, что над входом в [хижину-*соан*], то “хозяин” должен принести воду и наполнить [ею] чашу после того, как “гости” сядут на скамейку. Вот почему со времен Дзёо ценится, если чаша с водой для омовения вырезана такой величины, что [может быть] наполнена до краев водой, принесенной в одной бадейке».

— Созки рассказывал, что у Сюко были ученики Сотин и Сого, Дзёо обучался у этих двоих чайной церемонии. Наставником Созки был не один Дзёо. В мальчиках-слугах у Ноами был некто по имени Укё, в юные годы получивший от Ноами наставления о чае. Потом [он] ушел из мира, стал монахом, поселился в Сакаи и назвался [монашеским именем] Кукай. В этом же месте проживал отшельник Дотин, с ним [Кукай] постоянно вел душевные беседы и в подробностях посвятил [его] в Путь чая. Дотин, кроме того, дружил с Дзёо, и [они] обучались друг у друга чайному [ритуалу]. Созки, звавшийся [тогда] Ёсиро, с семнадцати лет всецело полюбил чай и обучался [чайному ритуалу] у этого Дотина. Через Дотина стал учеником Дзёо. О «[чаепитиях] в гостиной» с использованием *дайсу* [он] слышал главным образом от Дотина. [Чаепития] в малых комнатах — придумка исключительно Созки. [Созки мне] рассказывал в подробностях о беседах с Дзёо. Гио<sup>4</sup>, основатель Обители Собравшихся [в Кучу] Облаков, первоначально изучал дзэн у преподобного Иккю, но в то время между ними возникло отчуждение. Однако благодаря стараниям [третьих] лиц [Гио] снова вернулся к обучению [у Иккю]. Иккю вознамерился исправить название [обители], именовавшейся до того времени Обителью Собравшихся [в Кучу] Облаков, переименовав [его] на Южный Скит<sup>5</sup>. С тех пор эту обитель называют и Обителью Собравшихся [в Кучу] Облаков, и Южным Скитом Гио<sup>6</sup>. У [Гио] были хорошие отношения с Дзёо, и [они] каждый день находили удовольствие в беседах о чае. Бестолковый монах<sup>7</sup> — второй настоятель этой обители. Зовусь Нан-но бо, являюсь отшельником, только и занимающимся чаем. Поистине великий смех!

覚書



– На вопрос, каким образом достичь взаимного согласия между сердцами «гостей» и «хозяина». Созки ответил: «Хорошо, если [“гости” и “хозяин”] действительно нравятся друг другу, но плохо, если [они] желают добиться [этого]<sup>8</sup>. Если “гости” и “хозяин” постигли Путь<sup>9</sup>, это согласие [возникает] само по себе, если же пытаются достичь согласия сердец люди неподготовленные, [они] нарушают Путь и впадают в ошибки. Именно поэтому хорошо, если [согласие] достигается [само собой], и плохо, если [согласия] желают достичь».

– Недостаточно усвоить в общих чертах то, как поливают водой «росистую землю». Важнейшее в чайной церемонии – [ритуалы] «трех углей»<sup>10</sup> и «трех рос». Если [«хозяин»] неискренен [в следовании этим ритуалам], навряд ли удастся так, как задумано. Вообще говоря, «три росы» – это, по возможности, [роса] перед вступлением на «росистую землю»<sup>11</sup>, [роса] перед перерывом-*накадати* и [роса], когда «гости» уходят после [окончания] собрания. Следует усвоить, что вода [которой «росистую землю» поливают] три раза – утром, днем и ночью, – несет глубокий смысл. Последнюю именуют «водой ухода»<sup>12</sup>. Передают, что Сюко с трудом воспринимал [значение] «воды ухода» и говорил: «Почему с “гостями” обращаются так, что [они] не остаются? Зачем все это?» Созки, когда у него спросили [об этом], сказал: «Истинный смысл этого совсем иной. Вообще, [продолжительность] чайного действия *ваби* от начала до конца не должна превышать двух часов<sup>13</sup>. Если же [она] превысит два часа, утреннее собрание “заденет” время дневного собрания, дневное собрание “заденет” ночное собрание. Кроме того, в малых комнатах-*ваби* не устраивают действий, на которых присутствуют празднично развлекающиеся. После того, как окончится питье чая, [“росистую землю”] следует полить водой. “Хозяин” [чайного действия] *ваби* подает не только “густой чай”, но и “жидкий чай”. Что же нужно тогда делать? “Гости”, окончив долгие беседы, пойдут по домам. И так как наступает время возвращения [их домой, “хозяин”] наполняет водой чашу для омовения и поливает водой траву [на “росистой земле”]. И “гости”, поразмыслив [над тем, что делает “хозяин”], уходят. “Хозяин”, проведив [их] до ворот на “росистую землю”, должен попрощаться [с ними]».

– Дзё установил правило, что, вступая на «росистую землю», «гости» и «хозяин» [должны] быть обуты в *гэа*. Так как [они] передвигаются по траве, покрытой густой росой, [Дзё] говорит, что по звукам, [производимым] обувью, отличает знатока [чайной церемонии] от невежды. Следует знать, что знаток ступает тихо, отрешенно – так,

чтобы не было шума или [звука] крадущихся шагов. Неопытному же человеку трудно разобраться [в этом]. Созки предпочел тогда сделать *сэкида*<sup>14</sup>, покрыв подошвы *дзори* кожей – такие [сэкида] изготавливаются в квартале Имати в Тоцу<sup>15</sup>, – и использовать их [при ходьбе] на «росистой земле». [Со]эки, когда я спросил [его] об этом, сказал: «На чае у [Дзё]о [тот] сказал, что кроме трех человек, включая [Со]эки, нет никого, кто бы умел носить *гэа*. Хотя сейчас в столице<sup>16</sup>, а также Сакаи и Нара есть несколько десятков ценителей [чая], кроме пяти человек – включая преподобного монаха<sup>17</sup> – нет мастеров, которые бы надевали *гэа*, – [их] всегда [можно было] пересчитать по пальцам. Не говоря уже о массе постигших Путь, те, кто [еще] не постиг Путь, первым делом надевают *сэкида*. [Вы.] уважаемый “хозяин”<sup>18</sup>, большой ценитель шумных дел!» [И Созки] рассмеялся.

– Что касается цветов в малой комнате, то хорошо поставить, как требуют правила, один или два цветка непременно одного цвета. Но, хотя, конечно, [комнату] цветами украшают легко (мягко, нежно), ведь главная цель [чаепития] не в том, чтобы сердце только радовалось [создаваемому цветами] бодрому настроению, [в комнате] в четыре с половиной *татами* разрешается ставить цветы двух или более цветов.

– О цветах, которые ставят в вазу, говорится в [стихотворении]-*кёка*:

*Цветы, которые ставят в вазу,  
Это цветы дафны душистой,  
Цветы иллиция анисового с горы Мияма,  
Цветы целозии гребенчатой.  
Но не любят  
Цветы патринии, цветы граната,  
Цветы календулы с пахучими корзиночками,  
А также цветы изысканной красоты.*

– Дзё и Созки обстоятельно поговорили о том, что издавна не любят [ставить] цветы во время ночных собраний, но решили, что для ночных собраний [комнату все же] можно украшать цветами. Вообще говоря, не [следует] ставить ярких цветов, белые же цветы не раздражают, и такие цветы ставят. Кроме того, есть прекрасный старинный обычай, передаваемый из уст в уста, – [ставить] лампы-цветы. Смысл названия – «лампа-цветок» – выявляется исключительно в молитвенном ритуале.

— Кто-то попросил Соэки объяснить содержание и высший смысл чайного действия [с использованием] очага-*ро* и переносного очага-*фуру* летом и зимой. [Со]эки поведал: «Весь секрет [такого чайного действия] в том, чтобы летом насколько возможно ощутить прохладу, зимой насколько возможно — тепло. Угля [должно быть достаточно], чтобы вскипятить воду, а чая — для хорошего глотка». Спрашивавший остался недоволен [ответом] и сказал: «Это каждому понятно!» [Со]эки ответил: «Если это так, попробуйте сделать все, что [я] сказал, тогда Соэки пойдет к “гостю”<sup>19</sup> и станет его учеником». Сидевший здесь же преподобный Сёрэй заметил со своего места: «То, что сказал Соэки, наивысшая [истина]. Точно так же говорил Уняо<sup>20</sup>: “Не совершая никакого зла, твори добро!”».

— Разжечь [в очаге] огонь на рассвете — великое дело. В этом великий секрет [ритуала] «трех углей». [Со]эки сказал: «Есть люди, которые кипятят воду с вечера, чтобы воды хватило [для чаепития] на рассвете. Это совершенно недопустимо». [Нужно,] встав, когда запоют птицы, проверить содержимое очага, разжечь [в нем] огонь, положив уголь. Пойти к колодцу и зачерпнуть [из него] свежей воды. Принести [ее] в “водную комнату”, вымыть [там] котел, наполнить [его] водой и поставить на очаг. Таковы правила [деяний, совершаемых] в чайной комнате на каждом рассвете. А “гости” [должны] вступить на “росистую землю”, думая об огне [в очаге] и кипятке [в котле]». Бывает, что кто-нибудь из «гостей» приходит неожиданно рано посмотреть угли [, приготовленные] для первого разжигания огня [в очаге, ] и «работу» влажного котла<sup>21</sup>. В таком случае и «хозяину», и «гостю» вообще трудно соблюдать порядок утренней [церемонии].

— И утром, и днем, и ночью для чая используют воду, набранную на рассвете. Заботами мастера [, проводящего] чайную церемонию, воды [для приготовления] чайного напитка запасается столько, чтобы [ее было] в достатке с рассвета до ночи. На ночном собрании воду [, набранную] после полудня, не используют: с вечера до середины ночи [в ней] преобладает доля *инь* — *ци* воды оседают, и [она] становится ядовитой. В воде [, набранной] на рассвете, на первом месте — *ян*, и [в такой воде] плавают *ци* свежести, — это благоухающая колодезная вода<sup>22</sup>. Поскольку такая вода очень важна для чайного [напитка], чайный мастер должен быть внимательным [ко времени набирания воды].

— [Со]эки говорил, что во время собраний на рассвете и ночью на «скамейку для ожидания» следует ставить бумажный фонарь. Хорошо,

если «хозяин» выйдет к воротам с переносным светильником-корзиной, поприветствует «гостя» и поставит [светильник] на прежнее место. Есть люди, которые выходят со свечей, но если ночью дует ветер, ритуал [этот] трудно выполним. И еще особенно неудобно то, что [свет свечи] чрезмерно ярк.

— [Со]эки сказал, что следует научиться не оставлять много следов [на «росистой земле»], если собрания устраиваются во время снегопада. Используя воду, следует осторожно растопить [снег] на «летающих камнях». Если вода в чашу для омовения не налита, то следует налить [в нее] воду и обтереть [чашу]. Однако [снег], напавший на камень у чаши с водой для омовения, а также на деревья рядом с ней, оставляют таким, какой [он] есть, для красоты пейзажа. Хорошо, если вода для омовения вытекает из стока около скамейки.

— Во время собрания [, проходящего] при снегопаде, вообще лучше на зажигать фонарь-корзину на «росистой земле» — исчезнет белизна снега, [при этом вид] утратит привлекательность и ослабнет свет [, идущий от снега]. Однако трудно безоговорочно [настаивать на этом, так как следует принимать в расчет] расположение деревьев на «росистой земле».

— Следует коренным образом различать «глубокую» [комнату площадью] в три *татами* и «длинную» [комнату] в четыре *татами*, что ясно из чертежа. В «глубокой» [комнате] в три *татами* напротив «*татами* для утвари» на свободном месте в один *сяку* и пять *сунов*<sup>23</sup> располагается доска, на доску ставят переносный очаг-*фуру*, кувшин с водой, подставку для черпака, чашу для сливания воды — все это старинное [правило] для «глубокой» [комнаты] в три *татами*, появившееся в самом начале. Потом [«хозяин»] приносит чайницу и чайную чашку и готовит [чайный напиток]. Затем стали врезать [в пол] очаг-*мукоро*<sup>24</sup>; очаг-*ро* [с длиной каждой стороны] в один *сяку* и пять *сунов* врезали [в пол] прямо перед доской. Позже на доску летом [начали] ставить переносный очаг-*добуро*<sup>25</sup>. В «длинной» [комнате] в четыре *татами* напротив «*татами* для утвари» устанавливают доску [шириной] в пять *сунов*. Напротив обычного очага-*мукоро* хорошо поставить [доску] шириной в два *суна* и пять *бу*<sup>26</sup>. [Можно также] без труда [установить доску шириной] до трех *сунов*. Следует четко отличать [все эти измерения] от измерений [в случае использования] *дайсу*.

— Хорошо, если утварь в малой комнате несовершенна, не такая, какая используется в большинстве [чаепитий]. Есть люди, которые не

любят [в утвари] ни малейшего изъяна, но [это свидетельствует] об их полном непонимании [сущности *ваби*]. Трудно использовать [в чаепитиях] сломанные [или] треснувшие современные гончарные изделия, но китайские чайницы и другая подобная утварь, хоть и починенная с помощью лака<sup>27</sup>, все более входит в употребление. Если же говорить о сочетании [предметов] утвари, то нынешняя чайная чашка сочетается с китайской чайницей. Хотя во времена Сюко все предметы [утвари] были изящными, [сам он] держал в мешочке бережно сохраняемую чашку-*идо*, и [во время чаепитий] использовал [ее], как и чашку-*тэммоку*, обязательно выставляя чайницу-*нацумэ* и нынешние фарфоровые чайницы<sup>28</sup>.

– Лица, владеющие свитками-*какэмоно*, относящимися к «редкостным вещам», [должны] разбираться [в оформлении] ниши-*токонома*. Если свиток [с изображением, развертывающимся] по горизонтали, [кажется] укороченным [по высоте, следует] опустить потолок ниши. Если же свиток [с изображением, развертывающимся] по вертикали, [кажется] слишком длинным, тогда используются другие свитки, поскольку [таких случаев] мало. Тщательно хранимые «редкостные вещи» следует [вешать] так, как нравится [«хозяину»]. Среди картин бывают «правые» картины и «левые» картины<sup>29</sup>. При устройстве ниши следует учитывать направленность комнаты<sup>30</sup>.

– Среди утвари нет ничего, что [по значению сравнилось бы] со свитком-*какэмоно*. [Это] вещь, посредством которой «гости» и «хозяин» достигают Пути – [обретают] единую сущность<sup>31</sup> в *самадхи* чайного действия. [Из свитков] на первое место ставят *бокусэки*. [Следует] с почтением относиться к [начертанной на *бокусэки*] надписи и ценить добродетели каллиграфа, человека Пути<sup>32</sup>, учителя-патриарха<sup>33</sup>. [*Бокусэки*,] начертанные мирянами, [в нишу] не вешают, однако [*бокусэки*] со стихами о Пути<sup>34</sup>, написанные поэтами, вешают. [В чайной комнате] в четыре с половиной *татами* настроение совсем иное, чем в хижине-*соан*, и следует различать [первое и второе]. В первую очередь ценятся и используются [*бокусэки*, в которых] подобно редким драгоценностям, нанизанным на одну нить, соединяются слова Будды, слова патриархов и добродетели [начертавших их] каллиграфов. Во вторую очередь вешают [*бокусэки*] со словами Будды и словами патриархов, даже если каллиграфы [, их начертавшие,] не обладают великими добродетелями. Картины тоже вешают в нишу в зависимости от того, кто [их] написал. Среди картин [, написанных] китайскими монахами, много изображений Будды и патриархов, а также портретов [людей

из мира]. Есть люди, которые не вешают [такие картины], считая, что [чайная комната в таком случае] будет напоминать домашний зал Будды<sup>35</sup>, но это их личное дело. [Такие картины] следует ценить больше [всего] и вешать [в нишу]. В этом должно выражаться благоговейное почитание [учения Будды], – особо подчеркнул [Со]эки.

– Еда [, подаваемая] в малой комнате, – один суп, два-три [блюда] из овощей. Нужно, сколько следует, подать сакэ. Подавать изысканные блюда в комнате [, где проводится чаепитие-]*ваби*, не соответствует [правилам]. Конечно, следует позаботиться, чтобы [пища] сочеталась с «густым» и «жидким» [чаем].

– Обеденный столик-*хандай* такой же, как обычный столик. За одним [столиком] едят два, три или четыре человека. Это из правил повседневной жизни дзэнского монастыря. Когда Дзёо и Созки устраивали чаепития для братии в храмах Дайтокудзи и Нансодзи, то время от времени выставляли [для этой цели] обеденные столики. Так как [чайная комната площадью] в один *татами* и *даймэ*[-*датами*] слишком мала, внести и вынести [обеденный столик] трудно. Сейчас [в комнатах] в два, три, четыре и особенно в четыре с половиной *татами* кроме «входа [на место] приготовления чая»<sup>36</sup> нет ни одного входа, а вносить и выносить [столик-*хандай*] через «вход [на место] приготовления чая» неудобно. Сначала «хозяин» вносит [столик-*хандай*] и обтирает [его] салфеткой. Затем [в «водной комнате»] кладет в чашу для еды одну порцию<sup>37</sup>, закрывает [чашу] крышкой и ставит [ее] на чашку для бульона. Таких [наборов он] ставит на поднос столько, сколько [на чаепитии присутствует] «гостей», вносит [поднос в чайную комнату] и ставит на столик-*хандай*. Бульон вносит в чаше, овощи вносит в кастрюле или горшке. Все вещи должны гармонировать друг с другом. В заключении один или два раза [«хозяин»] подает по кругу [сосуд] с сакэ. [«Гости»] пьют [сакэ], используя [в качестве чашечек] крышки от чаш с едой [из поданных им наборов]. Манера «гостей» есть [пищу] должна быть особенно изысканна. Вообще говоря, еда [, предназначенная для подавания] на столик-*хандай*, должна быть ко всему прочему легкой: один бульон, одно или, самое большее, два [блюда] из овощей. Печенье к чаю [в данном случае] лучше не вносить. Кроме того, существует правило: [каждый «гость»] выставляет [принесенные с собой] чашу для еды, чашку для бульона и крышку – каждая завернута в платок-*фукуса* голубого цвета<sup>38</sup>. Порции [риса] такие же, как в храмах, [рис] вносят в чаше, и «хозяин» предлагает его каждому «гостю». «Гость» протягивает

чашку и получает [свою порцию]. Конечно, когда [подают] блюда из рыбы или мяса, столик-хандай не используется.

*Приписка.* В зависимости от вида овощей [«хозяин»] вносит одну или две крышки для чаши<sup>39</sup>.

– Бывает, что в малую комнату вносят кувшин для хранения чайного листа. Как правило, это делается, если совершают [ритуал] «прорезания горловины». [Кувшин] ставят перед свитком в нише-токонома перед первым входом [«гостей» в чайную комнату]. Хорошо, если [кусок ткани,] покрывающей горловину [кувшина,] и шнурок [ , повязанный поверх ткани] вокруг [горловины,] украшают малую комнату. Если [ткань] стягивается длинным шнурком, следует сделать так, чтобы [он] не бросался в глаза. По мнению знатоков, не годятся виды завязывания [шнурка], изменяющие форму [кувшина. Кувшин] в малой комнате [выставляется], как правило, без сетки-оплетки, но неплохо, если [ее] надевают на кувшин, когда не проводится «прорезание горловины».

– Существует [ритуал] «оставленного кувшина для хранения чайных листьев»<sup>40</sup>. Кодзимая Досацу<sup>41</sup> требовал [для этого ритуала] «истинный кувшин для чайных листьев»<sup>42</sup>. Это были красивые кувшины, пользовавшиеся известностью, и люди желали [такой] осмотреть. [Однако Досацу,] будучи излишне строгим к себе, не выставлял [этот кувшин, говоря]: «Как же можно украшать [чайную комнату] кувшином, который не имеет имени». <sup>43</sup> Однажды «гости» пришли [на чаепитие, которое,] как было обещано, [должно было быть] обычным собранием. [Сидя] на «скамейке [для ожидания], они] сказали человеку [ , устраивавшему чаепитие,]<sup>44</sup>: «Здравствуйте, мы пришли! В первую очередь [мы] хотим посмотреть на этот кувшин. Если Вы не выставите [его], мы, пожалуй, не войдем». Досацу незамедлительно поставил около входа-лаза [этот кувшин], на котором была только [ткань,] покрывающая горловину<sup>45</sup>, и [снова] вышел навстречу [«гостям»]. «Гости», открыв вход-лаз, увидели, что сбоку [от входа-лаза Досацу] поставил кувшин, и сказали: «Поставьте [его] в нишу». Досацу, выйдя, поклонился [«гостям» со следующими словами]: «Поскольку Вы очень хотели [осмотреть кувшин, я] выставил [его], но это не тот кувшин, который можно было бы поставить в нишу. [Я] оставлю [его здесь]<sup>46</sup>, и, проходя через [вход-лаз], Вы осмотрите [его] таким, какой [он] есть». Однако [«гости»] несколько раз отклоняли

[предложение Досацу], и после осмотра [кувшина «гостями» он] поставил [его] в нишу. Этот кувшин получил потом название «Кодзимая сигурэ». Эти действия [Досацу] впечатлили людей, и [они] стали проводить [ритуал] «оставленного кувшина для хранения чайных листьев». Соэки сказал: «Такие действия можно совершать, если они ко времени, но, если кувшин выставляют только из-за желания [“гостей” осмотреть его], украшение [им] ниши должно быть действием без шума»<sup>47</sup>. [Ритуал] “оставленного кувшина для хранения чайных листьев” труден, и, безусловно, его не следует копировать».

– [Во время чайной церемонии] с переносным очагом-фуро [«гости»] не просят посмотреть [как возлагается в очаг] уголь. Когда процесс [возложения угля в очаг] завершен, можно смотреть на манипуляции [«хозяина»] с золой, передвижение пламени [по положенным в очаг углям].

– Бадью-цурубэ<sup>48</sup> ставят в надежное положение и [больше] не передвигают, то есть [ее] лучше оставить на месте [до окончания чаепития. Бадью] следует передвигать после того, как «гости» уйдут.

– Есть люди, которые говорят, что у «истинного ушата-тэокэ»<sup>49</sup> ручки по бокам, а у бадьи-цурубэ ручки расположены вертикально. Но есть также люди, которые говорят, что у «истинного ушата» ручки [должны быть] расположены вертикально, а у цурубэ – по бокам. [Соэки] сказал, что [если выбирать] из этих двух [вариантов], то лучше, когда [ручки] расположены по бокам. Если [ручки] расположены вертикально, то, прежде всего, трудно будет действовать черпаком. Хотя нечего сказать о вещах, в которых правилами определены вертикальные [ручки], но если [говорить] о вещах, для которых нет правил, определяющих [положение ручек], будет хорошо, если расположение [ручек] обеспечит свободу движений. Ушат-тэокэ следует использовать только [в церемониях] с очагом-ро и ни в коем случае нельзя использовать [в церемониях] с переносным очагом-фуро<sup>50</sup>. Бадья-цурубэ используется в любое из четырех времен года. В первую очередь, хорошо использовать [ее] в церемонии [с ритуалом] «прорезания горловины» и в утренних собраниях<sup>51</sup>.

– В собраниях вне [определенного] времени следует выставлять бережно хранимую утварь одного-двух видов и проводить [церемонию] в «истинном» [стиле]. Сущность же [церемонии] должна быть «простой»<sup>52</sup>. [Относительно этого] существуют устные предания.

– В малой комнате в качестве ваз для цветов хорошо [использовать вазу из] куса [ствола] бамбука, [вазу-]корзину, [вазу] из бутылочной

тыквы. Вещи<sup>53</sup> из металла хороши для [чайной комнаты] в четыре с половиной *татами*, но могут свободно использоваться и в малой комнате.

– Созки сказал: «Чашу для сливания воды [типа] *мэңцу* поставьте «наружным глазом»<sup>54</sup> в свою сторону, подставку для крышки [котла] – *хикикири*<sup>55</sup> также поставьте «глазом»<sup>56</sup> в свою сторону». Но Доан<sup>57</sup> сказал, что и «наружный глаз» [чаши-*мэңцу*], и «глаз» [подставки-*хикикири*] следует обратить в сторону «гостей». [Со]эки ответил, когда [я] спросил [его], каким образом следует решить [этот вопрос]: «Вообще говоря, [“хозяин”] обращает утварь [лицевой стороной] к себе и, когда выставляет [ее] на “*татами* для утвари”, и, когда, добавив [в очаг] угли, готовит чай. Утварь, поставленная в наборе, также не должна смотреть в сторону “гостей”. Более того, ни в коем случае нельзя брать [утварь таким образом, чтобы] во время манипуляций [“хозяина” она] смотрела [лицом] в сторону “гостей”. А если это так, то должен ли [“хозяин”] поставить вазу для цветов так, чтобы “гости” видели ее с боковой стороны? Конечно, когда [утварь] выставляется для осмотра, [ее] ставят лицом к “гостям”. Это [следует] усвоить в первую очередь. А что касается непосредственно подставки для крышки [котла], то [я] слышал, что Ноами, когда, поставив [подставку] Линьци<sup>58</sup>, готовил чай, расположил [ее так, что] знаки печати мог прочесть [только он] сам и [попросил “гостей”] смотреть на ручку черпака. С подставками-*икимоно*<sup>59</sup> поступают точно также. Если в сторону “гостей” обращают бамбуковый “глаз”<sup>60</sup>, то почему подставки-печати<sup>61</sup> также не поставить таким образом, чтобы “гости” прочитали [надпись]? И то, и другое ошибка! И [“наружный глаз”] чаши-*мэңцу*, и “глаз” [подставки] обращают в свою сторону – в этом изначальный смысл [действий с такой утварью]».

– С высоких чайниц мешочек-оплетку стягивают вниз. Если чайница низкая, чайницу [поднимают] вверх.

– Чайные собрания иногда устраиваются с выездом в поле, на местах охоты. Когда Созки устраивал чаепитие на горе Дайдзэндзи<sup>62</sup>, глупый монах также прислуживал [ему] на кухне, поэтому хорошо рассмотрел движения [наставника]. Созки поведал: «Хотя нет четко определенных правил [чаепития] с выездом в поле, не изучив подробности основополагающих принципов [чайной церемонии, такие чаепития] трудно провести. Прежде всего, [“гостей”] охватывает оживление<sup>63</sup>, и чайное собрание не доходит [до сердца]. Основной смысл [действий “хозяина” при проведении чайной церемонии в поле] – захватить сердца “гостей”, поэтому желательно

[использовать] особо бережно хранимую утварь – чайницу и другие [предметы]». На гору Дайдзэндзи [Созки] принес ящичек с [чайницей-]*сирибукура*<sup>64</sup>. Следует умело провести [все процедуры]. Первая обязанность [«хозяина»] заключается в том, чтобы налить воду в сосуды и освежить [их]. Если слишком привлекать [«гостей» к чаепитию], то получится нечто подобное вечеринке. Если же [чайная церемония] будет проводиться небрежно, [«гостей»] охватит оживление. [Церемонию в поле] трудно провести, не освоив хорошо действия [, которые должен выполнять «хозяин»].

Чаепитие в поле следует проводить в особо чистом месте. Вообще говоря, [этому] лучше всего соответствует [место], укрытое в соснах, берег реки, лужайка. Самое главное – это, чтобы сердца «хозяина» и «гостей» были чистыми и непорочными. Лучше [сказать], не только в это время<sup>65</sup> [они должны] быть чистыми. Путь чая с самого начала был средством достижения Пути [Будды], и если [в чайной церемонии] не участвуют люди, не загрязненные [мирскими страстями], ушедшие от мира или отдалившиеся [от него], то [церемонию] трудно будет провести. Чайная церемония с чадом<sup>66</sup>, [проведенная] в поле незрелым человеком, будет не более, чем подражанием [настоящей церемонии]. Не существует определенных правил, касающихся движений рук [«хозяина» и участников чаепития в поле], и утвари [, которую следует использовать], но, так как отсутствуют определенные правила, [одно] определенное правило является великим правилом, а именно – предпринимать действия по достижению Пути только при единении сердец. Мастерство [в этих действиях] – за пределами [видимых] форм. Поэтому совсем нельзя использовать [для проведения чаепитий в поле] незрелого чайного мастера. Нужно знать время, когда следует сообразно обстоятельствам проводить [такую церемонию].

– Дзёо говорил, что сущность чая-*ваби* [выражается] как раз в стихотворении министра двора Тэйка<sup>67</sup>, помещенном в «Новом собрании древних и современных [стихотворений]»<sup>68</sup>:

Кинешь взор –  
И нет ни цветов<sup>69</sup>,  
Ни красной листвы<sup>70</sup>.  
[Только] осенний ветер у хижины  
[На берегу] залива.

Цветы и красная листва сравнимы с роскошью [чаепитий] в гостинной [с использованием] подставки-дайсу. Если посмотреть на эти цветы и красные листья внимательно, [мы увидим, что] мир «без единой вещи»<sup>71</sup> – это «хижина [на берегу] залива». Не знающий о цветах и красной листве не поселится в [этой] хижине с самого начала<sup>72</sup>. Только внимательно присмотревшись, выискивают хижину, чтобы жить [там] в печали<sup>73</sup>. «В этом, – говорил [Дзё], – суть чайной церемонии». Созки высмотрел [еще] одно стихотворение и постоянно писал эти два стиха [вместе. Он] верил [что в них выражена сущность чайной церемонии]. В стихотворении Иэтака<sup>74</sup> из того же «Собрания»<sup>75</sup> [говорится]:

*Тому, кто ждет только цветов<sup>76</sup>,  
Показать бы весну, когда в горной деревушке  
Сквозь снег [пробивается] трава.*

[Суть чайной церемонии] можно усвоить, добавив [это стихотворение к первому]. [Те,] кто живет в мирской суете денно и нощно, вопрошают, когда распускаются цветы на этой горе или в той роще. [Они] не знают, что «цветы и красные листья» находятся в их сердцах и радуются только тому, что видит глаз. «Горная деревня», как и «хижина [на берегу] залива», такое же печальное обиталище. Поселиться в печали в горной деревушке, где прошлогодние цветы и красные листья засыпаны снегом, и больше ничего нет – то же самое, что [жить] в «хижине [на берегу] залива». И вот от такого места, где нет ни одной вещи, естественным образом само собой возникает действие, возбуждающее чувство. Это подобно тому, как трава, лежащая глубоко под снегом и зеленеющая насколько это возможно среди снегов, с наступлением весны выпускает два-три листочка навстречу солнцу<sup>77</sup>. [В этих стихотворениях] без дополнительных усилий схвачен принцип того, что является истинным местом<sup>78</sup>. Суть [этих стихотворений] с точки зрения пути поэзии будет иметь [свои] тонкости, но [я] услышал, запомнил и отметил, почему Дзё и Рикю взяли и использовали эти два стихотворения в Пути чая. Таким образом, [их] стремление к Пути было глубоко, [они] достигли Пути, поднявшись над разнообразными [делами]. Глупый монах и другие [ему подобные] не достигнут этого. Когда действительно уважаемые и вызывающие чувство благодарности чайные мастера задумываются о Пути чая, то [для них он] – Путь просветления основателей-учителей, а также будд. [В этом] его особое превосходство.

(…)

Если появятся различия в понимании «Записей запомненного», то дело в том, что – хотя [в них] записано несколько раз услышанное от [Созки] и несколько раз [им] говоренное, – так как понимание глупым монахом несовершенно, не находится ли [это услышанное и говоренное] наполовину в облаке пыли? В частности, так как знаки, которыми записывалось [услышанное и говоренное] употреблялись в сокращенной форме, а при переписывании также [могли] исказить исконный смысл, то представляю Вам [«Записи запомненного»] в том виде, в котором они есть.

Нижайше,  
Намбо  
11 луна, 5-й день

Господину Учителю Созки  
На правый [край] стола<sup>79</sup>

Вы записали несколько бесед и выражаете сожаление [что записи несовершенно], однако ошибок в них нет, так что Вашу приписку выбросьте в корзину.

Нижайше,  
Созки

Намбо Сокэю  
Под стол<sup>80</sup>

## 2. Собрания<sup>1</sup>

Выписки из дневника чайных церемоний Созки, касающиеся предметов, [использовавшихся] во время дневных собраний [за период] с десятой луны прошлого года до двадцать девятого дня девятой луны этого [года]<sup>2</sup>.

Первый день десятой луны. Милостивейшее присутствие<sup>3</sup>. Помещение в два *татами*.

Бокусэки Юанью. Котел-итомэ<sup>4</sup>. На полке – метелочка[-хабоки] из птичьих перьев, а также баночка с благовониями.



Овощной суп с мышинными грибами<sup>5</sup>. Жареная лососина, «черные глаза»<sup>6</sup>. Жареные каштаны, дубовые грибы<sup>7</sup>.

[Перед] последним [вхождением в чайную комнату]<sup>8</sup> убрал из ниши-токонома [свиток-какэмоно] и выставил корзинку<sup>9</sup>. Стоя на коленях, соединил [в композицию] различные цветы. Милостивейшее занятие цветами<sup>10</sup>. Оценил [красоту] белой хризантемы.

Поставил [чайницу-]сирибукура на поднос и [поставил поднос] на полку. Кувшин для воды Тёдзиро<sup>11</sup>.

Черпак на подставке-хикикири.

А также:

Чайная чашка на высокой подставке. [Чайная ложка-]оритамэ<sup>12</sup>. Внес [ее], положив в чашу-мэнцу.

После чая милостивейшее внимание было обращено на то, что мы и свита поставили цветы, и [высокий «гость»] также выставил цветы, однако хризантемы не выставил. Повесив в [нишу-токонома] корзинку с цветами, потом поставил вазу для цветов, [изготовленную в] Сигараки и сказал: «Поставьте [в нее] что-нибудь».

Когда вышеописанное [действие] окончилось, [высокий «гость»] занялся углями<sup>13</sup>. Выпив [затем] два или три глотка «жидкого чая», милостивейше удалился.

(...)

Десятая луна, третий день.

Помещение в два татами.

[Присутствовали:] Хосокава<sup>14</sup>, Цу Укё<sup>15</sup>.

Первое [вхождение]<sup>16</sup>: бокусэки Дунъюя<sup>17</sup>, бумажный фонарь, котел-итомэ.

На полке – кольца-кан, метелочка из птичьих перьев.

Емкость для [древесных] углей – из тыквы-горлянки. Баночка для благовоний, [в форме] воробья.

Пищу подал в нижний час Зайца<sup>18</sup>.

Суп из репы, морской окунь в горячем бульоне, «черные глаза», мисо<sup>19</sup> из кислых апельсинов. Сладости-каси: овсяное печенье, речные грибы<sup>20</sup>. Убрал из ниши-токонома [свиток-какэмоно и поставил] хризантемы в бамбуковый цилиндр[-вазу]. Чайница – небольшая нацумэ.

Чайная чашка-мияма<sup>21</sup>. Кувшин для воды [, изготовленный] в этом [году] в Сэто. На полке – птичье перо<sup>22</sup>.

А также: чаша для сливания воды [типа] мэнцу, подставка для крышки котла – бамбуковая.

(...)

Одиннадцатая луна, двенадцатый день.

Рассвет. С вечера [вчерашнего дня] – первый снег.

[Присутствовали:] Преподобный Сёрэй, Юсай<sup>23</sup>, Намбо.

Бокусэки Гулия<sup>24</sup> «Верхний храм в снегу», бумажный фонарь, котел-тэммё<sup>25</sup>.

На полке: курильница благовоний на подносе, баночка с благовониями, щипцы для благовоний<sup>26</sup>, метелочка из птичьих перьев.

Один раз возжег курильницу благовоний. Со стороны «гостей» [была просьба возжечь благовония в курильнице] «танцующее колесо», принадлежащей Сёрёю. Один раз возжег и выставил [курильницу на обозрение «гостям»].

Суп из натто<sup>27</sup>, соевый творог с горячей водой, мисо из кислых апельсинов, [печенье-]сэмбэй<sup>28</sup>, дубовые грибы.

Чайница-сирибукура на квадратном подносе, [чашка-]тэммоку из храма Якусидо – на подносе.

На полке – метелочка из птичьих перьев. [Что находилось] в нише-токонома, [сохраняю] в тайне.

Одиннадцатая луна, двадцать седьмой день.

Снег.

[Присутствовали:] высокий хранитель священного помещения<sup>29</sup>, Мёхоин<sup>30</sup>, господин Хино<sup>31</sup>.

Первое [вхождение]: в нише-токонома – бокусэки господина Тэйка<sup>32</sup> «В падающем снегу».

Перед [бокусэки в нише] – ящичек с бумагой-тандзаку<sup>33</sup>. Котел «облачный дракон»<sup>34</sup> на цепочке<sup>35</sup>.

На [полке-]фукуродана: курильница благовоний – из зелено-вато-голубого фарфора, на подносе. Баночка с благовониями однотонная, чаша для золы<sup>36</sup> металлическая, щипцы для углей. Кувшин для воды, чаша для еды – из бронзы, метелочка из птичьих перьев.

Было также чтение милостивейших стихов<sup>37</sup>. Еще раз возжигал курильницу. После этого [занимался] углями.

Суп обычный, горный батат, толокно в растительном масле, дубовые грибы, «полевые радости»<sup>38</sup>.

Последнее [вхождение]: в нише-токонома то же самое, убрал ящичек с бумагой-тандзаку.

На [полке-]фукуродана: небольшая чайница-нацумэ, [чайная чашка-]мияма, [чайная ложка-]оритамэ, черпак.

Вынес разнообразные сладости-каси в ящичке для еды<sup>39</sup>. «Жидкий чай».

(...)

### 3. Полки

– [Чайная] комната в четыре с половиной *татами* – создание Сюко<sup>1</sup>. [Она такая же,] как комната в «истинном» [стиле, но] оклеена белой «бумагой птенчиков»<sup>2</sup>. Потолок [в ней] из досок криптомерии, без обода; по нижнему краю [комнаты] – «малая доска»; [крыша–] в виде пирамиды; ниша-токонома в один *кэн*<sup>3</sup>. [Сюко] повесил [в нишу] *бокусэки* Юанью, который бережно хранил, поставил полку-подставку *дайсу*, потом [в этой комнате] врыл [в пол] очаг и начал ставить полку-подставку *кюдайсу*. Хотя [Сюко] в основном украшал [чайную комнату] вещами, такими же, как в гостиной-сёин, количество вещей сократил. В нишу [он] вешал две картины и, конечно, три картины. Перед [картинами] располагался столик с курильницей благовоний, в цветочную вазу [из бамбука] или в керамическую вазу ставил цветы одного цвета; ставил в [чайной] комнате ящичек с писчей бумагой и тушечницей, столик для письменных принадлежностей, а также горку из камней, кувшин [для хранения] чайных листьев. Дзё произвел некоторые изменения в [интерьере чайной] комнаты в четыре с половиной *татами*. Стены стал не оклеивать [бумагой], а оштукатуривать, заменил решетчатые переплеты [из] деревянных [реек] на бамбуковые, удалил деревянные панели в нижней части раздвижных перегородок-сёдзи, [деревянную] раму-обод ниши-токонома покрывал тонким [слоем лака] или же оставлял непокрашенной. [Дзё] не устанавливал подставку-дайсу, а если ставил полку-кюдайсу, [вешал] в нишу такие же свитки иставлял



такие же вещи, как Сюко. Когда [использовал] полку-фукуродана, в нишу вешал *бокусэки* и кроме вазы для цветов [ничего больше туда] не ставил. Сэки же выбирал исключительно малые [чайные] комнаты крытые соломой, так как постиг *ваби*. В [чайной] комнате Дзё [количество] вещей [колебалось] между [количеством] вещей в гостиной-сёин и малой [чайной] комнате, поэтому, когда [Дзё использовал] полку-фукуродана, [наборы предметов, ставившихся на нее,] были в некоторой степени свободными. Из числа описанных выше предметов, выставленных Сюко, [Дзё] исключил вещь на столике<sup>4</sup> и цветы в керамической вазе, остальное же большей частью ставил.

– Изготавливать полки-фукуродана начал Дзё. Хотя потом появилось множество полок, на которые ставились [предметы чайной утвари], ни одна полка не превзошла полку-фукуродана. [Полки-фукуродана] бывают различных размеров. [Это] полки, которые не уступают ни *дайсу*, ни *кюдайсу*. В стихотворении Дзё говорится:

Когда меня называют Обитель Великого Черного,  
[Я] все, бережно хранимое, кладу в полку-мешок<sup>5</sup>.

Таким образом, [Дзё] бережно относился [к полке-фукуродана] и всегда использовал [ее]. Дзё жил в столице в [квартале] Сидзё, по соседству с храмом Эбисудо. Так как рядом [находился] Эбису – Великий Черный, [Дзё] собственноручно сделал надпись «Обитель Великого Черного» и вывесил [ее].

*Притиска.* Есть полки, покрытые очень тонким слоем [лака] – так, что видны волокна древесины. Хотя древесина [, из которой изготавливаются полки,] одна и та же, настроение у меня [во время чаепитий] бывает различное. Настроение должны создавать также чайная салфетка, сорта бумаги, которую расстилают [под предметами], а также выставленные [в чайной комнате] вещи.

[Предметы утвари] на полку-фукуродана ставят в большей мере так же, как на подставку-дайсу. Общее расположение [предметов] дается на схеме. (К рукописи прилагается схема расположения предметов. – А. И.) Число вещей небольшое. [Полку-фукуродана] следует украшать так, чтобы [на нее] не ставилось изысканных [вещей].

*Приписка.* Среди *кириками*<sup>6</sup> с посвящениями [в устройство] полки-*фукуродана* есть копия указаний [самого] Дзёо и есть также [*кириками*, на которых отражены] новшества [Ри]кю.

Полка-*фукуродана* используется [во время чаепитий, проводимых] в различного рода гостиных-*сёин*, а также в [чайной] комнате в три *татами*, в малой комнате. Для гостиной-*сёин*, как правило, используется [полка], покрытая тонким слоем [лака].

(...)

Столик [, устанавливаемый] в центре [чайной комнаты,] ставят также и туда, где находится полка. Это начали делать воскуриватели благовоний из школы Сино<sup>7</sup>. Ариба, ученик Сосина, был человеком утонченного вкуса, своеобразно подававшим чай. [Он] и начал ставить [так] столик [, устанавливаемый] в центре [чайной комнаты. Он] поставил столик в самом центре *татами*, на котором [находилась] полка. Во время первого сидения<sup>8</sup> на верх полки [ставил] редкостную<sup>9</sup> курильницу благовоний, на нижнюю часть [полки] – подставку для щипцов для благовоний и щипцов для углей и [затем] возжигал благовония. Во время последнего сидения<sup>10</sup> [наверх ставил] редкостную чайницу, вниз – кувшин с водой и подготавливал чай. (...) Созки [придумал] еще более интересное и часто использовал [столик] в [чайной комнате] в четыре с половиной *татами*.

– Во время этой процедуры наверх ставят редкостные благовония. [Их] можно класть и в ящичек для благовоний, и в мешочек для благовоний. Редкостные благовония [можно положить] в изящный мешочек из узорчатой шелковой ткани, [в таком случае мешочек] следует завязать длинным шнурком в самом строгом «истинном» [стиле] – так же, как завязывают [мешочек на] чайнице-*тэммоку*. Курильницу благовоний выносят из кухни на подносе, возжигают благовония и ставят перед гостями. После окончания [чаепития ее] уносят. Редкостные благовония кладут или в баночку для благовоний, или в мешочек, или завертывают в бумагу – так, чтобы их хватало на два возжигания. Третье возжигание не производится. Что касается салфетки, [которую стелют под курильницу,] то [каждый раз] следует подготавливать две новых. [Они] не отличаются от тех, которыми обертывают благовония. Если после окончания [возжигания благовоний их] остается еще на одно

возжигание, то салфетки следует положить на столик в том виде, в каком они находились [до возжигания]. Когда имеют дело [с салфетками, их] следует вносить [в комнату], насколько возможно аккуратнее положив на поднос. [В данном случае] поступают точно так же, как при использовании [во время чаепития] подставки-*дайсу*.

*Приписка.* Бывает, что обыкновенные благовония помещают в мешочек. Хорошо, если [мешочек] грубый, [прошит] тонкой позолоченной нитью. Когда обыкновенные благовония кладут в мешочек, [их] обертывают [в бумагу]. Когда же [кладут] в баночку для благовоний, не обертывают.

– Однажды [я] пригласил Созки в Обитель Собранных [в Кучу] Облаков. В глубокой [чайной комнате] в три *татами* [был устроен] очаг-*мукуро*, на «*татами* для церемонии приветствия»<sup>11</sup> [я] поставил столик. При первом вхождении [поставил на него] сверху курильницу благовоний, из зеленовато-голубого фарфора. Вниз – кувшин с водой. Завязанные в платок-*фукуса* вещи [обратил] узлом к ножкам столика. Поставил на поднос баночку с благовониями, возжег курильницу, добавил [в нее благовония из баночки] щипцами для благовоний и внес [поднос в комнату]. Воскуривал [благовония] один раз. Во время последнего [сидения] на верх [столика] ставил чайницу, вниз – кувшин с водой и рядом подставку для крышки [котла]. Когда я все это делал, [Со]эки сказал: «Хотя и бывает, что перед обыкновенным очагом-*мукуро* остается свободное место для доски, вообще-то говоря, если в [комнате] есть очаг-*мукуро*, то [при наличии] столика и полки становится очень-очень тесно, и является ли подходящим такой набор? Кроме того, [“хозяин” начинает совершать] множество излишних действий – поднимает и опускает котел для кипячения воды, передвигает черпак от кувшина с водой к котлу и т. д. Вы должны усвоить: столик и полку устанавливают только [в чайной комнате] в четыре с половиной *татами* и больше. Не совершайте ошибок!» [Я] был в восхищении.

– На малую доску ставят большой очаг-*фуру*, на большую доску – малый очаг-*фуру*. На малую доску [кроме очага-*фуру*] других вещей не ставят. Большую доску заполняют различными [вещами] (...)

– О светильниках [в чайной комнате] в четыре с половиной *татами* [нужно знать]: если [в комнате] ставят подставку-*дайсу*,

полку-кюдайсу, среднюю полку, то [на них] ставят маленький подсвечник. Когда [используют] полку-фукуродана, следует ставить светильник-маяк<sup>12</sup>, низкий фонарь<sup>13</sup>, бумажный фонарь.

*Примечание.* Во время ночных собраний летом, для того чтобы в комнате было как можно прохладнее, раздвигают перегородки-сёдзи и поднимают бамбуковые шторы. [В комнату] дует ветер и светильники зажечь легко, но так как [в помещение] залетают насекомые, лучше использовать светильник-маяк «Гэндзи»<sup>14</sup>, который [чем-нибудь] покрывают. В малых [чайных] комнатах летом во время ночных собраний лучше зажигать бумажный фонарь.

– [Бамбуковая] лоза<sup>15</sup> используется тем, кто [устраивает чаепитие] ваби. [В чайной комнате] в четыре с половиной *татами* [она] сочетается с полкой-фукуродана. Цепочка также используется [в комнате] в четыре с половиной *татами*. Как правило, цепочка обязательно используется во время выезда в поле<sup>16</sup>, что создает [во время чаепития] настроение. Согласно устному преданию, [бамбуковую] лозу увидел в деревне Дзё и первым повесил [ее] в чайном домике. Созки сказал: «[Я] обсудил [с Дзё] подходит ли [бамбуковая] лоза для [чайной комнаты] в четыре с половиной *татами* и повесил [лозу в чайную комнату] в четыре с половиной *татами*».

– В последние годы [стало принято], окончив чаепитие в малой комнате, переходить в гостиную-сёин или же [в комнату] в четыре с половиной *татами* и угощать там чаем и сладостями. Во время высочайшего посещения<sup>17</sup> [чайной] комнаты Созки, [у высокого гостя] было внутреннее намерение совместить осмотр выставленных вещей<sup>18</sup>. Окончив высочайшее чаепитие в малой комнате, [высокий гость] по порядку осмотрел полку-фукуродана [в чайной комнате] в четыре с половиной *татами* и подставку-дайсу в гостиной-сёин. Не зная точно, каковы были высочайшие намерения, после [чаепития] в малой комнате [его] угощали [в чайной комнате] в четыре с половиной *татами*, а также в гостиной-сёин. Почувствовав, что [чаепитие] в таком [стиле, столь популярном] в различных местах в столице и в Сакаи, может быть [расценено как] проявление невнимательности, [Созки,] посоветовавшись с господином управляющим [провинции] Бидзэн<sup>19</sup>, господином Асано<sup>20</sup> и Соку<sup>21</sup>, специально соорудил цепочку малых [чайных] комнат и, обустроив каждую из малых комнат, в этих малых комнатах устраивал

собрания. Об этом [я] услышал от [самого] Созки. Позже, попросив устроить чайную церемонию *ваби*, [их] посетили оба высоких гостя<sup>22</sup> и осмотрели [комнаты]. После этого, при высочайшем посещении<sup>23</sup>, если [чаепитие устраивалось] в малой комнате, [переходили также] в малую комнату; если [чаепитие устраивалось] в гостиной-сёин, [переходили также] в гостиную. Таким образом, высочайшим решением было – не менять один тип помещений [на другой] в течение дня.

(...)

#### 4. Гостиная-сёин

Некоторые записи запомненного о гостиной-сёин.

– За основу украшения [чайной комнаты] в стиле гостиной-сёин берут высочайшее украшение [помещения] господином с Восточной Горы<sup>1</sup> (...).

– Хотя в старые времена большую нишу, нишу в гостиной-сёин, полку-тигайдана украшали разными предметами, лучше все же сократить количество сосудов, большей частью не используемых [в чаепитии]. Следует принимать также в расчет общественное положение человека [приглашаемого на чаепитие].

В большую нишу вешают картины. Бывают композиции из четырех, трех, двух [картин], а также бывает и одна [картина]. Перед [картинами] ставят подставку для курильницы благовоний или столик, [а на них –] курильницу, небольшие цветочные вазы или же вазу с композицией цветов. Цветочных ваз может быть одна, две или три. Или же в центре [ниши] на столик или на подставку ставят курильницу благовоний, а слева и справа – цветочные вазы. Можно выставить также кувшин для хранения чайного листа. Или же *бонсан*<sup>2</sup>.

– Три *гусоку*<sup>3</sup> на доску-пресс ставят по стандартным правилам. [Об этом] имеется много устных преданий.

– На полку-тигайдана кладут свернутые в рулон картины, свитки с японскими и китайскими стихами, ручное зеркальце с ручкой, определитель картин<sup>4</sup>, курильницу благовоний, которую можно слушать<sup>5</sup>, корзину с едой, бронзовый сосуд, чашу, подставку для чаши, а также чашу для всадника<sup>6</sup>, зеркало, подставку для зеркала, ручку для



зеркала, ящичек для [хранения] курильницы благовоний, ящичек для погружения [в воду],<sup>7</sup> курильницы благовоний в форме дикой утки, мандариновой утки, льва, тушечницу и писчую бумагу. На нижней доске [полки-тигайдана] стоят также камни, куклы, горшок с аиром японским; в маленькую цветочную вазу [можно] также поставить цветы.

– В нишу гостиной-сёин ставят гонг, деревянную колотушку<sup>8</sup>, [вешают] кропило<sup>9</sup>, [кладут] метелочку из перьев, камень для растирания туши, «ограду» для тушечницы<sup>10</sup>, подставку для кистей, кисти, тушь, капельницу для разведения туши, полоскательницу кистей, писчую бумагу, свитки со стихами, ручное зеркальце, определитель картин, подставку для зеркала. Не помешает также маленькая ваза со цветами. Делая композицию [вещей] на полке и в нише гостиной-сёин, нельзя ставить одинаковые предметы. Это следует усвоить!

– Хотя во дворце на Восточной Горе<sup>11</sup> выставляли [в гостиной] высочайшие подставки для кистей<sup>12</sup>, следует подумать о том, чтобы [выставлять] также подставки без имени<sup>13</sup>. Говорят, [это было характерно] для направления Соами, но Ноами до этого не додумался. Следует выставлять [также] обыкновенные тушечницы. Конечно, редкостные вещи следует ставить так, чтобы [они] изменяли настроение [участников чаепития]. Устное предание об этом идет от Кукая, Дотина и доходит до Созки.

(...)

– На полку-тигайдана, на нишу в гостиной-сёин, большую нишу следует смотреть в зависимости от направления света [в помещении] – слева или справа (...).

– Полка-тигайдана имеет, как правило, три уровня, и [ее] называют также «три полки». Имеются также полки с двумя [уровнями] и с одной плоскостью.

(...)

## 5. Подставка-дайсу

– Основа [пропорций] полки-тигайдана, гостиной-сёин с большой нишей, помещения [для чаепития] ваби – в гармоничности [числа] пять.

台子

– Основа [определения] количества вещей и в малой комнате, и в помещении в тысячу *татами*<sup>1</sup> – в сочетании семи [предметов, устанавливаемых] на подставке-дайсу.

(...)

– На подставку-дайсу [ставят только] гармонически сочетающиеся друг с другом вещи. Используются различные [сочетания] кувшина с водой, подставки для черпака, чаши для сливания воды, подставки для крышки [котла] (...).

(...)

## 6. Начертания тушью

– [От чая] в гостиной-сёин, [когда используют] подставку-дайсу, и вплоть до [чаепития] в хижине-соан определяют число гармонического соотношения<sup>1</sup>. Так как люди не знают на изначальной гармоничности какого [числа] достигают совершенства, бывают ошибки. Вообще говоря, существует гармоничность в движении неба и земли. Если к четырем временам года прибавить период *доэ*<sup>2</sup>, то сезонов будет пять. Если к четырем сторонам [света] прибавить центр, то получится [число] пять. День, начиная с [часа] Дракона до [часа] Обезьяны<sup>3</sup>, делится на пять временных [отрезков]. Ночь делится на пять страж<sup>4</sup>. [Все это] проявляется в пяти *ци инь* и *ян*<sup>5</sup>. И человек получает пять «тел»<sup>6</sup>. На основе [этих данных] определяется гармоничный [характер числа] «пять», и эта гармоничность не различается ни в большом, ни в малом. «Пять» – число *ян*. То, что проявляется в [какой-либо] форме, – *ян*. В гармоничность этого [числа] «пять» [включают] шестой [элемент], считая [его] *инь*, но, как правило, используют [только] «пять» – *ян*. [Число] «шесть» обычно не используется. Хотя и можно сказать, что чайная церемония в хижине-соан в основе своей имеет порядок [проведения чаепития, который характерен при использовании] подставки-дайсу, и правила [, применяемые] в гостиной-сёин, [в ней] есть детали, связанные с использованием [сил] *инь* и *ян*. [В чаепитиях, проводимых] в гостиной-сёин [с использованием] подставки-дайсу, также есть детали, связанные с использованием [сил] *инь* и *ян*, и если не усвоить эти дета-

墨引

ли, [вы] обязательно наделаете ошибок [в проведении чаепитий]. Ведь говорят, что если дойдешь до корневой артерии, то будешь свободным [в своих действиях] насколько пожелаешь. Например, изучив истинные знаки<sup>7</sup> и после этого принявшись за сокращенные и простые, как угодно можешь нарушать [вид истинных знаков] и переодевать [их] в [новые] одежды<sup>8</sup> – [но] истинная природа [их все же] не изменится. Если выучить только простые [написания] и *кану*<sup>9</sup>, то [при написании истинных знаков] во многих случаях начертания будут неправильными, и [знаки] потеряют свою исконную природу. Таким образом, в первую очередь следует приобрести закалку в [написании] истинных знаков. И все же поступки<sup>10</sup> будут меняться в зависимости от [индивидуальных особенностей] человека. Древние люди постигали чудесный [смысл] простых знаков, постигали чудесный [смысл] сокращенных знаков, а также чудесный [смысл] знаков *каны*. Бывает, что люди, постигшие чудесный [смысл] сокращенных знаков и *каны*, хорошо разбираются в исконной природе истинных знаков, даже если не очень сильны [в их написании]. К постижению исконной природы знаков [приходят со стороны истинных [знаков], приходят со стороны сокращенных [знаков], приходят со стороны простых [знаков] – хотя стороны, с которых приходят [к этому], меняются, глубинный смысл [пути постижения] один и тот же. Сторона подхода должна соотноситься с сущностью человека. Так, старые люди и люди, занятые житейскими делами, воспринимают [Путь к собственной природе] только из истинных [знаков], а после того, как приобретут закалку в умении [устраивать чаепития] в гостиной-*сёин* с [использованием] подставки-*дайсу*, начинают проводить [их] исключительно в хижине-*соан*<sup>11</sup>. Но на всю жизнь тяги к хижинам [они] не приобретают. Люди, являющиеся учителями, должны иметь хорошие побуждения. [Они] полагают, что знают, как обращаться со всеми предметами утвари – подобно тому, как Будда, переправляя живых существ [на берег нирваны], выводит [их] на Путь [спасения] внезапно или постепенно, сообразуясь [с их склонностями или] к «великой колеснице», или к «малой колеснице»<sup>12</sup>, поэтому как раз к [тем или иным] предметам утвари и выражают [свое] пристрастие. Итак, среди «хозяев» хижин и «росистых земель»<sup>13</sup> имеются также старики и люди, занимающиеся житейскими делами<sup>14</sup>. [Они] проходят обучение великому закону совершенства<sup>15</sup> и запоминают [его], решают [выбрать] из утвари [только] один-два предмета, а что касается утвари, которую необходимо иметь в личной собственности, набирают [ее], посоветовавшись с

учителем, запоминают, как ставить [предметы утвари], как гармонично сочетать [их], как [с ними] обращаться. Кроме того, [они] с вниманием относятся к пониманию исконной сути [чайного ритуала *ваби*, их] продвижение вперед будет успешным, и [они] моментально подойдут к [практике] чая[-*ваби*]. Следует понимать, что эта практика будет отличаться от манеры [проведения чаепитий] в гостинных-*сёин*. Поистине, глубокий вкус чайной церемонии [скрыт] в хижине-*соан*! Почитать правила «истинного» [чаепития] в гостиной-*сёин* с [использованием] подставки-*дайсу* – закон мирян. Закон «вышедших из дома»<sup>16</sup> [таков:] хотя можно сказать, что стиль малой комнаты и «росистой земли» за основу взял изначальную гармоничность<sup>17</sup>, в конце концов [он] отдалился от гармоничности, позабыл приемы [проведения чаепития в гостиной] и вернулся к отсутствию вкуса в истинном вкусе<sup>18</sup>. Молодые или же имеющие много времени чайные мастера<sup>19</sup>, устраивая показ [своего] истинного вкуса, не знают, что [им] следует знать, и неумело обращаются с [утварью], здесь должно проявиться несоответствие [их претензий тому, что есть на самом деле]. В действительности же, между делом и принципом<sup>20</sup> нет различий. Если дело осуществляется мастером, то и сущность глубокая. Если сущность глубокая, то и приемы [проведения чаепития] мастерские. Если говорят, что приемы хорошие, но сущность еще неглубока, то это потому, что и приемы [все-таки] еще не достигли [уровня] чудесного<sup>21</sup>. Если говорят, что сущность глубокая, а приемы не достигли [мастерского уровня], то это потому, что сущность еще не вступила [на уровень] чудесного. Это еще более глубоко объясняет Путь Будды.

– О смысле, [заложенном] в первое сидение и в последнее сидение в комнате ценителя,<sup>22</sup> [Ри]кю говорил: «Первое [сидение] – *инь*, последнее [сидение] – *ян*. Это – великое правило. Во время первого сидения в нише-*токонома* вешают свиток-*какэмоно*, под котлом огонь [в очаге-*фуро*] пока еще слаб<sup>23</sup>, на окна вешают бамбуковые шторы. Каждый [компонент чайной комнаты в отдельности] и все помещение [в целом] – “тело”<sup>24</sup> *инь*. И в “хозяине”, и в “гостях” имеется эта сущность<sup>25</sup>. Во время последнего сидения ставят цветы<sup>26</sup>, [вода] в котле закипает, бамбуковые шторы снимают и все это – “тело” *ян*. Согласно этому великому правилу, замысел чайного мастера заключается в том, чтобы небесные *ци* были ясные [или же] затянутые облаками – изменять [их] в зависимости от холода, тепла, жары, влажности. Например, когда небесные *ци* густые, снимают бамбуковые шторы



[, которые висели] во время первого сидения, поднимают фрамуги, ставят цветы. Однако полностью *ян* [вы] не ощутите, поэтому [самым] первым делом считается огонь. Это “тело”<sup>27</sup> можно назвать *ян* внутри *инь*. Если [иметь в виду] данное обстоятельство, то [будет понятно, почему] последнее сидение не станет *инь*. Следует терпимо относиться к огню, о котором выше шла речь. Два *ци* во вселенной также [проявляются]: в весеннюю и летнюю жару вдруг наступают холода, в осенние и зимние холода бывают теплые дни. Хотя это так, но весну не называют осенью, а лето не называют зимой. Это – изменения внутри времени года, что следует хорошо понимать». Дайрин и Сёрэй присутствовали при этом и, выслушав [Созки], сразу же почувствовали, что можно сказать: [это –] чай великого просветления, уровня которого достигают путем вне Учения<sup>28</sup>.

– Когда [Созки] спросили, каково должно быть количество предметов [утвари] во время первого сидения и последнего сидения [, тот ответил]: «В гостиной-*сёин* [, когда используют] подставку-*дайсу* во время [чаепития] днем, и сочетаемость [предметов, и их] количество соотносится с *ян*; во время [чаепития] ночью и сочетаемость [предметов, и их] количество соотносится с *инь* или же с празднованиями [в честь Будды], воспоминаниями о Будде<sup>29</sup>. Об этом имеется устное предание. Что касается хижины-*соан*, то так как количество предметов в малой комнате небольшое, [я] обсуждал с Дзёо [вопрос о том, что], может быть, не стоит придавать значение количеству [предметов в ней]. Но если делать различие между первым сидением-*инь* и последним сидением-*ян*, то [вопрос] о количестве [предметов] следует хорошо продумать, руководствуясь [правилом] чет-нечет. В стихотворении говорится:

*Ниша – ниша.*

*Место для сидения – место для сидения.*

*Два чета, один нечет.*

*Два нечета, один чет.*

Это следует усвоить. Или же:

*В нише – бокусэки.*

*На месте – котел, или – на очаге-фуру.*

*На подставке-[дайсу] – баночка с благовониями  
и метелочка из перьев.*

[Указанное] выше – два нечета и один чет. Вообще говоря, следует усвоить, что количество [предметов] в нише и на подставке не должно быть одинаковым, [это] будет плохо выглядеть. [Принцип] два нечета, один чет также следует усвоить из [сказанного] выше. [Дело здесь] не в количестве предметов. И в гостиной-*сёин* [, в которой используется] подставка-*дайсу*, и в хижине-*соан* не должно быть одинаково четного или одинаково нечетного [количества предметов] в нише, на подставке, на местах для сидения. Добавляя [к этому количеству еще вещи] и отдаляясь от [соблюдения принципа] гармоничности, следует быть свободным [в своих действиях]».

– Когда к гармоничности [числа] «пять» добавляют [число] «шесть» и получают гармоничность [числа] «одиннадцать», совершают множество ошибок, если не усваивают различия между *инь* и *ян*. [Я] спросил [Рикю]: «Что касается подставки-*дайсу* с пятьюдесятью [видами] украшений<sup>30</sup> и правил, как ставить утварь в хижине-*соан*, то [у нас] учат, что [следует пользоваться принципом] гармоничности [числа] “пять”, но, опираясь [на это указание], трудно понять, что это такое». [Ри]кю сказал: «Радуюсь вежливому вопросу. Если даже знаешь о пятидесяти [видах] украшений, но не разбираешься в гармоничном сочетании [их], то будешь несвободен [в своих действиях] и, кроме того, будешь ошибаться. Я также три раза спрашивал [об этом] у Дотина, но [он ничего] не поведал, сказав, что [это] тайна. [Я] осведомился [об этом] у Дзёо, [тот] спросил: “Не научил ли [тебя этому] Дотин?” и сказал: “[Это] тайна, и [поэтому] не научил”. Мы [с Дзёо] были не против однажды осведомиться [об этом] у Дотина, [но он] ответил, что и Кукай также [ничего] не говорил, и [все] осталось неясным. Мы спросили также Сотина, но и [он] не знал. Спросили Сого. Так как [Со]го был человеком, глубоко усвоившим переданное [ему] Сюко, то [он] действительно все запомнил и смог в подробностях передать [нам]. Так как серьезные, знающие люди настолько редки, то это была первая передача. Вообще говоря, так как было бы не [все] в порядке, если не научить [чайных мастеров] соотношению [числа] “три” и гармоничности [числа] “пять”, [он] каждому [это] передавал. Сведений о гармоничности числа “шесть” среди [других чисел] не касался, потому что не было учеников, которые бы об этом спрашивали. Чтобы для Созки ничего не оставалось в тайне, [он все ему] передал в подробностях. Ваше преподавание<sup>31</sup> серьезно занялись [этим] и, если спросите [об этом], то внимания к

Вам будет больше, чем к нам с Дзё[о]. Насколько в [моих] силах, я передам [Вам все]». [Рикю] сказал, что все передаст [мне], выбрав счастливый день, и в двадцать третий день десятой луны девятого года Небесной Справедливости<sup>32</sup> [передал]. Все это [я] по порядку записал и [привожу] ниже.

Что касается гармоничности [числа] «одиннадцать», то [здесь] «пять» — *ян*, и это называют гармоничностью сущности, и «шесть» — это *инь* и гармоничность действия.

В [выражении] «счастье и несчастье»<sup>33</sup> *ян* — «счастье», *инь* — «несчастье». Когда [совершают] праздничные [церемонии], гостиную-*сёин*, доску-*осиита*, подставку-*дайсу* украшают одним образом — [по принципу] *ян*. Воспоминания о делах Будды<sup>34</sup> — *инь*; когда же имеется намерение поздравить наследников, то каждую вещь устанавливают [по принципу] *ян*. Обыкновенную подставку-*дайсу* хорошо всегда украшать [по принципу] *ян*. Во время ночных собраний [вещи] располагают [по принципу] *инь*. Хотя [это] и основополагающее правило, не будет критики, если даже их расположить и [по принципу] *ян*. Во время<sup>35</sup> дневных собраний подставку-*дайсу* с украшениями [по принципу] *инь* не [используют]. А если это так, то, хотя и рассматривались причины, почему как для первого, так и для последнего [сидения] в хижине-*соан* не подходят гармоничность [по принципу] *ян* и число [предметов по принципу] *ян*, терпение Дзёо было бы [в этом] случае самым подходящим. Однако так как [в этом случае мастер] будет несвободен [в действиях], что приведет к отклонениям от правил, надо, чтобы [*инь* и *ян*] взаимно менялись [следует] различать первое и последнее [сидения]. Кроме того, если в зависимости от умения чайного мастера [в его работе] и в обращении [с предметами утвари] имеются интересные особенности, то также следует использовать гармоничность *инь* и число [предметов по принципу] *инь*.

(...)

— Что касается понятия «одна вещь», то есть люди, которые считают, что «одна вещь» — это, когда куда-нибудь ставят только один [предмет]. Но это предубеждение. Даже если ставят десять, двадцать [предметов], то среди них есть одна вещь, которая проясняет гармоничность [сочетания предметов] (...).

(...)

— Набор из семи [предметов утвари]: на длинной доске — кувшин с водой, чаша для сливания воды, подставка для черпака, очаг-*фуро*, подставка для крышки [котла]; на верхней полке — чайная чашка, чайница. Таково распределение [предметов утвари]. Хотя [утварь] располагают таким образом, но если [Вы] сейчас захотите поставить еще какой-нибудь один [предмет] на верхнюю полку, то лучше всего поместить [на нее] подставку для крышки [котла] в чаше для сливания воды. В противном случае метелочка из перьев или [какой-либо] другой предмет нарушит гармоничность, а [предметы утвари] следует сочетать гармонично.

— Когда на верхнюю полку ставят в сочетании три [предмета утвари] — чайницу, чашу-*кэнсуй* и чайную чашку, то, как показано на схеме, двумя *ян* зажимают *инь*. Это [называют] гармоничностью серии [предметов]. Отмечается, что иногда [это правило] применяют и для [украшения] подставки-*дайсу* в гостиной-*сёин*. Нечего и говорить, что так и следует делать. [Рикю] сказал, что это обязательно нужно усвоить.\*

Набор [утвари] из трех предметов благочестивого мирянина [Ри]кю. Следует различать [наборы утвари], исходя из этого основополагающего правила.

В зависимости от предметов утвари [их] располагают слева и справа.

(...)

*Приписка.* До того как [появились чаепития] Дзё[о] и [Ри]кю в хижине-*соан*, начиная [с чаепитий] с подставкой-*дайсу* и до [чаепитий] со «средней доской», как правило, использовали чайную утварь из металла, а после этого — чайную утварь из керамики. Дзё[о] и [Ри]кю советовались [об употреблении] крышки-«друга»<sup>36</sup> и, поскольку были случаи, когда употреблялись окрашенные крышки из зеленовато-голубого фарфора, то, не ограничиваясь крышкой-«другом», начали без особых затруднений употреблять и окрашенные крышки из зеленовато-голубого фарфора.

(...)

\* Здесь в тексте рукописи приводится схема расположения предметов, после которой даются нижеследующие пояснения. — А. И.

## 7. Посмертное

## Записи запомненного



— [Со]эки сказал: «Церемонию с “густым чаем” [проводят] в более простом [стиле], в церемонии с “жидким чаем” [преобладает] истинный [стиль]. Необходимо хорошо усвоить это различие. Тайна в том, что [все] это зависит от времени и места [проведения церемонии, и она должна проводиться] с легкостью».

— В результате многолетней практики [Вы поймете] во всей полноте [тот факт, что,] если взять гармоничность *инь* и *ян*, [используемую при украшении] подставки-*дайсу*, то в сотнях, тысячах, десятках тысяч [способов] выставления [предметов утвари], вплоть [до чаепитий] в помещении, крытом соломой, ничего не выходит за пределы этого закона. Более того, истонный смысл *ваби* — выявлять чистый, незапятнанный мир Будды, и, входя на эту «росистую землю» и в хижину-*соан*, очищаются от [мирской] пыли и грязи. Так как у «хозяина» и «гостя» происходит прямое общение сердец, совсем необязательно говорить о размерах [помещения, предметах интерьера, утвари, исчисляя их] в *сунах* и *сяку*, о ритуалах и правилах. [Чайная церемония — это] развести огонь, вскипятить воду, выпить чай и ничего более. Именно здесь выявляется сущность<sup>1</sup> Будды. Но поскольку [люди] упорно держатся [привычки] изобретать правила [церемоний и ритуалы] приветствия, [чайная церемония] приобретает смысл общественного мероприятия: или же «гость» следит за ошибками «хозяина», или же «хозяин» насмехается над ошибками «гостя», или же [происходит] что-то в этом роде. Нет времени ожидать [появления] людей, которые достигнут просветления, усвоив все эти подробности [церемоний и ритуалов]. Если выбрав Чжаочжоу<sup>2</sup> в качестве «хозяина» и великого учителя-патриарха<sup>3</sup> в качестве «гостя», благочестивый мирянин [Ри]кю и этот монах<sup>4</sup> страхнут [мирскую пыль и войдут] на «росистую землю», то не будет ли такое собрание [прекрасно] устроенным? Я громко смеюсь! Хотя [я] и сказал так, [сегодня] людей в Поднебесной трудно принять и за Чжаочжоу, и за Бодхидхарму, но очень важно хотеть принимать [их] за таковых. Говорят, что люди, отдалившиеся от трех миров<sup>5</sup>, тем не менее часто спокойно восседают в [этих] трех мирах. Здесь [я] ощутил сомнение: [все это] представлялось неясным. Когда [я] спросил благочестивого мирянина [Ри]кю, каким образом [он это] понимает, [Ри]кю сказал: «Что может сказать достойному монаху<sup>6</sup>

о великом просветлении этих патриархов и будд глупый и слепой Созки! Однако не возникает ли у достойного монаха непонимание благодаря сутрам и трактатам, в которых [запечатлено] учение Будды? <sup>7</sup> [Поэтому Со]эки расскажет о чае. Правил и запрещений, касающихся всех дел<sup>8</sup>, начиная с [устройства] подставки-*дайсу*, [насчитывается] сотни, тысячи, десятки тысяч. Старые люди остановились на этом и рассматривали это<sup>9</sup> как овладение [искусством] чайной церемонии, и в тайных книгах писали только о важности каждого [ритуала]. У [Со]эки же было желание, сделав этот ритуал ступенькой, подняться немного выше. [Он] целеустремленно выспрашивал преподобных отцов из [храмов] Дайтокудзи и Нансо[дзи] и, взяв за основу нормы “леса *дхьяны*”<sup>10</sup>, день и ночь упрощал изысканный ритуал [чаепития] в гостинной-*сёин*, открыл пространство “росистой земли” — мир “чистой земли”<sup>11</sup>, выявил *ваби* [чаепития] в комнате в два *татами* в хижине-*соан*, занимался хворостом и водой и, хотя наконец сколько-то ощутил, что в чашке чая имеется истинный вкус, [Со]эки иногда совершает ошибки, допуская замутнение [в сердце чая, которое должно быть подобно кристально чистой] воде. Бывает также, что гость не усвоил Пути<sup>12</sup>, и поэтому “хозяин” также сбивается. Не совершает ли [Со]эки ошибок, когда к милостивейшему монаху<sup>13</sup> приходят упоминавшиеся три преподобных отца<sup>14</sup>. [Созки] боится только того, что по мере увеличения количества людей-ценителей [чайной церемонии] увеличится также количество учителей, и каждый [из них] будет давать [свои собственные] указания. Или же, общаясь с [имеющими] великие имена<sup>15</sup> и высокие дома<sup>16</sup>, будут воспринимать хижину-*соан* как гостинную-*сёин* и не возьмут на себя труд осведомиться об изначальном смысле [чайной церемонии-*ваби*]. Или же любители много есть и много пить будут и в хижине-*соан* устраивать обильную выпивку. [Чайная церемония] не найдет отклика в их сердцах, так можно ли будет [назвать их] “ценителями безыскусного”? Учителя, обретающиеся в миру, нравятся [носителям] великих имен, [эти учителя] всецело заняты совершенствованием [проведения] чайных собраний и считают за счастье, что богачам, имеющим серебро, нравится это действие. Когда [такие учителя] устраивают чайную церемонию из жадности, то [используют] множество правил ее проведения, которые сейчас и представить невозможно. Тем более нельзя представить, каким будет чай<sup>17</sup> в будущие века. Я бы хотел посмотреть, еще раз возродившись через сто лет, каким станет чай в обществе».

Я<sup>18</sup> сказал: «Если это так, то какие указания [Вы] можете дать? Как нужно правильно следовать Пути?»

[Со]эки сказал: «[Я] по-разному думал [об этом], но прояснить [данный вопрос] трудно. По крайней мере [я] сообщаю людям, которые говорят, что должны изучать правила [проведения чаепитий] в гостинной [с использованием] *дайсу*, что не знаю [тех правил]. С легкостью [я] передаю традиции [чаепитий в] хижине-*соан*, но не говорю о соразмерности [элементов интерьера и утвари], а заставляю [учеников] запоминать примерное количество ячеек в *татами*. Если поставить дело так, что [сначала познакомить] с углями [для очага], а затем пройти “густой чай” и “жидкий чай” и заронить мысль о том, что такое *ваби*, то за это время из десяти-двадцати человек не войдет ли на Путь хоть один человек, человек, сообразительный [во всем, что] относится к Пути? (...) Созэки изобрел чай стиля “росистая земля” – хижина-*соан*, которого не было раньше ни в [стране] Хань<sup>19</sup>, ни в Ямато<sup>20</sup>» (...).

(...)

– На собрании в малой комнате [число] «гостей» не должно превышать пяти человек. Вообще, хорошо, если [«гостей»] два-три человека. При вхождении на «росистую землю», в комнату или при осмотре поставленной [утвари «гости»] бывают невнимательны и часто обижаются, если не понимают [в каком] состоянии пламя [в очаге]. При двух-трех человеках ритм хода [чаепития], в общем, хорош. Но даже в этом [случае], если «хозяин» и «гости» неопытны и не знают, как убыстряют или замедляют скорость [чаепития], состояние пламени и состояние кипящей воды будут плохими. Если [количество «гостей»] достигает пяти человек, то, когда [«хозяин»] будет заниматься обслуживанием «гостей», состояние пламени станет неопределенным и плохим. Вообще говоря, когда «гостей» много, то следует усвоить, что увеличивается разнообразие манер поведения множества «гостей». Что касается легкого духа [чаепития, то это зависит] от умения или неумения «хозяина» и «гостей». Следует в этом хорошо попрактиковаться.

(...)

Что касается уборной на «росистой земле», то в «Чистых правилах» «леса *дхьяны*» подробно описаны приемы Байчжана<sup>21</sup>. Скамейки в чайном зале и другая [мебель] изготовлены всецело в [стиле] *ваби*: насколько возможно используются старые бревна, старый бамбук.

Очень важно, чтобы в уборной [также] использовалась утварь в [стиле] *ваби* и к тому же новая и чистая. Во время чайного собрания «гости» осматривают и уборную. В дзэнских лесах ответственность за [состояние] уборных возлагается на [особого] монаха-*дзёдзу*, и есть много примеров, когда [эту должность занимали] выдающиеся люди и преподобные [отцы]. Настроение во время действия – вот что главное. «Гости» [должны] быть в настроении[*-ваби*]. И «хозяин» [, проводящий чаепитие в духе] *ваби*, особо проверяет уборную. Поскольку [«хозяин»] использует [для этого свое] сердце, «гости» знают, что [в это дело] вложено сердце «хозяина». И в [стране] Хань, и в Ямато бывает, что честолобивые люди, скрывшись в уборных, замышляют враждебные [дела]. Следует обратить внимание, что среди «гостей», сидящих на задних местах, могут быть врачи, отшельники, и важно то, чтобы [всем], начиная с высокого «гостя», указать [, где находится] уборная. Когда «хозяин» выходит встречать [«гостей»], обязательно открывает дверь [уборной], чтобы [уборную] хорошо было видно (...).

(...)

– В уборной [Ри]кю [, устроенной] на «росистой земле», лежала горка песка, и этим [она] отличалась от других [уборных]. После того как «гости» уходят, песок [из уборной] удаляется, и [уборную] чистят. Перед приходом «гостей» [ее] тщательно поливают водой. После уборки приносят в бадье сухой песок и насыпают [его] горкой, а потом разравнивают палочкой. Поэтому, если [кто-то] неожиданно посмотрит на уборную, то [увидит, что] песка нет. Бывает и так, что если [кто-то] вступит на «росистую землю» не в [назначенное] время<sup>22</sup>, то сначала песка [в уборной может] не быть, и [его] приносят [туда] до перерыва<sup>23</sup>. Рикю сказал: «Чтобы очистить тропу и маленькие дорожки, [на них] сыпят как раз сухой песок. И, конечно, истари песок сыпят на дорогу, на которой [появятся] милостивейшее счастье и милостивейший успех<sup>24</sup>. Трудно было бы ожидать, чтобы сколько-нибудь маленькая дорожка оставалась нечистой. Для того, чтобы сделать [дороги] чистыми во время [проезда императора], с вечера подвозили воду. Брали в основном соленую воду. И целью [всего этого] было очистить [дороги]. Песок в уборной также бывает нечист, но, если для очищения [уборной] насыпать [туда] песок, поливать [его] водой и делать песок мокрым – это совсем не то».

– Уборная Рикю рядом со скамейкой<sup>25</sup>, была такой, какая описана выше. Другие сооружали обычные уборные.

(...)

Преподобный Кокэй поведал о том, что особенно любит [он] заваривание чая низших сортов<sup>26</sup>. Однажды Рикю посетил Обитель Сосредоточения Света<sup>27</sup> и во время ночного разговора попросил Хозяина, получившего Хранилище<sup>28</sup>, [заварить] такой чай. Тогда преподобный поведал: «Как Вы знаете, мы [оба] любим заваривать чай-сэнтя. В [государстве] Тан<sup>29</sup> заваривают и наслаждаются различными сортами чая. В Японии употребляют исключительно [порошковый] чай-маття. Известно, что в Тан чай-маття употребляют, но очень редко, не так, как в Японии. Заваривание чая-сэнтя там не связано ни с вхождением на “росистую землю”, ни с чайной церемонией. [Хотелось бы, чтобы] были разработаны [правила для такого чая]», для таких, как мы [с Вами, которые так] любят чай-сэнтя». Рикю согласился [с мнением преподобного] и сказал, что подумает [над этим] в ближайшее время. Хотя [я] осведомился [у него] потом [об этом], но [ничего] не услышал. Жаль. Уважаемый [Ко]кэй, оказавшись в западных провинциях<sup>30</sup>, также [оказался] бессилем в достижении [результата].

– Если во время собрания идет дождь или когда очень холодно, вхождение на «росистую землю» и прохождение [по ней] – суетливое, быстрое, без сдержанности. Во время ветра с дождем следует использовать зонтик. Вообще говоря, когда [«гость»] держит над собой [зонтик, он] несвободен [в своих действиях] во время омовения<sup>31</sup>, и поэтому лучше привязывать [зонтик] тесемочками. Во время дождя ночью [зонтик] лучше держать, наклонив вперед, чтобы дождь не попал на фонарь<sup>32</sup>. Во время дождя с ветром «хозяин» подает чай, не устраивая перерыва<sup>33</sup>. Однако пить чай, не совершив омовение, ни в коем случае нельзя, и «хозяину» не приходится заставлять [делать его] насильно. Обычно [он просто] говорит, что «гостям» подобает совершить омовение. Омовение [в этом случае] совершают под навесом у входа [в чайный домик], воду для омовения приносят в соуде с носиком. Каждому человеку поочередно льют воду. Это – обычай старины, когда [в чайной комнате] ставили два вида подставок-дайсу, а не создание нынешнего времени. Для такого случая можно также емкость для воды ставить рядом со входом [в домик]. Можно также использовать ямку для мусора. В таком случае у края ямки ставят камень...

# ЗАПИСКИ О ДЗЭНСКОМ ЧАЕ (Дзэнтяроку)

Восточный город<sup>1</sup>  
СОСТАВИЛ ДЗЯКУАН СОТАКУ

寂庵宗沢  
禅茶録

## 1. Занятие чаем выявляет суть Пути дзэна

[Обычай] делать Путь дзэна главным в чаепитии пошел от учителя дзэна<sup>2</sup> Иккю из Мурасакино<sup>3</sup>. Поэтому Сюко<sup>4</sup> из храма Сёмёдзи в Южном городе<sup>5</sup> был учеником Дхармы<sup>6</sup> у учителя дзэна Иккю. Учитель дзэна Иккю, видя как [Сюко,] полюбив чайное дело, проводит дни [занимаясь этим], признал чай тем, что едино с чудесной сутью Пути Будды, и выразил в приготовлении чая глубочайший смысл дзэна. [Так] возник Путь чая, побуждающий ради [спасения] живых существ постичь суть дхармы собственного сердца<sup>7</sup>. Поэтому все, что используется в чайном деле, [по сути] не отличается от [применяемого в] Пути дзэна. Во всех понятиях, начиная с таких, как «чай без “гостя” и без “хозяина”»<sup>8</sup>, «сущность и действие», «росистая земля», «ценимое-суки», «безыскусное-ваби» и других [содержится] тот же самый, глубочайший смысл дзэна. Подробнее [о них будет сказано] в дальнейшем. В одном стихотворении есть поистине фраза-афоризм о том, как постичь вкус чая и вкус дзэна<sup>9</sup>. А если [это] так, то влечение к редким и драгоценным [вещам], выбор изысканных вин и пицци или же [пристрастие] к великолепию чайной комнаты, развлечение [аранжировкой] деревьев и камней в саду разнятся с истинным смыслом Пути чая. И только вкушение сладости дзэнского чая и следование [Пути чая] удовлетворяют истинную потребность нашего Пути<sup>10</sup>.

Приготовление чая – [это по сути] полностью Учение дзэна, средство постижения собственной природы<sup>11</sup>. Смысл [проповедывания] живым существам всех миров<sup>12</sup> сутр [в которых запечатлено] то, что Почитаемый Шакья<sup>13</sup> проповедовал сорок лет, заключается в открытии [живым существам] изначального света<sup>14</sup>, [открытии] того, что вне сердца (мыслей, сознания) нет Дхармы<sup>15</sup>. [Он,] выражая это через внутренне присущие и внешние причины<sup>16</sup>, сравнения, речи, показал [их затем] как уловки – средства [достижения просветления]<sup>17</sup>. Чайное дело тоже сходно со [средством обретения] уловочного зна-

ния. Заниматься приготовлением чая – способ постижения [истинной природы] *дхарм*<sup>18</sup>, проявление истонного предопределения<sup>19</sup>, и [это] не отличается от методов обращения [, используемых] буддами.

Однако сейчас в свете появилось сочинение<sup>20</sup>, в котором поносится Путь чая. И хотя [в том сочинении] во весь голос бранятся, [говоря] что [приверженцы Пути чая] следуют ритуалам, которые не являются [истинными] ритуалами, и даже обвиняют в том, что в конечном счете [следование Пути чая] приведет к странному состоянию, когда глубочайший смысл дзэна будет закопан (похоронен), помехой [для Пути чая тот трактат] не является. Если понять истонный облик<sup>21</sup> [Пути чая], то зачем же нужно будет поносить [его]?

В дзэнском чае есть, в частности, тяжелый<sup>22</sup> путь, побеждающий<sup>23</sup> ритуал. А если это так, то следовать только ритуалу – односторонний взгляд. Если сравнить ритуал с чудесной Дхармой Будды, то [он] будет островком в великой тысяче миров<sup>24</sup>. Ритуал – ветви и листья [на стволе] Пути Будды. В комментарии к Алмазной Сутре<sup>25</sup> говорится: «Хотя [ты] и упражняешься в человеколюбии, долге, ритуале, знании, искренности<sup>26</sup>, всего [этого] недостаточно для почитания. [Это] называется “знак человека”»<sup>27</sup>. У Лаоцзы есть [слова]: «Ломать Путь и добродетели<sup>28</sup> и устанавливать на [основе] этого человеколюбие и долг – ошибка святого»<sup>29</sup>. [Они указывают на] скрытый чудесный Великий Путь, который существовал [еще] до того, как возникли вещи, на Принцип<sup>30</sup> природы, независимый от делений человека [на разряды]. Поносить дзэнский чай, который просветляет в этом Принципе, значит быть заблудившимся и отчаявшимся слепцом, который собственным кулаком разбивает себе голову. Человек из моих врат<sup>31</sup> должен смиренно и почтительно исполнять этот великий долг и иметь дело с истинным чаем, обладающим вкусом дзэна.

## 2. Занятие чайным делом

Изначальный смысл чая заключается не в выборе хорошей или плохой утвари, не в рассуждениях о приготовлении [чая], а [в том, что это] именно действие, посредством которого входят в *самадхи*, [действие,] в котором, [войдя в *самадхи*,] имея дело (обращаясь) с утварью, постигают [собственную] истонную природу<sup>1</sup>.

Таким образом, приобщение к чайному делу не что иное, как способ поиска собственной «природы». В этом смысл *самадхи*, в состоянии которого обращаются с чайной утварью – это, когда одна мысль направлена

на главное и отсутствует [ее] соответствие [другому]<sup>2</sup>. Например, если используют чайную ложечку, то только на эту чайную ложечку всецело направляют свои мысли и совсем не думают о других делах – это то, чем [нужно] заниматься от начала до конца. Кроме того, когда [наступает] время отложить эту чайную ложечку, [ее] откладывают, глубоко сосредоточив [на этом действе] мысли, как в предыдущем случае. И это не ограничивается чайной ложечкой. То же самое делается при обращении с любым [предметом чайной] утвари и вещью, используемыми [в церемонии]. Кроме того, когда откладываются бывшие в обращении тот или иной [предмет] утвари или вещь, и руки от них освобождаются, мысли же ни в малейшей степени не освобождаются [от сосредоточения] и, такие, какие есть, приковываются к другим [предметам] утвари или вещам, которые используются далее. Дух ни в коей мере не должен колебаться, поэтому о приготовлении чая говорят как о непрерывном поддержании духа. Но [это] только следование [пути достижения] «чайного *самадхи*». Понимание сущности [Пути чая] зависит от желания данного человека<sup>3</sup>, и совсем не обязательно нужны годы и месяцы [чтобы постичь ее]. Ведь поскольку [такое желание], возникшее в один момент, может быть глубоким или мелким, то, направив [внимание] всецело на суть, нужно осуществить желание и преуспеть в практике «чайного *самадхи*».

*Самадхи* – санскритское слово, в переводе означает «правильное восприятие». Как бы то ни было, [его можно] назвать фиксацией одной мысли на одной точке (месте, объекте). Учитель Дхармы Юань<sup>4</sup> говорит: «Что называют [практикой] *самадхи*? [Это –] думать всецело о знаке покоя<sup>5</sup>. “Думать всецело” означает, что желание одно, нераздельно. “Знак покоя” означает, что дух пуст<sup>6</sup>, сознание ясное. “Дух пуст” означает, что мудрость спокойно освещает его. “Сознание ясное” – нет [ничего] скрытого и непроницаемого. Эти два<sup>7</sup> – тайные знаки естественности. Использование одного ведет к использованию [другого]».

Далее. В Сутре о Цветке Дхармы<sup>8</sup> [говорится]: «В тихой обители вступил в дхьяну<sup>9</sup> и [восседал] с одной мыслью в одном месте в течение восьмидесяти четырех тысяч калп<sup>10</sup>»<sup>11</sup>. [Это значит, что] постижение Дхармы<sup>12</sup> за [время] одного сидения [происходит в течение] восьмидесяти четырех тысяч калп. Практиковать *самадхи*, войдя в чайную комнату, [также] означает постигать Дхарму за [время] одного сидения.

Далее. В «Образцах сокровищ» Ютяня<sup>13</sup> [читаем]: «В “Рассуждениях о сокровище-царе” говорится: “Практиковать *самадхи* думания об одном знаке – Будде<sup>14</sup> – [это] быть привязанным к думанию, не



забывая [об этом], когда ходишь, стоишь, сидишь, лежишь. Если после этого погрузишься в глубокий сон, также будешь привязан к думанию. И пробудишься – [оно] будет продолжаться<sup>15</sup>»

Следуя этому при приготовлении чая, будучи без лености привязанным к думанию<sup>16</sup> в течение дважды по шесть часов<sup>17</sup> в одном месте, нужно, пробудив в себе неустрашимость, войти в «*самадхи* действия»<sup>18</sup>. Постигание истонной сущности<sup>19</sup> посредством обращения с чайной утварью непосредственно связано со смыслом «сидячего» дзэна<sup>20</sup>. Смысл «сидячего» дзэна не только в спокойном и молчаливом сидении. Такой [«сидячий» дзэн] называют «сидячим» дзэном темного свидетельства<sup>21</sup>. Тяньтайский Чжичжэ<sup>22</sup> также не любил [его]. Так как важнейшим законом «сидячего» дзэна является занятие [им] и, когда уходишь или приходишь, и, когда сидишь или стоишь<sup>23</sup>, то и в чайном деле то же самое. Следует без лености заниматься [им] передвигаясь, стоя, сидя, лежа.

Хотя [и возникают] сомнения, можно ли в чайном деле проводить действия передвигаясь, стоя, [сидя,] лежа, в конечном счете проводят. Как бы то ни было, когда, войдя в чайную комнату, проводят действие – готовят [чай] и пьют [его], всегда максимально стремятся [сделать это как надо], полностью осуществляют все ритуалы, исполняют [это] внимательно [в любом положении – ] передвигаясь, стоя, сидя, лежа. Если в движении и покое ежедневных дел будешь воплощать это намерение, то, не затрудняя [свои] мысли, сможешь все осуществить как положено. Путь поведения господина и подданного, отца и сына сам собой установится наилучшим образом<sup>24</sup>.

Что касается, в частности, того постижения Дхармы в «сидячем» дзэне, то, хотя [у человека] появляются бесчисленные мысли и причиняющие [ему] заботы ощущения, если [он] глубоко вовлечется [в постижение Дхармы], этим вовлечением будет удерживаться, и лишних мыслей [у него] не возникнет. Однако так как [зачастую] такое постижение Дхармы проводят, не определив изначально форму [постижения], то нередко к одной мысли, связанной с вовлечением [в постижение Дхармы в «сидячем» дзэне] примешиваются [другие,] лишние мысли, что легко рождает осложнения.

Итак, поскольку Путь чая оживляет<sup>25</sup> тело, то, занимаясь [чаем], направляешь на него мысли. Так как другие [, посторонние,] чувства [тебя] не отвлекают, нетрудно полностью отдаться вовлечению. Это чудесный Путь, вытекающий из чудесной мудрости учителя дзэна Иккю, и [этот Путь] действительно следует оценить.

### 3. Дух (смысл) чая

Дух чая – это есть дух дзэна, поэтому, если отбросить дух дзэна, то вне [его] не будет и духа чая. Если не знаешь вкуса дзэна, то не узнаешь и вкуса чая. О том, что в миру считается духом чая, можно сказать как о проявлении своего рода склонности. Признав эту проявленную склонность за истинный дух дзэнского чая, [некоторые люди] выглядят так, как будто достигли просветления. Породив в себе беспредельное самодовольство, [они] слепо клеветают на [других] людей и говорят, что никто из чайных мастеров в свете не знает духа чая. Или же говорят: «Дух чая не может быть выражен словами, [ему] нельзя обучить посредством форм. Воспринимайте [его], постигая самого себя!» [У тех, кто] думает, что это особая передача [истины] вне Учения<sup>1</sup>, возникают ложные мысли, что [только они] одни просветлились. Это все результат действия склонности. А если это так, то создав границу между склонностью, проявленной ими, и склонностью других [людей], [границу] между другими и собой, [эти] люди, совсем не зная духа чая, потешаются и смеются [над другими], хотя у каждого человека имеется [своя] склонность, и у всех людей [они] разные. Поношение друг друга за то, что у каждого разные склонности, является основой раздоров. Самодовольство все более возрастает, и в конце концов [для всех] становится интересным мирской чай, к которому направляют плохие склонности<sup>2</sup>. [Это] возникает вследствие ложных мыслей [, появившихся у людей]. Если [кто-то] будет думать, что это истинный дзэнский чай, [тот станет] в тысячу, десять тысяч [раз] отдаленней [от истины].

«Склонность» означает «направление и достижение». Это также то, что в зависимости от [их] хороших или плохих деяний направляет имеющих чувства<sup>3</sup> в места их рождения<sup>4</sup>. Погружение и блуждание в шести склонностях<sup>5</sup> называют в конечном счете блужданием здесь<sup>6</sup>. Поэтому в Дхарме Будды возбуждение мыслей считается первым<sup>7</sup> разрушителем заповедей, а невозбуждение мыслей является сутью *дхьяны*. Следовательно, в дзэнском чае чрезвычайно нежелательным является проведение десяти тысяч дел<sup>8</sup> при установлении склонности [к чаю]. Если чайным делом занимаются, приняв за [его] главный дух возбуждение мыслей, то истонные дзэнские способности<sup>9</sup> придут в беспорядок. Вообще говоря, «склонность» означает возбуждение мыслей у приверженных к вещам, является действием ума. Если мысли возбуждаются безыскусным (*ваби*), рождается [мысль о существовании] роскоши. Если мысли возбуждаются [чайной] утварью, рождается [мысль] об измерениях. Если мысли возбуждаются [склонностью] к

оцениванию, рождается предпочтение [одних вещей перед другими]. Если мысли возбуждаются естественностью, рождается дух творчества<sup>10</sup>. Если полнотой – рождается [мысль о] неполноте. Если мысли возбуждаются Путем дзэна, рождается ложная Дхарма. Подобное возбуждение мысли обуславливается плохими склонностями. [Они] сводятся, как правило, к любви и к склонности к четырем беспорядкам, касающимся [понимания] постоянства, радости, собственного «я» и чистоты<sup>11</sup>.

В сутрах объясняется, что человеческая жизнь существует в момент вдоха. Если это так, то жизнь оканчивается в [каждое] мгновение. Что касается тела, то, думая, что непостоянное есть постоянное, собирают редкую и ценную утварь и хранят [ее]. Привязываясь мыслями к бесполезным сокровищам, проводят жизнь. Далее, что касается мыслей, то, думая о нерадостном как о радости, тратят излишние средства [на устройство] чайных комнат и садов. Разбираясь в хороших и плохих угощениях и проявляя заботу о [ритуале] встречи «гостя», делают [это] наивысшей радостью. Далее. Дхарма [утверждает] отсутствие «я», но люди гордятся своими склонностями, приобретенными [ими] самими, и принимают все, что делают сами, за «это»<sup>12</sup>, смотрят свысока на других и, утвердив собственное «я», застревают в ограниченных взглядах.

Или же, усвоив [ложный взгляд], что все нечистое является чистым, имеют склонность ко всему нечистосердечному<sup>13</sup> и осуществляют [нечистосердечные деяния]. Думая, что [совершают] чистосердечное, [называют] грязными чистейшие мысли. Что касается чайного дела, которым все восторгаются в миру, то [оно] действительно [является] плохой склонностью к четырем беспорядкам. В толковании к Сутре о Цветке Дхармы [говорится]: «Глупые и слабоумные радуются распутству и постоянно получают [поэтому] мучения».<sup>14</sup>

Вся масса рожденных находится под тяжелым [слоем] грязи, чувства<sup>15</sup> [живых существ] глубоки, [и живые существа] безначально блуждают в плотской грязи. Радуюсь бесполезному, [они] получают разнообразнейшие мучения и вращаются в трех мирах на шести путях<sup>16</sup>. Так как [живые существа] рождаются в различных местах<sup>17</sup>, то, имея в виду, что [они] рождаются в массе мест, [их] называют массой рожденных. Если задуматься о том, как избежать мучений [переживаемых] массой рожденных, то следует, решительно пробудив [в себе] веру и войдя во врата дзэнского чая, осуществить замысел постичь Путь и придти к освобождению, так как все, что делают обыкновенные люди<sup>18</sup> – хорошее [это] или плохое – [в конечном счете] оказывается плохим. [Все]

происходящее во сне – было [оно] или не было – [в конечном счете] не существует. Ложные взгляды [живых существ] во время блужданий [по «мирам»] – правильные [это взгляды] или неправильные<sup>19</sup> – [в конечном счете] неправильные. Если это так, то, хотя, увлекшись мирскими склонностями, и назовешь [их] истинно хорошими, будет ли [этого] достаточно для веры? Если же проводить время в бесполезных развлечениях, празднично тратить свет и темноту<sup>20</sup>, [это значит] повернуться спиной к Будде и великим мудрецам и стать преступником [в отношении] Пути чая. Цена время и используя каждый момент без лености достоинства дзэнского чая, следует идти по чудесному (благовому) Пути. Именно это важно!

#### 4. Дух (смысл) утвари для дзэнского чая

Утварь для дзэнского чая – [это] не красивая утварь, не редкая утварь, не драгоценная утварь, не старинная утварь. Утварью считается совершенно пустая чистейшая единая мысль<sup>1</sup>. В принятии чистоты единой мысли и единой мысли в качестве утвари заключается [смысл] чая [в котором выявляются] качества дзэна. А если это так, то чайная утварь, которую ценят в свете, называя [ее] знаменитыми вещами – *мэйбуцу*, недостойна того, чтобы [ее] почитать. И что же! [Люди в свете] покупают утварь, которая не стоит того, чтобы выпить [с ее помощью даже] одну чашку чая, и, скрывая [ее] в глубине своих хранилищ, считают, что [она] сокровище. В этом нет [никакой] пользы для Пути. Маленькие люди – сводники, которые приглашают к имеющим богатства несчастья. У Лаоцзы [говорится]: «Если не почитать сокровища, которые трудно приобретать, народ не предастся воровству»<sup>2</sup>. Вообще, не следует рассуждать о качестве предметов утвари. Нужно искать в собственных мыслях чистейшую утварь в [ее] истинном виде, устранив ложный взгляд о том, что хорошее и плохое – это разное.

Итак, утварь единой мысли это не вещь, изготовленная человеком – обожженная или отлитая. Поскольку [это] утварь природы, неба и земли, то [она] такая же, как *инь* и *ян*, солнце, луна, ряды леса десяти тысяч явлений<sup>3</sup>, сто миров и тысяча «так есть»<sup>4</sup>, содержит в себе Принцип-*ри*, является мыслью Будды<sup>5</sup>, пустой, обладающей духом, но не имеющей вкуса<sup>6</sup> и равной по свету солнцу и луне. Мы же вызываем [на себя] облако заблуждений и страстей, заслоняем [ими] свет истинной таковости<sup>7</sup>, испачкавшись пятью загрязнениями<sup>8</sup>, своевольно рожаем [в себе] чувственные желания, испускаем три яда – алчность, гнев,

глупость<sup>9</sup>, превращаем чистоту единой мысли в [нечто] противоположное и получаем утварь трех отрав. Таким образом, масса рожденных в мире, начиная с пустой *кальпы*<sup>10</sup>, загрязняется пятью замутнениями<sup>11</sup>. Не осознавая плохость собственной утвари, погрузились в неведение<sup>12</sup>, поэтому хорошее, которым гордятся, не является истинно хорошим.

У Лаоцзы также говорится: «В Поднебесной все знают, что красивое есть красота, [но] это только уродливое<sup>13</sup>. Знают, что доброе есть добро, [но] это только недоброе<sup>14</sup>. Если сделать сравнение, то это подобно тому, как человек привыкнув к [какому-либо] благовонию, не выделит<sup>15</sup> [его], даже если ему возжечь это благовоние<sup>16</sup>. Так как все, что делается [в мире] есть [результат] плохих склонностей, только умело используя дзэнский чай [можно] отбросить грязную утварь и наполнить изначально чистейшую утварь вместо [прежней].

В Сутре о Цветке Дхармы говорится: «Сила – это быть способным приобрести (получить) хорошую утварь»<sup>17</sup>. Поэтому, если следовать [Пути], прилагая силу (стараясь), то и те, у кого низкие корни<sup>18</sup>, приобретут (получат) хорошую утварь. Даже если [они] не [способны] к совершенствованию, то, войдя во врата дзэнского чая, в конце концов получают хорошую утварь.

В «Речах дома»<sup>19</sup> есть [такие слова]: «Идти вместе с хорошим человеком подобно тому, как идти в тумане: хотя одежда не мочится [дождем], со временем [она] пропитывается влагой. Идти вместе с не имеющим ума подобно тому, как находиться в отхожем месте: хотя одежда и не пачкается, со временем [от нее начинается] ощущаться запах. Идти вместе с плохим человеком подобно тому, как идти посреди мечей: хотя [они] не наносят тебе раны со временем [начинаешь] испытывать беспокойство и страх». Даже на время нельзя вступать на плохой путь. Причина обязательно приводит к плоду<sup>20</sup>: из-за плохого направляются в плохое место, а если полюбят хорошее, направляются в хорошее место.

Если, следуя [этому] принципу, пробудишь в себе неустрашимые мысли и всем сердцем полностью вкусишь смысл дзэнского чая, избежишь в этом мире царской тюрьмы. Несомненно, что после смерти [перед тобой] будут закрыты врата на три пути<sup>21</sup>, и, вознесясь на небеса, достигнешь Пути<sup>22</sup>. Осуществление этого является [обретением] драгоценной, совершенной, сверкающей чистотой утвари (сосуда) единства неба и земли<sup>23</sup>. Это называется утварью дзэнского чая. И какую же ценность [тогда] имеют старинные чайные чашки, редкая утварь, невиданные драгоценности?

## 5. Смысл безыскусного (*ваби*)

Знак *ваби* с исключительным [вниманием] используется в Пути чая и означает соблюдение [буддийских] заповедей. Однако мирские люди за безыскусное (*ваби*) принимают [только] форму (внешний вид) – *ян* и не [видят] смысл безыскусного в *инь*<sup>1</sup>. Поэтому [они] тратят все доступное [им] золото на [устройство] помещения для чая, которое по форме (внешнему виду) является безыскусным (*ваби*), обменивают на редкостную фарфоровую утварь поля и сады и щеголяют [ей] перед почетными гостями. Можно ли, вообще говоря, провозглашать это безыскусным (*ваби*) стилем жизни?

Безыскусное (*ваби*) означает ненаполненность (недостаточность), непривязанность ко всем личным желаниям, «споткнуться и упасть» [остановиться и не стремиться никуда]. Связав [его] со словом *чачи*<sup>2</sup>, толкование «Отдаления от суеты»<sup>3</sup> [говорит]: «*Ча* – это стоять, *чи* – это пребывать, находиться. [Все слово] означает: быть [обуянным] печальными мыслями, потерять желания, пребывать стоя<sup>4</sup>, не быть способным [продвигаться] вперед». В «Обзоре рода Шакья»<sup>5</sup> [читаем]: «Бодхисаттва Львиный Рык спросил: “Каков смысл [выражения]: *желая малого, познать удовлетворение*?” Будда сказал: “*Желая малого* [означает] не стремиться к [чему-либо] и не брать [ничего лишнего]. *Познать удовлетворение* [означает] достигать малого и не сожалеть [об этом]”». Если соединим [эти высказывания] и посмотрим на значение иероглифа [которым записывается слово] «безыскусное», а также на [японское] чтение этого знака, то должны будем усвоить, что безыскусное-*ваби* [означает состояние, когда], несвободное не рождает мысль о несвободном, недостаточное не пробуждает мысль о недостаточном, негармоничное не содержит в себе мысль о негармоничном. Но если [ты] думаешь о несвободном как о несвободном, если горюешь о недостаточном, что [это] недостаточное, если жалуешься, что негармоничное есть негармоничное, то [это] не безыскусное (*ваби*), а [ты], следует сказать, бедный человек!

Старый мудрец сказал: «Даже если [это] Путь, следуй поучению решительно не вливать во вторую мысль». Высокий Основатель Эйхэй<sup>6</sup> далее поведал: «[Даже если это] Путь, решительно не вливай в первую мысль и решительно не вливай в отсутствие мыслей!»<sup>7</sup> Когда ничего не плывет по мыслям, твердо сохраняется дух безыскусного (*ваби*). Это равно соблюдению заповедей Будды. Поэтому, если познаешь безыскусное (*ваби*), то не родишь [в себе] алчности, беспутства, не родишь [в себе] гнева, не родишь

[в себе] лености, не родишь [в себе] смятения [в мыслях], не родишь [в себе] глупости. Более того, скупость, которая была [у тебя] до сих пор, превратится в щедрость, беспутство превратится в соблюдение заповедей, гнев превратится в терпеливость, леность превратится в активность, смятение [в мыслях] превратится в сосредоточение<sup>8</sup>, глупость превратится в мудрость. Это называют шестью «парамитами»<sup>9</sup>. Так именуют деяния, которые способен совершить бодхисаттва. «Парамита» – санскритское слово, переводимое как «переправа на тот берег», и означает быть на Пути просветления. Слово «безыскусное» (*ваби*) сочетает [в себе] действие и использование шести «переправ», что должно быть приобретено почитанием, пониманием и верой. Не есть ли [*ваби*] заповеди и «переправы» Дхармы чая?

## 6. Изменения и вариации в чайном деле

В чайном деле имеет значение приобщение [к нему]. В «Записках Намбо» [говорится]: «Передача учителем [правил] размещения предметов утвари и проведения приготовления [чая] включает десять тысяч подробностей, и невозможно обойтись [без них], но, когда запомнишь основополагающие правила, вплоть до таинства *инь* и *ян*<sup>1</sup>, будешь свободен и самостоятелен относительно тысяч изменений, десяти тысяч вариаций [правил]». <sup>2</sup> Таким образом, [здесь] под изменениями и вариациями подразумевается то, что, выйдя за рамки [основополагающих] правил, [в то же время] будешь привержен [этим] правилам. Это [, однако, означает] зависимость от намеченных действий, [предварительное их] обдумывание и не отражает естественного характера изменений и вариаций. Мой Путь [чая] не таков. Следуя естественности момента, не [нужно] направлять мысли на [основополагающие] правила, [следует] совершать действия, не останавливая мысли на изменениях и вариациях как таковых; это и является чудесным использованием изменений и вариаций. В свете [известна] «гатха»<sup>3</sup>, [приписываемая] преподобному Такуану:

*Чайное действие изначально не имеет  
[строго установленного] облика.*

*С одной мыслью<sup>4</sup>, без [внутренних] сомнений и раздоров  
[будь в согласии] только с учением Неба!*

*Есть ли правила, нет ли правил,*

*Пусть [твои] желания всегда следуют изменениям,  
главное в которых чудо!*

Это стихотворение выражает исконный смысл приготовления чая. Действительно, опираясь на последнюю фразу, будем производить изменения и вариации [в правилах] только при соприкосновении с чудом, [когда] Путь чая рассматривается как чудо и, когда почитают то, что не выстроено искусственным образом. Когда же применяют специально устроенное, искусственное, обдуманное, то насколько бы умело ни осуществляли [предварительно обдуманные] планы, впадают в субъективизм, суть которого совсем иное, чем чудесное качество естественности. Изменения и вариации порождаются естественностью изменений *ци* неба и земли<sup>5</sup>. Их воспринимает человеческое тело и свободно использует в собственной жизненной активности. Таким образом, войти в чайное действо, представляя этот принцип, [означает] приобщиться к творческой способности Неба и верить [ей] самого себя, отбросив собственные [субъективные] знания; продвинуться вперед и полностью [выявить свои способности, находясь] в пустоте, успокоенности и чистоте<sup>6</sup>.

В дзэнском чае мало специфических понятий, и не имеет смысла проводить [такие чаепития] как некое тайное действо. Если, желая [приобщиться] к чаю того названия<sup>7</sup>, займешь все свободное время усвоением записей<sup>8</sup>, то не достигнешь истинного Пути дзэнского чая, и когда же [в таком случае] придешь к чуду изменений? Если же будешь охранять истинный облик только дзэнского чая, то и сам придешь к чуду изменений.

## 7. Смысл «ценимого» (*суки*)

Ученые люди широко используют в миру знак *ко*<sup>1</sup> или же доходят до того, что назвав утварь любимой, играют с ней как с игрушкой. Однако с давних пор этот знак означает впадение в привязанность, любовь к вещам, и [это значение] имеет отрицательный смысл. [Следует] использовать знаки *су-ки*<sup>2</sup>. В [разделе] «Основное о “росистой земле”» «Записок Намбо»<sup>3</sup> сказано: «Говорят – “любимая (*су-ки*) утварь”, но если подумать о его<sup>4</sup> исконном значении, то, хотя [слово] *су-ки* произносится одинаково со словом *суки*, его значение будет сильно отличаться [от *суки*]». В комментарии к фразе «Ли Гуан<sup>5</sup> подумал о превратностях судьбы»<sup>6</sup> из жизнеописания Ли Гуана в «Исторических записках»<sup>7</sup> Фуцянь<sup>8</sup> говорит: «[Ли Гуан] вершил дела, но в [его] судьбе не было гармонии». Далее. Из жизнеописания Ли Гуана

в «[Истории] Ранней Хань»<sup>9</sup> выходит то же самое. В комментарии Шигу<sup>10</sup> говорится: «Между событиями [, происходившими в его] судьбе, не было гармонии». Вообще говоря, *ки* в слове *су-ки* означает «остаток», «кусочек» и указывает на неполноту, несовершенство вещи. И это как раз передает исконную сущность чайного действия. Как человек, [чайный мастер] не находится в гармонии с миром, не следует мирскому<sup>11</sup>, не любит [ничего] упорядоченного и испытывает радость, имея желания, не согласующиеся [с общепринятыми]. Это человек со странностью<sup>12</sup>, [и его] называют «человек *су-ки*»<sup>13</sup>. Что касается жилья [чайного мастера], то сосновые [опорные] столбы и бамбуковые балки используются такими, какими есть – изогнутыми, прямыми, четырехугольной формы, круглыми. [Они] могут быть вверху и внизу, слева и справа. [Что касается чайной утвари, то она может быть] и новая, и старая, и легкая, и тяжелая, и высокая, и низкая, и широкая, и узкая, но в любом случае не должна восполнять недостающего и зашивать разорванное<sup>14</sup>. Это называют странными [чайными] вещами, [чайной] утварью *су-ки*. [Ее использование] создает наилучшую сочетаемость [предметов утвари. Ее] «странность» не может заслонить [ее] негармоничность. Однако «странность» и «гармоничность» одно и то же. «Странное» и есть гармоничное, гармоничное и есть «странное». Если говорить о бесконечности этого кольца, устанет язык. Знак *ко* означает любовь к модным вещам, любовь к [каким-либо] делам, что в высшей степени разнится с сущностью «росистой земли» и хижины-*соан*, [он] означает любовь к мирскому, любовь ко всем вещам. Печально, что испытывая любовь к чайной утвари, думают, что это имеет отношение к чайному действию! Два знака *су-ки* были зарыты в мирской пыли более ста лет назад.

Таким образом, любовь к нравящейся утвари не отвечает исконному смыслу чая. [Мы] должны охранять смысл [знаков] *су-ки*, который не соответствует пониманию [их значения] десятками тысяч [мирян. Эти люди] привержены только знаку *ко*. Начиная с чайной комнаты и кончая обликом сада и формой предметов утвари, ко всему обязательным образом прикладывают одну [мерку] – *ко*<sup>15</sup>. В частности, в домах, в которых чайное дело передается по наследству, начиная с их родоначальников и по сегодняшний день в течение нескольких поколений у каждого человека обязательно имеется вещь, которую [он] наделяет любовью. Споря об одной-двух частях *суна* и определив длину и ширину [вещи], называют ее любимой [вещью] своего

дома. Это – любимая [вещь] Рикю, та – Сотана и так далее. [Они] придумали множество новых фасонов, и невозможно сосчитать число вещей, изготовленных в этих домах. Причем, если предмет утвари не их обычный, [его] не используют, [одной вещью] не заменяют другую. Кроме того, в излишней любви к делу [такие мастера] создают [массу] украшений, ненужных для применения [в чаепитии]: делают скиты из снега, сооружают тщательно вымеренные – до одной-двух частей *суна* – полки, расписанные песчинками и т. д. Во всех [этих случаях] соревнуются в [показе] великолепия и приверженности к моде, но в конечном счете все коренится в знаке *ко*.

Далее. В разделе «Основное о чайных приборах»<sup>16</sup> [говорится]: «Только глаз чайного мастера видит, что следует использовать в чайном действе и что не следует. Татибана Сэгэн<sup>17</sup> однажды сказал, обращаясь к Ко[бори] Эн[сю]: “Люди в свете говорят, что даже Рикю не может сравниться с Ко[бори] Эн[сю] в видении ценности вещи”. Если посмотреть [на эти слова], то они определяют видение вещи». Если [человек] не видит и не разбирается, [он] не чайный мастер. Этот текст как бы указывает вам – учитесь видеть ценность вещи! [Он] во многом противоречит изложенному ранее значению *су-ки*.

*Су-ки*, как явствует из жизнеописания Ли Гуана, означает прежде всего обрывочность вещи, ненаполненность, поэтому [*су-ки*] то же самое, что безыскусное – *ваби*, о котором уже говорилось выше, и [означает находить радость в чистой бедности, перекрывать [в себе] желания и выполнять [буддийские] заповеди. Человеческие чувства таковы, что, если получишь что-то одно, пожелаешь десять, если получишь десять, пожелаешь сто, и не будет конца тому, что желаешь. Поэтому, влекомые желаниями, мы не избавлены от опасностей, когда перед нами [бывает что-то] приносящее выгоду. [Мы] направляемся сюда, бежим туда, забываем о своей жизни, мучаем собственное тело, до конца загружаем себя и приходим таким образом к концу. Желания слабеют, когда [мы] находимся уже на ложе больного, и жизненная энергия день ото дня тает. Поэтому, когда [мы] зрело размышляем о прошлых делах, [то видим, что] пятьдесят-шестьдесят лет нашего существования, вплоть до сегодняшнего дня, похожи в общем на единственное сновидение – [мы] ничего не добились! И тогда впервые [у нас] возникает раскаяние, заставляющее скрежетать зубами, но обратного пути нет. Смысл *су-ки* в том, что [оно] заранее предостерегает [нас от этого]. Если желание к получению выгоды

ненасытно, в качестве воздаяния [мы] получим плохие плоды и будем миллионы калып<sup>18</sup> вращаться среди жизней и смертей<sup>19</sup>, и когда же в таком случае возродимся в высшей стране Будды? Но если, соблюдая заповедь *су-ки*, всецело посвящая себя дзэнскому чаю, откроем свою истинную природу и достигнем состояния *не-рождения* и *не-исчезновения*<sup>20</sup>, почему же [должно] появиться [в нас] перед [нашей] смертью раскаяние и сожаление за желания?

## 8. Значение «росистой земли»

В нынешнем мире, указывая на сад, говорят о внутренней «росистой земле» и о внешней «росистой земле», однако [они] принципиально отличаются [от истинной «росистой земли»]. В исконной *родзи* («росистой земле») [знак] *ро* («роса», «росистый») имеет японское чтение «аравару» («выявляться», «проявляться»), *дзи* называют [знак] *син* («сердце», «сущность»), и значение [слова «родзи»] – выявлять собственную сущность. *Родзи* называют выявление исконной сущности, истинной таковости и истинного вида<sup>1</sup> после устранения всех страстей. Далее. [Слово] *бякуродзи* («белая росистая земля») имеет такое же [значение]. «Белым» называют «чистое»<sup>2</sup>. Принимая во внимание эти значения, чайную комнату называют Местом Пути, где выявляется исконная сущность<sup>3</sup>, и поэтому [ее] именуют *родзи* («росистой землей»). Поэтому же «росистая земля» – одно из названий чайной комнаты. Кроме того, «росистой землей» именуют обширную и чистую красную землю без травинки. Это также образ исконной природы [человека].

В комментарии к [Сутре о] Цветке Дхармы<sup>4</sup> говорится: «Перекресток дорог – это образ четырех истин<sup>5</sup>. Когда посредством этих четырех истин постигают все равным образом [правильно], понимают и узревают [совершенную] истину, это подобно тому, как оказаться на улице, [в месте] которое именуют перекрестком. Если даже устраняются заблуждения во взгляде [на суть вещей]<sup>6</sup>, но мысли еще остаются, [нельзя] говорить о «росистой земле». Если есть место, где полностью исчерпываются мысли о трех мирах, то [оно] именуется «росистой землей»<sup>7</sup>. Место Пути несет тот же самый смысл, что и «росистая земля». В «Прекращении [неведения] и постижении [сути]»<sup>8</sup> говорится: «Место Пути – это мир чистоты. Отруби-пять прибежищ<sup>9</sup> устраняются и выявляются рисовые зернышки-истинный вид». Отсюда выходит, что

место, где полностью исчерпываются мысли о трех мирах, именуется «росистой землей». Поэтому и говорится, что устраняешь отруби-пять прибежищ страстей и выявляешь рисовые зернышки исконной сущности, обладающей истинным видом и чистотой. Говоришь ли о «росистой земле», говоришь ли о Месте Пути, различий не имеется.

Далее. Говорят, что чайная комната – особый мир. Это также [присуще] только уму<sup>10</sup>. Высказывание гласит: «Мир – не мир, [его] только именуют миром»<sup>11</sup>. Не укрываясь в каких-либо прибежищах, [мы] должны [иметь в себе] такие мысли.

## 9. О «сущности» и «действии»

В Пути чая имеются понятия «сущность» и «действие»<sup>1</sup>. В миру, если брать в качестве примера утварь, которую используют [в чайном действе], «сущность», считается, [символизируют] котел, кувшин с холодной водой и другие не передвигаемые [во время приготовления чая] предметы утвари, «действие», считается, [символизирует] чайная ложка, чайница и другиедвигаемые [во время приготовления чая] предметы утвари.

Далее. Понятия «сущность» и «действие» не отделены друг от друга. Хотя кувшин с холодной водой и котел – утварь [, символизирующая] «сущность», [они,] когда [их] берут и уносят, становятся [символами] «действия». Хотя чайница и чайная ложка принадлежат [к утвари, символизирующей] «действие», [они,] когда [их] кладут для украшения<sup>2</sup>, становятся [символами] «сущности». В таком случае какая будет польза для Пути, если [мы] их<sup>3</sup> увяжем с [понятиями] «сущность» и «действие», исконный смысл которых не в этом.

Разделив дзэн и чай на два [понятия], увязывают [их] с «сущностью» и «действием». Кроме того, особое [значение здесь] имеет неразделимость [этих категорий]. Издавна в приготовление чая вносился смысл дзэна, и так как вкус дзэна тот же самый, что и вкус чая, то они – одно и два, два и одно. Единое сознание, неподвижность, главенство «пустоты» и покоя<sup>4</sup> – «сущность». Движения рук и туловища, манера держать себя, когда сидишь или стоишь, – «действие».

В комментарии Чжу<sup>5</sup> к «Срединному и неизменному»<sup>6</sup> говорится: «Хотя “сущность” и “действие” различаются движением и покоем и [сначала] необходимым образом устанавливается “сущность”, а затем происходит “действие”, в действительности [этих] двух дел нет<sup>7</sup>».



В комментарии на десять пар «временного» и «истинного» к [Сутре о] Цветке Дхармы<sup>8</sup> говорится: «Что касается “сущности” и “действия”, то идти по пути просветления и открыть [в себе] источник плода Будды<sup>9</sup> – [это] “сущность” и это “истинное”, из этого плода Будды воздать тем же самым массе рожденных – [это] “действие” и [это] – “временное”. Если сделать сравнение, то “сущность” подобна великой земле, а “действие” – [исхождению] из “сущности” и возвращению [в нее]. Временное обладает добродетелью возвращения к “истинному”».

Таково значение «сущности» и «действия». Это учение, которое выражает [суть] проведения чайного действия и приводит нас к достижению сознания Будды.

### 10. Смысл «чая без “гостя” и без “хозяина”»

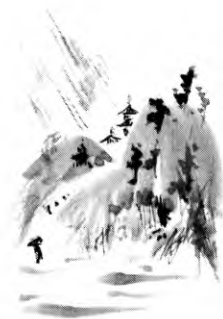
Если взять чайное действие без «гостя» и без «хозяина», лежащее на дне великой тайны Рикю, то из «Записок Намбо»<sup>1</sup> выходит: «На дне великой тайны [лежит]<sup>2</sup> “белая росистая земля”, единотаковая<sup>3</sup>, где нет никаких дел и мысли спокойны. Полностью разбиваются и отбрасываются воды, камни, травы, деревья, хижина-соан, вся утварь<sup>4</sup>. Это – великий Путь, ясно переданный великим мирянином Рикю. [Вы] должны внимательно ознакомиться с этим!» Однако это не «чай без “гостя” и без “хозяина”». Если бы чайное действие было полностью разбито, Путь чая бы разрушился и повалился на землю. Все это для чая не имеет смысла.

Если [мы] внимательно посмотрим на фразу о разбивании и отбрасывании, [обнаружим, что] знак му («без») в ней нашел место. [Эта фраза] указывает на мирские чаепития, которые обычно проводятся. Далее. Хотя [мы можем] попытаться понять эту [фразу] в том смысле, что после усвоения десяти тысяч правил чайного действия достигают самостоятельности в направлении своих намерений, не будучи связанными мерками, переданными учителем, то и в этом случае знак му еще не найдет применения. Далее. В чайных действиях такого рода, которые носят названия «чай при снеге», «чай при цветах», «чай при луне», «чай при костре из хвороста», «чай [в память] погибших в бою», «чай при отправлении на поле битвы» и другие – также нет ничего, что можно именовать как «[чай] без “гостя” и без “хозяина”». Это<sup>5</sup> [воспринимают] как скрытое на дне великой тайны, но причин скрывать [что-либо] нет. Кроме того, [это]

не действие, которое изучают после того, как полностью усвоили все переданное учителем.

Вообще говоря, в «чае без “гостя” и без “хозяина”» нет [какого-либо] другого<sup>6</sup> искусства, это обыкновенное действие дзэнского чая. Если [в именовании чайного действия] не добавлен знак му, то это будет мирской чай, который полностью попадает в разряд увеселительных шуток. Хотя в знатных домах такие чайные действия и проводятся, но если, подражая [знати], их проводят малые люди, [в тех людях] в конечном счете появляется дерзость. [Они] разрушают свои тела и теряют [собственные] дома – к тому ведет лестница от этого Пути. Поэтому, если войдете во врата дзэнского чая, из всех сил нужно следовать [ему] – когда передвигаешься, стоишь, сидишь или лежишь, всецело стремиться осуществить [этот] замысел, – до того, что забудешь о [своих] способностях<sup>7</sup>. Однако [это] отнюдь не означает [, что окажешься] на дне тайны. Далее. Так как нет ничего, что откроет и покажет [результат приобщения к дзэнскому чаю], остается только, войдя в «самадхи следования»<sup>8</sup>, ждать времени самовыражения [результата]. Все должны знать, что в истинном чае, который открывает уровень знания и видения Будды, наивысшую реальность<sup>9</sup>, сутью является наложение на то, что имеет облик «гостя» и «хозяина», знака му<sup>10</sup>. В «Записках о передаче лампы»<sup>11</sup> [мы] видим [фразу]: «В очаге нет ни “гостя” ни “хозяина”».

На этом оканчивается очерк о дзэнском чае. Если желаете, то стремитесь следовать [дзэнскому чаю] из всех сил.



## КОММЕНТАРИИ

## Раздел I

## ЗАКЛАДЫВАНИЕ ОСНОВ

<sup>1</sup> О состоянии японского общества в этот период в контексте исторического развития страны см. [31, с. 1–4]

<sup>2</sup> О важнейших положениях буддийской догматики и учениях буддийских школ речь пойдет ниже, в тексте книги, а также в комментариях, касающихся буддийских объединений.

<sup>3</sup> Этико-политическое и философское учение, основоположником которого считается древнекитайский мудрец Кунцзы (551–479 гг. до н. э.). Конфуций – латинизированная форма китайского имени. Еще до н. э. конфуцианство стало наиболее влиятельным идеологическим течением Китая и на протяжении многих столетий (вплоть до образования КНР) во многом определяло развитие общественной мысли Китая.

<sup>4</sup> Синтоизм (яп. *синто* – «путь богов») – исконно японская религия, противопоставляемая в этом плане буддизму и конфуцианству, проникшим на острова с континента. Как религия и как течение общественной мысли синтоизм сложился на базе древних японских верований и мифов, большинство которых было привнесено мигрировавшими на острова народностями. На становление синтоизма большое влияние оказал буддизм, а позднее – конфуцианство. Согласно синтоистским представлениям, все сущее сотворено богами (яп. *ками*), причем процесс творения увязывается с теогонией. Центральная фигура синтоистского пантеона – богиня Аматаэрасу, олицетворением которой является солнце. Мифический император Дзимму, считающийся родоначальником японской императорской династии, признавался прямым потомком Аматаэрасу. Эта важнейшая синтоистская догма стала идеологическим обоснованием культа императора. По мере укрепления в Японии центральной власти синтоизм все более приобретал черты государственного культа. О синтоистских доктринах и этапах его эволюции см. [34].

<sup>5</sup> О первых шагах буддийской религии в Японии, формировании шести буддийских школ в VII–VIII вв. и их догматике см. в [11].

<sup>6</sup> Догматический комплекс школы Тэндай базируется на знаменитой и исключительно популярной на Дальнем Востоке Сутре о Цветке Лотоса Чудесной Дхармы. Основополагающей доктриной является учение, получившее название «одно [мгновение] мысли – три тысячи» (кит. *инянь-саньцзянь*, яп. *итинэн-сандзэн*). «Три тысячи» – число «граней» бытия, обусловленных так называемыми «мирами Дхармы», которых тэндайская традиция насчитывает десять. Это «миры» «ада», «голодных духов», «животных», «демонов-асур», «человека», «богов», «слушающих голос» (идуших к просветлению с помощью наставника), «просветлившихся через [постижение] причин» (идуших к просветлению самостоятельно без помощи наставника), «бодхисаттв», «будды». «Миры» понимаются как физические и психические состояния, которые переживают (или

могут переживать) живые существа. Чжи (538–597), ведущий теоретик этого буддийского течения, разработал учение о взаимопроникаемости «миров» (т. е. в «мире ада» присутствует «мир будды» и т. д.) и о наличии десяти «миров во всем сущем», т. е. в том числе и в том, что на уровне обыденного сознания считается неживым. Чжи и его последователи представили подробную и тщательно разработанную аргументацию (опираясь на «откровения» Будды Шакьямуни в Сутре о Цветке Лотоса Чудесной Дхармы) о взаимопроникаемости «миров» и ее всеобъемлющем характере, выявив три тысячи их проявлений в каждое мгновение (цепь мгновений бесконечна). Цель религиозной практики адепта школы – реализация в человеческом существе, т. е. в нем самом, «мира бодхисаттвы», «мира будды» и подавление других «миров» (прежде всего первых трех). Для осуществления этой цели предлагается набор средств, причем наибольшее значение придается изучению догматики и медитированию.

<sup>7</sup> Одно из ведущих буддийских направлений на Дальнем Востоке, оформившееся в V–VI вв. в Китае. Получило название по имени будды Амитабхи (в Китае – *Омита*, в Японии – *Амида*), признававшимся главным буддой этого течения. Целью верующего-амидаиста являлось возрождение после смерти в «чистой земле» Амиды, буддийском рае, где ему уготована счастливая вечная жизнь. Возрождение в «чистой земле» считалось возможным только с помощью будды Амиды, который дал обет переместить всех без исключения живых существ в свой рай. Верящий в спасительную силу Амиды должен молить этого будду о помощи, повторяя сакральную фразу-молитву *Наму Амида-буцу!* – «Слава будде Амиде!» – и совершая благие деяния. Амидаизм получил распространение прежде всего среди сельского населения, хотя в число его приверженцев входили и представители имущих слоев. В Китае ведущей амидаистской школой была Цзинту-цзун, идеологи которой систематизировали догматические положения этого буддийского направления. В Японии, где амидаизм приобрел исключительную популярность, в его рамках возникло четыре школы (Юдзу нэмбуцу сю, Дзёдо-сю, Дзёдо-синсю, Дзи-сю), в которых по-разному трактовали основополагающие амидаистские догмы.

<sup>8</sup> Наряду с конфуцианством и буддизмом одно из трех ведущих идейных течений вплоть до образования КНР в 1949 г. Основоположником даосизма считается древний мудрец Лаоцзы, родившийся, по преданию, в 602 г. до н. э. и проживший якобы двести лет. Выделяются два типа даосизма – философский и религиозный. Согласно даосской философии, бытие макрокосма (Вселенной) и микрокосма (человека) регулируется Дао (досл. «путь»), неким универсальным принципом, абсолютным и всеобщим регулятивом. На данной идее базируются даосская эпистемология, антропология, этика и социология. Знание о Дао обыкновенным людям (к таковым относятся и монархи, и их подданные) передают мудрецы, «бессмертные», которые периодически приходят в этот мир. Даосы верили в возможность продления человеческой жизни при полном сохранении здоровья, поэтому исключительное внимание придавали лекарскому искусству, алхимии, магии, что, в свою очередь, стимулировало развитие религиозного даосизма. Как мы увидим, именно данный аспект даосского учения был использован «людьми чая» в Китае для обоснования и доказательства целебных и волшебных свойств этого напитка.

<sup>9</sup> О даосизме в Японии см. [12].

<sup>10</sup> Так называемое «двухстороннее синто». Религиозное течение в средневековой Японии, объединяющее в себе элементы местных японских верований и эзотерического буддизма школы Сингон. Согласно догматике рёбу-синто,

синтоистские божества являются манифестациями (так. наз. «превращенными телами») будды Махавайрочаны, главного будды Сингон-сю.

<sup>11</sup> Сведения о Лу Юе взяты нами из статьи С. Канда, приложенной к комментированному (им же) изданию «Книги о чае» в «Полном собрании классических трактатов о пути чая» [61, т. 1, с. 119–126]. Кроме того, в этом же томе «Полного собрания» дана подборка отрывков из китайских сочинений, в которых говорится о Лу Юе [61, т. 1, с. 169–187].

<sup>12</sup> Подробнее о тексте свода см. [61, т. 1, с. 377–382].

<sup>13</sup> На это указывают и другие чаньские источники, в частности «Чистые правила чаньских садов» (т. е. чаньских монастырей. – А. И.) (кит. «Чань-линь цингуй»).

<sup>14</sup> Миряне, оказывавшие монастырям материальную поддержку.

<sup>15</sup> Учение школы Нитирэн (исконное ее название Хоккэ-сю), основанной монахом Нитирэном (1222–1282), одной из ключевых фигур в истории средневекового японского буддизма. Доктринальный комплекс школы базируется на учении школы Тэндай. Нитирэн, однако, резко усилил функциональное значение культа Сутры о Цветке Лотоса Чудесной Дхармы (яп. *мёхо рэнгэ кё* или сокр. *хоккэ-кё* – Сутра о Цветке Дхармы, отсюда и название школы) и сделал акцент на собственном мессианстве, объявив себя воплощением бодхисаттвы Вишита-чаритра (персонажа Сутры) и спасителем Японии в век «конца Дхармы». Он разработал также доктрину о теократическом государстве, духовным руководителем которого должен быть лидер школы (сам Нитирэн или его преемники). Отличительной чертой нитирэновского движения являлась крайняя нетерпимость к деятельности других буддийских школ (в первую очередь амидаистских, дзэнских, а также Сингон и Рицу). Подробнее о нитирэнизме и истории нитирэновского движения см. в [13].

<sup>16</sup> Риндзай – японское произношение слова Линьцзи.

<sup>17</sup> Эзотерические доктрины, сложившиеся в рамках догматики школы Тэндай, что отражало стремление ее идеологов к синтезу различных течений буддизма для придания учению школы универсального характера. Шакьямуни, главный будда школы Тэндай, уравнивался с Махавайрочаной, главным буддой эзотерического учения Сингон. Сутра о Цветке Лотоса Чудесной Дхармы, основной канонический текст школы Тэндай, была объявлена эзотерической, заключающей в себе теоретические принципы «тайного» учения, в то время как сутры, на которые опиралась школа Сингон, расценивались в качестве практического руководства для приверженцев тэндайского буддизма.

<sup>18</sup> О вариантах текста «Кисса ёдзё ки» см. в сопроводительной статье С. Мори к изданию трактата в «Полном собрании классических трактатов о пути чая» [61, т. 1, с. 125–149].

<sup>19</sup> См. перевод «Записок о питии чая и поддержании жизни» в разделе «Тексты».

<sup>20</sup> Б. Нисибэ указывает, что в задачу этого чаепития входило создание «чувства единства и сотрудничества» в проведении намечаемого мероприятия [132, с. 12].

<sup>21</sup> Японский аналог бодхисаттвы Авалокитешвары, олицетворение сострадания. Имеет женский облик. Каннон считается слугой будды Амиды, возрождающего людей в «чистой земле». Вера в спасительную силу Амиды была перенесена и на Каннон, которая стала восприниматься как богиня милосердия, в чем проявилось влияние местных японских верований.

<sup>22</sup> Самантабхадра (яп. *фугэн*) олицетворяет учение, медитирование и прочую религиозную практику. Изображается сидящим на белом слоне справа от Будды

Шакьямуни. Манджушри (яп. *мондзю*), символизирующий буддийскую мудрость и просветление, изображается сидящим на льве слева от Шакьямуни.

<sup>23</sup> В XIII в. в Сандзюсангэндо, храме школы Тэндай в Киото, были установлены тысячи изваяний будд, покрытых золотой краской. Отсюда и используемое автором «Повествования» сравнение.

<sup>24</sup> Согласно мифу, богиня-солнце Аматаэрасу, центральное божество синтоистского пантеона, из-за проделок своего брата удалилась в горную пещеру. «Свет покинул этот мир, и исчезло чередование дня и ночи». Низшие по рангу божества придумывают способы выманивания Аматаэрасу из пещеры. «Самым действенным должен стать бешеный, возбуждающий танец, исполняемый богиней Ама-но удзумэ, которая громко топая ногами по земле, дергая соски своей груди и спустив юбку, так восхищает этим собравшиеся божества, что те разражаются хриплым неудержимым хохотом». Аматаэрасу, охваченная любопытством, выглядывает из пещеры. При помощи разнообразных уловок богиню в конце концов заставляют вернуться в мир, который вновь обретает свет (см. [29, с. 415–416]).

<sup>25</sup> Кит. *сунсюэ*, яп. *согаку*. Направление в китайской философии, оформившееся в период правления династии Сун (960–1279) и чаще называемое в европейской литературе неоконфуцианством. Виднейшими представителями «сунской науки» были Чжоу Дуньи, Чжан Цзай, братья Чэн Хао и Чэн И и особенно выдающийся мыслитель Чжу Си (1130–1200), систематизировавший в своих трудах доктрины этого направления средневековой китайской общественной мысли. Неоконфуцианские философы разрабатывали метафизическое обоснование традиционным конфуцианским этическим и социологическим установкам и по существу создали философию в собственном смысле этого слова (т. е. онтологическую модель бытия, эпистемологию, антропологию). Неоконфуцианская метафизика в своих основополагающих моментах была заимствована из философии буддизма махаяны и даосизма, хотя и облекалась в конфуцианскую терминологию. В этом, в частности, кроется одна из главных причин того интересного обстоятельства, что с неоконфуцианством японцев познакомили дзэнские монахи, и благодаря их усилиям оно внедрилось в общественное сознание, став в XVII в. официальной идеологией. Удовлетворительных работ о неоконфуцианстве на русском языке пока нет. Некоторое представление о японских школах, наследовавших и развивавших принципы «сунской науки», дает монография Я. Б. Радуль-Затуловского (с. [32]).

<sup>26</sup> Яп. *годзан*. Пять храмов школы Риндзай в Киото, монахи которых славились ученостью. О некоторых чертах поэзии монахов «пяти гор» см. в [20, с. 72–86].

<sup>27</sup> Яп. *цукимати*. Празднование наступления полнолуния в ночь на 13-й, 17-й и 23-й (по другой схеме 17-й, 23-й и 26-й) день каждого месяца. Луне делали «подношения» едой и напитками.

<sup>28</sup> Яп. «Гэндзи моногатари». Знаменитый роман, написанный в самом начале XI в. придворной дамой Мурасаки Сикибу. Одно из самых выдающихся произведений классической японской литературы (см. [3]).

<sup>29</sup> *Вака* – стихотворение на японском языке (в средние века японские поэты нередко писали на китайском языке, называвшиеся «китайскими стихами» – *канси*).

<sup>30</sup> О стихах *рэнга* см. на с. 111–112

<sup>31</sup> Яп. *цукими*, *ханами*. Любимые по сей день развлечения японцев.

<sup>32</sup> Яmanoуэ Содзи, очевидно, имеет в виду игру в кожаный мяч и стрельбу из лука.

<sup>33</sup> Яп. *оги-авасэ*. Разновидность игры *моно-авасэ*. На складном веере писалось стихотворение, рисовалась картина или делалась каллиграфическая надпись в

какой-либо стилистической манере. Веер складывался, и по видимой части нужно было определить, что написано (нарисовано) или каким стилем выполнена надпись.

<sup>34</sup> Разновидность *моно-авасэ*. Рассматривая наложенные друг на друга засушенные листья растений или засушенных насекомых (чаще всего бабочек) следовало определить название каждого растения или насекомого.

<sup>35</sup> Далее Ямануэ Сзиди пишет о чайной церемонии и о первом ее патриархе Мурата Сюко.

<sup>36</sup> Ноами, Гэйями и Соами – «профессиональные», а не личные имена. «Ами» указывает на принадлежность их носителей к людям, занимающимся искусством. Настоящее имя Ноами – Накао Синго, Гэйями – Накао Сингэй, а Соами – Накао Синсо.

<sup>37</sup> О китайской живописи периодов Сун и Юань см. [5; 6; 9].

## Раздел II

### СТАНОВЛЕНИЕ И РАСЦВЕТ

<sup>1</sup> Говоря далее о чайной церемонии, мы, как правило, будем иметь в виду чайное действо классического типа.

<sup>2</sup> Вот как передает эту историю Ямануэ Сзиди в своих «Записках» (начало беседы сёгуна Асикага Ёсимаса со своим советником Ноами о развлечениях см. на. с. 63-64): «Ноами с почтением внял [словам Ёсимаса] и с робостью сказал: “Звуки кипящей в котле [воды могут] состязаться с ветром в соснах. Кроме того, этой забавой [можно развлекаться] весной, летом и осенью. Сейчас в храме Сёмёдзи в Южном городе (в Нара. – *А. И.*) есть человек по имени Сюко. [У него] глубокий интерес к этому Пути (т. е. чайному ритуалу. – *А. И.*), и когда [ему было] тринадцать лет, [он] посвятил себя чайной церемонии. Кроме того, [он] изучал Путь Конфуция. Сюко поведал мне тайные предания, устные предания, а также подробности двадцати одного правила [чайного действия]” (...) Господин из палаты Сияния Сострадания (сёгун Ёсимаса. – *А. И.*) пригласил Сюко и назначил [его] мастером чайной церемонии» [61, т. 6, с. 51–52].

<sup>3</sup> Досл. «след туши». Кусок бумаги или ткани с начертанными на нем (как правило, известным каллиграфом или почитаемым буддийским монахом) одним или несколькими иероглифами. Для надписи выбирались иероглифы, обозначающие какое-нибудь буддийское понятие (т. е. несшие сакральный смысл), фраза из сутры, изречение знаменитого мудреца или строка из стихотворения известного поэта.

<sup>4</sup> См. перевод «Послания Сюко к Учителю Дхармы Фуруити Харима» в разделе «Тексты» в данном издании.

<sup>5</sup> Плотный мат-циновка из соломы, стандартного размера в 1,5 кв. м. В традиционных японских жилищах *татами* выстилали пол, площадь комнат также измерялась числом *татами*, положенных на пол.

<sup>6</sup> Нодзё Тоуэмон записывал высказывание известного в свое время автора пьес для театра Но актера Компару Дзэмпо (1454–1532) во время бесед в доме богатого купца из Нара. Позднее записи были собраны и изданы под заглавием «Наставления Дзэмпо о саругаку» (яп. «Дзэмпо саругаку дэнги»).

<sup>7</sup> Сравните с высказыванием Синкэя: «Замерзшее и тощее узнается само собой (само о себе дает знать), [когда поэт] достигает уровня мастера. [Этому]

трудно научиться, [это] трудно передать (научить другого)» (цит. по [43, с. 85]). В сочинении «Повторяемое стариком» (яп. «Ои-но куригото») Синкэй пишет, что постижение «замерзшего и тощего» обуславливается тремя факторами – наличием умения ценить красоту (яп. *суки*), стремлением обрести просветление (яп. *досин*) и видением истинной сути вещей и явлений (яп. *кандзин*) [113, с. 10].

<sup>8</sup> Досл. «[имеет] тело (сущность) горной обители».

<sup>9</sup> Известен также под именем Сэйган. Видный поэт и теоретик поэтических стилей, буддийский монах. Боролся за возрождение эстетических принципов Фудзивара Тэйка. Стихи Сёгэцу отличались созерцательностью и символическостью. Автор сборника «Собрание корней трав» (яп. «Сокусю») и трактата «Повествование Сёгэцу» (яп. «Сёгэцу моногатари»), второй свиток которого – «Беседы Сэйгана о чае» (яп. «Сэйган тьява») – является по существу самостоятельным произведением и содержит сведения о чайной церемонии и чайных мастерах, живших в конце XIV – первой половине XV вв.

<sup>10</sup> Фарфоровые чашки небольших размеров, изготовлявшиеся в Китае в провинции Фуцзянь и пользовавшиеся особой популярностью в период правления династии Южная Сун (1127–1279).

<sup>11</sup> Кит. *тяньли*, яп. *тэнри*. Важнейшая категория неоконфуцианской философии. Абсолютный, универсальный закон бытия всего сущего, разум, истина, всеобщий порядок и гармония. *Тяньли* является также изначальной совершенной природой человека, которая, однако, по-разному – в зависимости от природы телесной – в нем реализуется. Человек, в котором «принцип Неба» воплощен наиболее адекватно, является совершенномудрым, что и имеет в виду Гэнтан, говоря о Дзё.

<sup>12</sup> См. перевод «Еще о десяти принципах [чайной церемонии]» в разделе «Тексты».

<sup>13</sup> Китайский художник, живший в середине XII в., буддийский монах, исповедовавший чаньбуддизм. Творил в жанре «горы-воды», используя приемы монохромной живописи. Работы Юйцзяна оказали большое влияние на японских художников-монохромистов периода Муромати и очень ценились среди знатоков.

<sup>14</sup> Яп. *ториноко-гами*. Высокосортная плотная бумага.

<sup>15</sup> Предметы чайной утвари могли использоваться Дзё по принципу контраста. Непрочность, хрупкость человеческой жизни олицетворяли, по мнению И. Нисибори, очаг, вделанный в пол, и подвешенный над ним на гибкую лозу (или цепочку) котел с кипящей водой [61, т. 3, с. 35, примеч. 4]. В этом случае ощущение стабильности вызывал именно чайный ритуал. С другой стороны, Дзё начал использовать специальную подставку для котла, которая помещалась на дне очага, что помогало участникам чаепития обрести чувство покоя [61, т. 3, с. 36, примеч. 4]. В последнем случае важнейший элемент интерьера чайной комнаты играл уже противоположную роль. Настроение успокоенности появлялось, полагает И. Нисибори, и при созерцании четырехугольного подноса, на который во время чаепития ставилась посуда [61, т. 3, с. 38–39, примеч. 8].

<sup>16</sup> Орхидеевая палата – метафорическое название императорского правительства, в котором герой стихотворения занимал высокий пост и которое с упадком центральной власти в стране потеряло былое могущество. В данном случае лирический герой предается воспоминаниям о прошлом.

<sup>17</sup> Яп. *моно-но аварэ*. Грустное, печальное очарование, присущее каждой вещи, внутренняя красота, скрытая от глаз. Печаль в очаровании, вызываемом преходящестью, бренным характером (яп. *мудзэ*) всего сущего в мире. Данное представление имеет четко выраженные буддийские истоки.

<sup>18</sup> Название эта культура получила по местечку Адзуты на берегу озера Бива (пров. Оми), где в 1576 г. Ода Нобунага возвел для себя замок, и по позднейшему названию района в Фусими (пров. Ямасиро), в котором в 1593 г. построил один из своих замков Тоётоми Хидэёси. Оба замка являлись фактическими центрами страны. Время существования «культуры Адзуты – Момояма» не ограничивается промежутком между 1576 г. и 1598 гг. (вскоре после смерти Хидэёси замок в Момояма был разрушен) – ее характерные черты складываются во второй половине XVI в., а становление культуры отличного типа начинается ближе к середине XVII в.

<sup>19</sup> Назван по столице страны – городу Эдо (совр. Токио) и охватывает период с 1603 г. по 1687 г., время правления клана Токугава (поэтому данная эпоха называется также «период Токугава»).

<sup>20</sup> Денежная единица, эквивалентная 3, 75 кг серебра.

<sup>21</sup> Ихара Сайкаку, давно признанный классиком японской литературы, родился в городе Осака неподалеку от Сакаи и хорошо знал жизнь «третьего сословия». О быте японцев того времени см. в рассказах Сайкаку, многие из которых переведены на русский язык (см. [17]).

<sup>22</sup> В частности, А. А. Искендеров полагает, что Ода Нобунага не претендовал на звание сёгуна из-за дискредитации этого титула представителями рода Асикага [14, с. 107].

<sup>23</sup> Синтоистское божество, переосмысленное под влиянием буддизма в бодхисаттву, один из наиболее ярких примеров синто-буддийского синкретизма. Божество Хатиман пользовалось исключительным почитанием в среде самурайства.

<sup>24</sup> Подробнее об отношениях *sado* с Нобунага и Хидэёси см. в статье Б. Бодарт-Бейли [75].

<sup>25</sup> Надо сказать, что хотя большинство историков не отрицает использования Ода Нобунага и Тоётоми Хидэёси чайной церемонии в качестве политического инструмента в борьбе за упрочение собственной власти, некоторые ученые сомневаются в правомерности «политизации» чайного ритуала в период объединения страны. С. Ябэ, например, считает, что, помимо слов Тоётоми Хидэёси в упоминавшемся нами письме, данное явление эксплицитного выражения не нашло, поэтому всерьез обсуждать его нельзя [71, с. 119]. Однако почти полное отсутствие, так сказать, терминологической выраженности политического характера чайной церемонии в документах второй половины XVII в. отнюдь не означает отсутствия его по существу, а лишь указывает на специфический характер «Пути чая» – «политики». См. статью Б. Бодарт-Бейли [75].

<sup>26</sup> Вспомним традиционные китайские представления о свойствах, приписываемых чаю, и способах приготовления чайного напитка в период правления династии Тан (см. раздел «Закладывание основ»).

<sup>27</sup> О тридцати пяти «потерях» (или, скорее, несчастьях) человека, причиной которых является пьянство, упоминается в «Сутре о заповедях послушника» (яп. «Дзай фуку хоо кё»): «Тот, кто из-за питья вина подвергается тридцати пяти потерям, попадает в самый глубокий ад Будды и, выйдя [оттуда], вечно перерождается в [этих] жизнях (т. е. не обретает нирваны. – А. И.)» (цит. по [61, т. 2, с. 229, примеч. 3]). Тридцать пять «потерь»-несчастий расшифровываются в «Рассуждениях о великом знании-переправе» (яп. «Дайтидорон»), комментарии к «Махапраджняпарамита-сутре», одному из базисных текстов буддизма махаяны. Итак, согласно данному комментарию: это [1] потеря имущества; [2] заболевание множеством болезней; [3] возникновение раздоров между людьми; [4] потеря стыда при появлении голым на улице; [5] потеря доброго имени; [6] постепенное исчезновение

мудрости; [7] потеря удачливости и достоинств; [8] потеря способности хранить секреты; [9] потеря способности трудиться; [10] приобретение источника печалей и горестей; [11] ослабление силы тела; [12] ослабление органов чувств; [13] непочтение к отцу; [14] непочтение к матери; [15] непочтение к аскету-отшельнику; [16] непочтение к брахману (представителю высшей касты в Древней Индии); [17] непочтение к почитаемому в обществе лицу; [18] непочтение к Будде; [19] непочтение к учению Будды; [20] непочтение к буддийскому монаху; [21] следование за плохими людьми; [22] отдаление от святого и доброго человека; [23] предавание распутству; [24] отсутствие раскаяния о содеянном зле; [25] пренебрежение сохранением способностей видеть, слышать, обонять, осязать, ощущать на вкус, думать; [26] неспособность приносить радость людям; [27] частое предавание беспричинному смеху; [28] ненависть к подчиненным; [29] совершение различных злых поступков; [30] отбрасывание от себя всего доброго; [31] недоверие к мудрецам и святым; [32] отдаление от нирваны; [33] возвращение в себе семян бешенства и тупости; [34] перспектива после смерти попасть в ад; [35] перспектива в следующей жизни стать человеком, обуянным бешенством и тупостью [61, т. 2, с. 229, примеч. 3].

<sup>28</sup> *Боюкун* имеет в виду *амриту*, напиток богов, который иногда именуют «небесным вином» [61, т. 2, с. 229, примеч. 4].

<sup>29</sup> Любитель сакэ имеет в виду сочинение «Срединное и неизменное» (кит. «Чжун юн»), входящее в состав «Книги ритуалов» (кит. «Ли цзи»), классического конфуцианского текста, и, судя по контексту высказывания, под «Путем срединного и неизменного» понимается как раз учение Конфуция. Общий пафос «Чжун юна» заключается в «утверждении сущностного единства всех людей» [24, с. 122]. В двадцатом параграфе этого произведения говорится, что люди могут различными путями прийти к знанию, но «что касается знания, то оно едино», а в двенадцатом параграфе утверждается, что глупец может быть причастен к знанию «благородного мужа» [24, с. 122]. Заметим, что эта мысль близка буддийской идее о «природе будды» как истинной сущности всех без исключения живых существ, идее чрезвычайно важной для «философии» классической чайной церемонии.

<sup>30</sup> Образ из стихотворения великого китайского поэта Ли Бо (701–762) «Одинокое пью под сосной»: «Если бы Небо не любило вино, в небесах не было бы винных источников...» (ср. [26, с. 58–59]). Ли Бо славился своей «винной» поэзией.

<sup>31</sup> Простым или знатным, бедным или богатым.

<sup>32</sup> В буддийской литературе сливки – метафорическое именование учения Будды.

<sup>33</sup> О списках и изданиях «Рассуждений» Рансюку в средние века и сочинениях, родственных этому трактату, см. в статье Т. Фукусима, сопровождавшей издание «Рассуждений о сакэ и чае» в «Полном собрании классических трактатов о Пути чая» [61, т. 2].

<sup>34</sup> Сэн Рикю посвящена обширная литература, в которой анализируются практически все стороны жизни и деятельности этого чайного мастера. Тем не менее из-за недостатка достоверных данных остаются неясными множество фактов в биографии Рикю, начиная с года его рождения и происхождения ближайших предков и кончая обстоятельствами смерти. В нашем очерке мы опирались главным образом на монографию о Сэн Рикю крупнейшего японского специалиста по истории чайной церемонии и средневековой культуре К. Хага [66].

<sup>35</sup> Сомнение, что Хисамаса в своей записи имел в виду именно Сэн Рикю, высказал Я. Мураи. По его мнению, имя Ёсиро было весьма распространенным

(например, в списке жертвователей на восстановление храма Кэмбундзи помимо Ёиро-Рикю указываются еще три человека, носивших это имя), так что чаепитие в Киото устроил, возможно, какой-то другой Ёиро [49, с. 172].

<sup>36</sup> Хоан – литературный псевдоним Кокэя.

<sup>37</sup> Божество изобилия, олицетворяющее также общительность и веселье. Прототипом Хотэя является китайский чаньский монах Цицзы (X в.), прославившийся предсказаниями счастливых знамений и считавшийся земным воплощением Майтреи, будды грядущих времен. Известность Цицзы, необычность его внешнего вида (маленький рост, большой выпяченный живот), оригинальность поведения (ходил по монастырям в полуголом виде с матерчатым мешком за спиной) привлекала внимание художников. Со временем Цицзы приобрел черты божества, которое получило имя Матерчатый Мешок (кит. *будай*, яп. *хотэй*). В Японии в XV в. Хотэй был включен в число «семи богов счастья».

<sup>38</sup> Кит. *юйлу*, яп. *гороку*. Жанр дальневосточной буддийской литературы. Записи высказываний почитаемых монахов-наставников, как правило, чаньских (дзэнских), собранные их учениками.

<sup>39</sup> В лунном календаре месяц, добавляемый под тем же номером к предыдущему месяцу (в данном случае восьмому), чтобы скорректировать общую продолжительность года.

<sup>40</sup> Высшее звание при дворе – главный наставник или канцлер. До установления первого сёгуната в конце XII в. *кампаку* назначались из представителей рода Фудзивара, и занимавший эту должность был фактическим правителем страны. Вполне возможно, что Хидэёси, добиваясь этого титула, намекал на древнюю традицию «канцлерского правления».

<sup>41</sup> Анализу различных версий и обоснованию собственной точки зрения К. Хага посвятил обширный раздел книги о Сэн Рикю (см. [66, с. 157–177]). См. также его более позднюю статью об имени Рикю [67].

<sup>42</sup> Т. Кувата, а за ним С. Хамамото и др. полагают, что знак *ри* (в значении «острый») разъясняет две первые строки, а знак *кю* – две последние. По мнению К. Хага, первая строка стихотворения – ключ к толкованию всего имени, а следующие три – уточнение значения, определенного в первой.

<sup>43</sup> Заметим, что в XVII–XVIII вв. одним из ведущих жанров японской живописи становится *укиё-э* – «картина плывущего мира». Темы и сюжеты произведений художников *укиё-э* заимствовались из повседневной жизни.

<sup>44</sup> Такого рода чаепития с участием Сэн Рикю подробно описаны в книге К. Хага [66], две трети которой посвящено жизни и деятельности мастера в качестве «главы чая» у Тоётоми Хидэёси.

<sup>45</sup> В 1590 г. после первой луны шла так называемая «повторная» луна для корректировки продолжительности года, т. е. вторая луна приходилась, по существу, на третий месяц года.

<sup>46</sup> Комплекс вопросов, касающихся происхождения «Записок Намбо», их содержания и структуры произведения рассматривается в статьях, сопровождающих авторитетные издания «Намбороку» [61, т. 4; 54, т. 61] и в монографии И. Кумакура [47].

<sup>47</sup> О сохранившихся версиях «Записок Яманоуэ Содзи», их структуре и особенностях см. в статье Т. Кувата [61, т. 6, с. 117–129], а также в первой части работы А. Танихата [167, Ч. 1].

<sup>48</sup> «Просветление» подразумевает знание. В данном случае «просветление» не несет (или почти не несет) буддийского смысла.

## ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ДАЛЬНЕЙШАЯ ИСТОРИЯ

<sup>1</sup> О социально-политической истории Японии в период Токугава см. обстоятельную монографию Р. Л. Гальперина [7].

<sup>2</sup> Еще по одной версии, Сотан был сыном Доана, родного сына Рикю (см. [101, с. 7–10].)

<sup>3</sup> Японское слово *коннити* означает «сегодняшний день», «только сегодня». Согласно преданию, в 1648 г. Сотан соорудил в своем доме чайную комнату размером в полтора *татами* и пригласил на чаепитие знакомого монаха. Монах опаздывал, и Сотан уже написал записку о перенесении чаепития на следующий день. В этот момент вошел приглашенный и, взяв из рук Сотана кисть, написал на стене: «Ленивый монах, похожий на меня, никогда не уверен в завтрашнем дне». Сотан тотчас же назвал свою чайную комнату Сегодняшний День (т. е. Коннитиан) [78, с. 91].

<sup>4</sup> Струнный музыкальный инструмент.

<sup>5</sup> Еще одно буддийское имя Сотана.

<sup>6</sup> См. перевод «Записок» в разделе «Тексты», в данном издании.

<sup>7</sup> Общую характеристику семи упражнений и подробное описание первого см. в [112, с. 46–61].

<sup>8</sup> О медитации в ведущих китайских школах махаяны, в том числе чаньских, см. в [178]. Чаньская медитативная практика рассматривается во множестве работ западных и японских исследователей и адептов дзэнбуддизма. См. также монографию Н. В. Абаева [1], единственную книгу на русском языке, в которой освещается эта сложнейшая проблема буддийской психологии и сотериологии.

<sup>9</sup> *Ваби* – японское произношение соответствующего китайского иероглифа. В словах, представляющих собой сочетание двух или большего числа иероглифов, каждый иероглиф имеет, как правило, китаизированное чтение. В данном случае *ваби* произносится как *да*.

<sup>10</sup> Кит. «Шиши яолань». Словарь буддийских понятий, составленный в 1019 г. в Китае.

<sup>11</sup> Имеется в виду Догэн, основатель дзэнской школы Сото.

<sup>12</sup> Вся фраза – неточная цитата из сочинения «Обширные записи [слов] преподобного Догэна» (яп. «Догэн-осё кокору»), составленного учениками дзэнского патриарха.

<sup>13</sup> Антология «Манъёсю» переведена на русский язык полностью (см. [28]). Переводы из «Кокинсю» см. в. [20].

<sup>14</sup> В каноническом тексте говорится о «чистоте», «ритуале» и «гармонии» [61, т. 3, с. 399].

<sup>15</sup> Подробнее см. в [11, с. 105–106].

<sup>16</sup> Яп. *догубираки*. Чайная церемония, во время которой «хозяин» впервые вносит в чайную комнату новую утварь.

<sup>17</sup> Яп. *кутикири*. Ритуал первого распечатывания емкости с чайным листом весеннего сбора. Проводится обычно в ноябре.



<sup>18</sup> Различные типы дверей, через которые проходят «гости», направляясь с «внешней росистой земли» в чайную комнату или обратно, после завершения чайной церемонии. См. о них в Разделе IV.

<sup>19</sup> «Шесть корней» (яп. *роккон*) – пять органов чувств и ментальный орган.

<sup>20</sup> Заметим, что в требовании «очистить» сознание Д. Судзуки видел пример даосского влияния на чайную церемонию [159, с. 281].

<sup>21</sup> О функциональной роли левого и правого полушарий человеческого мозга см. в работах Р. Ористайна [140], С. Спрингера и Дж. Дойча [157].

<sup>22</sup> В последние десятилетия все большее количество синологов обосновывают неправомерность отождествления «стихий» с первовеществом, «кирпичиками» мироздания и доказывают, что это «символы или первые и главные члены пяти рядов – классов, на которые разбиваются все предметы и явления, в том числе заведомо невещественные, как-то: стороны света и времена года, циклические знаки и числа» [23, с. 52–53]. Подробнее об этом см. в работе А.И. Кобзева [23]. В нашем случае не имеет принципиального значения, являются «стихии» первоначалами или «классификаторами», поэтому мы сохраняем традиционные, состоявшиеся переводы китайского слова *усин*. Предлагать новые, непривычные эквиваленты кажется нам в данном случае неуместным.

<sup>23</sup> Сочинение в трех свитках, в котором описываются правила проведения чайной церемонии. Автор неизвестен. Первый в Японии «чайный» трактат, изданный типографским способом в Киото летом 1626 г.

<sup>24</sup> На русский язык переведены многие стихотворения Сайгё (см., например, [33]).

<sup>25</sup> Есть русский перевод этого сочинения [35].

<sup>26</sup> Кроме того Д. Судзуки отождествляет *саби* с категорией «покой» [159, с. 284].

<sup>27</sup> См. схему чайного домика Кобори Энсю в его резиденции Фусими и схему Миттана [64, с. 82–83].

<sup>28</sup> Подробнее о Мацудайра Саданобу см. в монографии Х. Умса [139].

## Раздел IV

### «РОСИСТАЯ ЗЕМЛЯ», ЧАЙНЫЙ ДОМИК И ЧАЙНАЯ КОМНАТА, УТВАРЬ

<sup>1</sup> Пять этажей («слоев») буддийской пагоды, отделенные друг от друга выступающими крышами-козырьками, символизируют пять «великих [элементов]» (яп. *годай*), первоначал материального мира: землю, воду, огонь, воздух (ветер), пространство. Согласно учению школы Сингон, каждый из этих элементов является воплощением одной из ипостасей «вселенского» будды Махавайрочаны.

<sup>2</sup> После того, как в котел, стоящий на очаге, из кувшина-мидзусаси добавляют воду, из котла берут черпак воды и выливают ее назад в котел.

<sup>3</sup> Здесь и далее примечания с пометкой *Ред.* выполнены научным редактором текста А.В. Кудряшовой.

<sup>4</sup> *Хибаси* (яп.) можно также перевести как «палочки для огня». – *Ред.*

<sup>5</sup> По величине перьев различаются три вида *хабоки*: для сезона *ро*, для сезона *фуру* и для формального (яп. *син*) типа процедуры возложения углей (яп. *син-но суми*). Типы перьев различаются по тому, какая из сторон пера, разделенного остью, большая – правая, левая или они равной величины. – *Ред.*

<sup>6</sup> Четко различают черпак для летнего варианта чаепитий – с использованием очага *фуру*, и для зимнего варианта – с *ро*, хотя размеры черпака могут слегка варьироваться. В зависимости от сезона используют разные по размеру котлы. Зимой котел больше по размеру, чем летом, поэтому и черпак используют с большей по размеру чашечкой. – *Ред.*

<sup>7</sup> Этот вопрос подробно обсуждается в статье Н. Окуда (см. [138]).

## Раздел V

### ОРГАНИЗАЦИЯ ЧАЙНОГО ДЕЙСТВА

<sup>1</sup> Имеются в виду принципы эстетики *ваби*.

<sup>2</sup> Комическое или сатирическое стихотворение.

<sup>3</sup> Т. е. традиция украшать комнату «лампами-цветами» носит эзотерический характер и не зафиксирована письменно.

<sup>4</sup> «Лампой-цветком» называли нагар на фитиле светильника или же непосредственно пламя светильника.

<sup>5</sup> Или одна горка (яп. *мукояма*), круг с впадиной посредине (яп. *мару бай*). – *Ред.*

<sup>6</sup> *Табако-бон* также символизирует гостеприимство «хозяина». – *Ред.*

<sup>7</sup> *Нацумэ* стоит справа, а чайная чашка – слева от кувшина-мидзусаси, образуя вместе с кувшином-мидзусаси равнобедренный треугольник. – *Ред.*

## Раздел VI

### ТЕКСТЫ

#### «Записки о питии чая и поддержании жизни»

Перевод выполнен по изданию «Полное собрание классических трактатов Пути чая» [61], т.2, с. 4–14

<sup>1</sup> Имеется в виду буддийский «век конца Дхармы».

<sup>2</sup> Буквальный перевод слова Тяньчжу (яп. *тэндзюку*), старинного китайского (и, соответственно, японского) названия Индии.

<sup>3</sup> Имеется в виду Китай.

<sup>4</sup> (Санскр.). Чрезвычайно длительный отрезок времени, представляющий цикл развития буддийской Вселенной. Различаются малая, средняя и большая кальпы. Продолжительность кальпы определяется по-разному. Одна из распространенных версий: «малая» кальпа – период, который требуется для очистки от маковых зерен площади около двадцати квадратных километров, причем одно зернышко убирают раз в три года; «средняя» кальпа – когда маковые зерна нужно убрать с площади в двадцать раз, а «большая» – в тридцать раз большей, чем в «малую» кальпу.

<sup>5</sup> Согласно древнеиндийским натурфилософским представлениям, существование всего многообразия вещей во Вселенной (в том числе и человека) обусловлено четырьмя первоначалами – землей, водой, огнем, воздухом (ветром). Впоследствии к указанным четырем первоначалам добавилось

еще одно – пространство. Учение о пяти первоначалах стало органической частью онтологической доктрины эзотерического буддизма (где его, правда, кардинальным образом переосмыслили). Первоначала увязывали со сторонами света, буддами, органами человеческого тела, теми или иными функциями организма, что в полной мере проявилось и в данном сочинении Эйсай.

<sup>6</sup> Двойными квадратными скобками выделены фразы, записанные в оригинальном тексте мелкими иероглифами.

<sup>7</sup> Т. е. предназначенный ему срок жизни.

<sup>8</sup> «Защищать жизнь» означает в данном случае «поддерживать здоровье».

<sup>9</sup> Т. е. стабильными в функционировании.

<sup>10</sup> Досл. «пять вместилищ» (яп. *годзо*). Имеется в виду, что перечисляемые ниже в тексте трактата органы являются вместилищами жизненной энергии и их правильное функционирование поддерживает должное состояние организма.

<sup>11</sup> Джива и упоминающийся ниже Шэньнун считались знаменитыми врачами древности (один в Индии, другой в Китае).

<sup>12</sup> Т. е. из Китая.

<sup>13</sup> Т. е. умер.

<sup>14</sup> В Китае.

<sup>15</sup> В данном контексте «врата» обозначают учения в определенной области знания, которые автор открывает читателю как дверь.

<sup>16</sup> Т. е. первой.

<sup>17</sup> Написано, в пересчете на европейское летоисчисление, где-то в начале февраля 1211 г.

<sup>18</sup> Яп. «Сон сё дарани ха дзиоку гики хисё». О существовании этого трактата в настоящее время ничего не известно. Возможно, увязку пяти органов человеческого тела и пяти вкусов Эйсай заимствовал из эзотерического сочинения, переведенного с санскрита на китайский язык буддийским миссионером из Индии Шубхакарасимхой (637–735), китайское имя его – Шаньувэй. Яп. *дарани*, санскр. *дхарани* – заклинания, имеющие магическую силу.

<sup>19</sup> Т. е. нарушит гармонию между органами.

<sup>20</sup> В ареале распространения китайской культуры понятие «десять тысяч» означает множество, «тьму», мириады.

<sup>21</sup> Яп. «Годзо мандара гики сё». Об этом сочинении в настоящее время ничего не известно. *Мандала* (санскр.) символическое изображение мироздания.

<sup>22</sup> Яп. *Якуси-нэрай*, санскр. *Бхашаджя-гуру. Татхагата* (санскр.) – «Так пришедший», одно из распространенных титулований будд.

<sup>23</sup> Имеется в виду один из тематических разделов («частей», яп. *бу*) на священном изображении «мандале мира алмаза» (яп. *конгокай-мандара*), которых выделяется пять: [1] «часть Будды» (яп. *буцу-бу*); [2] «часть алмаза» (яп. *конго-бу*); [3] «часть сокровища» (яп. *хо-бу*); [4] «часть лотоса» (яп. *рэнгэ-бу*); [5] «часть кармы» (яп. *кацума-бу*).

<sup>24</sup> Каждый из пяти органов человеческого тела, выделяемых традиционной медициной на Дальнем Востоке, увязывается в эзотерическом буддизме с *мудрами* (т. е. «печатами», яп. *ин*) и *дхарани* (досл. «истинными словами», яп. *сингон*) (см. [163, с. 42]).

<sup>25</sup> Яп. *Хосё-буцу*, санскр. *Ратнасамбхава*.

<sup>26</sup> Яп. *Кокудзо*, санскр. *Акашагарбха*.

<sup>27</sup> Санскр. *trah*.

<sup>28</sup> Имеется в виду будда Амитабха (Амида).

<sup>29</sup> Имеется в виду бодхисаттва Каннон.

<sup>30</sup> Санскр. *hrih*.

<sup>31</sup> Санскр. *ah*.

<sup>32</sup> Т. е. будда Махавайрочана.

<sup>33</sup> Санскр. *vam*.

<sup>34</sup> Т. е. на пять «частей» «мандалы мира алмаза».

<sup>35</sup> Или грейпфрута *Citrus uchilis*, Lour.

<sup>36</sup> *Citrus grandis*, Osh.

<sup>37</sup> *Ци* (яп. *ку*) – пневма, дух, общемировая субстанция. Важнейшая категория классической китайской философии.

<sup>38</sup> Кит. «Эрья». Перевод названия предложен В. М. Алексеевым (см. [2, с. 34]). Это сочинение представляет собой словарь синонимов. Еще в древности было включено в конфуцианский канон. Автор (традиция называла Чжоугуна, что, однако, не соответствует истине) и время составления словаря неизвестны. Эйсай опирается главным образом на комментарий к словарю, принадлежащий кисти поэта и филолога Го Пу (276–324).

<sup>39</sup> *Camellia sinensis*, Kuntze.

<sup>40</sup> Район в современной провинции Сычуань.

<sup>41</sup> Кит. *ли*, яп. *ри* – мера длины, равная 3, 927 км.

<sup>42</sup> Под танской столицей Эйсай подразумевает не Чанъань, главный город империи во времена правления династии Тан, а Линъань, столицу династии Южная Сун, так как японцы и после падения танской династии еще долгое время именовали Китай – Тан (или Великая Тан).

<sup>43</sup> Кит. «Гуанчжоу цзи».

<sup>44</sup> Яп. *коро*. Чай крупнолистный.

<sup>45</sup> Яп. *мэй*. Листья или почки чайного куста, сам чайный куст.

<sup>46</sup> Государство западных жунов.

<sup>47</sup> С. Мори, комментатор трактата, в качестве синонима *маммоцу*, т. е. «десять тысяч вещей» предлагает слово *сёкурёмоцу* – «пища», «пищевые продукты» [61, т. 2, с. 49].

<sup>48</sup> Другое название бетелевого ореха – арека.

<sup>49</sup> В данном случае имеется в виду, что станет стойким к заболеванию малярией.

<sup>50</sup> Кит. «Наньюэ чжи». Это сочинение, полагают, принадлежит Чэнь Хуайюаню, время составления неизвестно.

<sup>51</sup> Яп. *кара*. Растение, близкое по виду чайному кусту. Его латинское название *Thea sinensis*, L. или *Maero philla*, Sieb.

<sup>52</sup> Кит. «Тун-цзюнь лу». Возможно, имеются в виду «Записки господина Туна о лекарствах [из трав]» (кит. «Тун-цзюнь яолу»), до настоящего времени не сохранившиеся. Цитаты из «Записок» встречаются в средневековых китайских сочинениях по ботанике и фармакологии.

<sup>53</sup> Кит. «Усин чжи». Сочинение V в., до настоящего времени не сохранившееся.

<sup>54</sup> Т. е. чай для государя.

<sup>55</sup> Кит. «Сунлу». Это сочинение, автор которого неизвестен, представляет собой сборник исторических рассказов о событиях и людях времени правления династии Южная Сун (420–479).

<sup>56</sup> Эйсай цитирует из «Сунлу» слова сына императора Сяо-у-ди о чаю и напитке, которым угостил его даос во время путешествия по горе Багуншань.

Чай в обыденном представлении ассоциировался в то время с чем-то горьким, терпким на вкус.

<sup>57</sup> Кит. «Гуанья». Словарь с более подробными, чем «Эрья», толкованиями синонимов. Составил Чжан И, живший во времена правления династии Вэй (220–265).

<sup>58</sup> Кит. «Боучжи». Сочинение принадлежит кисти Чжан Хуа, жившего во времена правления династии Цзинь (205–420), до настоящего времени не сохранилось.

<sup>59</sup> «Корень» (яп. *кон*) – термин, обозначающий орган чувств человека, в данном случае, ментальный орган. С. Мори полагает, что речь здесь идет и о «живости ума» [61, т. 2, с. 51].

<sup>60</sup> Кит. «Шэньнун шицзин». Об этом сочинении ничего неизвестно.

<sup>61</sup> Кит. «Баньгао». Очевидно, имеется в виду сочинение «Виды деревьев и трав, о которых имеются свидетельства в канонических книгах и исторических сочинениях» («Цзинши чжэнлэй бэньцао»), пользовавшееся популярностью в период пребывания Эйсай в Китае [61, т. 2, с. 95, примеч. 23].

<sup>62</sup> Мочеиспускание.

<sup>63</sup> Т. е. улучшится пищеварение и удаление ненужных веществ из организма.

<sup>64</sup> Кит. «Шилунь».

<sup>65</sup> Известный китайский врач-хирург, живший в III в.

<sup>66</sup> Напомним, что сердце в дальневосточной культурной традиции не только физиологический, но и ментальный орган.

<sup>67</sup> Об этом человеке известно только то, что он выполнял буддийские обеты без пострига (отсюда и его титулование).

<sup>68</sup> Кит. «Шицзи».

<sup>69</sup> Т. е. обретишь способность летать, как даосские святые.

<sup>70</sup> Т. е. в Японии.

<sup>71</sup> Кит. «Синьлу».

<sup>72</sup> Даос, живший во второй половине V – первой половине VI вв. Его кисти принадлежат также комментарии к «Книге деревьев и трав» (кит. «Бэньцаоцзин»).

<sup>73</sup> «Ци ног». Речь идет о болезни бери-бери или какой-нибудь ее разновидности. По мнению С. Мори, слово «чернота», которого нет в оригинальном тексте Тао Хунцзина, попало в цитату по недоразумению [Т Д, т. 2, с. 98–99, примеч. 26]. «Легкость тела» и «изменение костей» является, по даосским представлениям, необходимым условием обретения человеком способности летать (поскольку он уподобится птице, так сказать по физиологическим параметрам). Однако из комментария Эйсай к цитате о том, что «чернота костей» – это болезнь «ци ног», и утверждения, что чай – лучшее лекарство от нее, можно сделать вывод о сознательном исправлении Эйсаем высказывания Тао Хунцзина. Если это так, то «изменение черноты костей» следует понимать как избавление костей от болезни.

<sup>74</sup> Шэ Юй (IV в.) – китайский поэт и государственный деятель.

<sup>75</sup> Это стихотворение Чжан Мэньяна (жил во второй половине III в.) включено Лу Юем в «Книгу о чае». На юго-западной окраине Чэнду, города в провинции Сычуань, было сооружено необычайно высокое (по некоторым данным, в тридцать с лишним метров) по тем временам здание, откуда хорошо просматривались окрестности.

<sup>76</sup> Имеются в виду «шесть корней» (яп. *роккон*) – это пять органов чувств и ментальный орган (в Китае им считалось сердце).

<sup>77</sup> «Чистое сияние (яп. *сёмё*) шести корней» – правильное, неискаженное чем-либо восприятие и осознание объектов. В данном случае, согласно Эйсаю, чайный напиток является наилучшим средством, с помощью которого достигается идеальное функционирование «шести корней».

<sup>78</sup> Эйсай смешивает административное деление Китая различных эпох (времен правления династий Цин и Тан).

<sup>79</sup> В китайском тексте стихотворения Чжан Мэньяна выражение «сырые овощи» записано знаками *шэн гоу*, которые можно понять и как «жить как попало», поэтому и возникла необходимость разъяснения этого словосочетания. Ниже Эйсай указывает, что знак *гоу* («как попало») означает «овощи».

<sup>80</sup> Кит. «Бэньцао ши». Составил Чэнь Цзанци, живший в середине VIII в. Это сочинение вошло в трактат «Виды деревьев и трав, о которых имеются свидетельства в канонических книгах и исторических сочинениях».

<sup>81</sup> Т. е. не отличающийся каким-то особым вкусом и ароматом.

<sup>82</sup> Имеется в виду улучшение мочеиспускания.

<sup>83</sup> В Японии.

<sup>84</sup> Т. е. с трудом переваривается и удаляется из организма.

<sup>85</sup> Кит. «Тяньтайшань цзи». Автором сочинения, судя по его содержанию, является даос, живший во времена правления династии Тан.

<sup>86</sup> Имеется в виду великий китайский поэт Бо Цзюи (772–846). Здесь и ниже стихи Бо Цзюи цитируются Эйсаем с некоторыми неточностями.

<sup>87</sup> Полное название стихотворения – «В начале лета [лежу] больной» – делает более понятными цитируемые Эйсаем слова. Поэт имеет в виду, что чай является целебным напитком.

<sup>88</sup> *Патра* – чаша, которую буддийский монах использует для сбора подаяний, как правило, пищи. Китайский знак *оу* (патра) обозначает также глубокую чашу небольшого объема, на что указывает в своем комментарии Эйсай.

<sup>89</sup> Т. е. в марте – мае. По европейскому календарю.

<sup>90</sup> В конце января или начале февраля.

<sup>91</sup> Имеется в виду чай нового сбора.

<sup>92</sup> Судя по дате (633 г. по европейскому летоисчислению), ссылка на сборник «Записи сунского [времени]» как источник, откуда взята цитата, ошибочна. Данное сообщение взято, очевидно, из какой-то исторической хроники, относящейся к периоду правления династии Тан, когда Китай уже был единым государством. У и Шу в этом контексте названия областей страны, которые в III в. являлись территориями царств У и Шу.

<sup>93</sup> Так как они будут лишены возможности отдохнуть в зимний период после осенних сельскохозяйственных работ и не смогут «с душой» заниматься обработкой чайного листа.

<sup>94</sup> 793 г. по европейскому летоисчислению.

<sup>95</sup> Т. е. поэтические названия чая.

<sup>96</sup> Т. е. в первую луну.

<sup>97</sup> *Гуань* – связка тысячи медных монет (медные монеты в средневековом Китае имели отверстия, через которые пропускали проволоку или шнур, концы которых завязывались).

<sup>98</sup> Т. е. целительный эффект.

<sup>99</sup> Т. е. в период, когда Эйсай был в Китае.

<sup>100</sup> Яп. *идо*, т. е. медицина.

<sup>101</sup> Учение Будды.

## «Послание Сюко к Учителю Дхармы Фуруити Харима»

Перевод выполнен по изданию «Тядо котэн дзэнсю» («Полное собрание классических трактатов Пути чая») [61], т. 3, с. 3.

<sup>1</sup> Т. е. Пути чая.

<sup>2</sup> Привязанность к собственному «я» (яп. *гадзэ*) во всех без исключения буддийских школах считается очень серьезным препятствием на пути достижения просветления. Апелляция к этому положению буддийской догматики при обсуждении важнейшего вопроса о пригодности того или иного лица к занятиям чайной церемонией свидетельствует о буддийских критериях Сюко в подходе к чайному действу.

<sup>3</sup> Главные центры гончарного производства в средневековой Японии.

<sup>4</sup> Т. е. видеть истинную, «скрытую» красоту утвари, какой бы грубой на первый взгляд утварь ни была, и, постигнув эту красоту «основой сердца», вздыхать от восхищения.

## «Еще о десяти принципах [чайной церемонии]»

Перевод выполнен по изданию «Тядо котэн дзэнсю» («Полное собрание классических трактатов Пути чая») [61], т. 3, с. 27–30

<sup>1</sup> Словом «принцип» мы переводим знак *тай* – «тело», «сущность».

<sup>2</sup> Яп. *мэкики*. В данном случае словосочетание «увидеть и услышать» означает «оценить», тем более что слово *мэкики* имеет такое значение, если вторая его часть (т. е. *кики*) записывается другим иероглифом.

<sup>3</sup> Напомним, что применительно к чайному действу определение «истинный» указывает, что интерьер чайной комнаты, предметы утвари, чайный напиток, приемы ритуала и т. д. соответствуют китайскому или установившемуся еще до оформления классической чайной церемонии образцу. «Простым» же называлось все то, что имело отношение к складывавшемуся во времена Дзё новому типу чаепитий. К данному типу чайного действия Дзё относит питье «густого чая».

<sup>4</sup> Другими словами, «хозяин» не придерживается строгого ритуала при поднесении «гостям» чайного напитка и не следит за вышительностью своих движений. Дзё предлагает проводить чаепития в неформальной обстановке.

<sup>5</sup> Т. е., чтобы во время приготовления напитка вода находилась в кипящем состоянии.

<sup>6</sup> Четыре предмета утвари (яп. *ёцугуми*) это котел для кипячения воды, кувшин с водой, подставка для черпака и чаша для сливания воды, которые ставили на нижнюю полку подставки-*дайсу*.

<sup>7</sup> Час Тигра – четыре часа утра.

<sup>8</sup> Т. е. лежащей в естественном беспорядке. «Грубый» вид золы в полной мере отвечает представлениям Такэно Дзё о красоте, скрытой в безыскусном.

<sup>9</sup> Один из видов китайских емкостей-*цубо*.

<sup>10</sup> Яп. *камацури*. Так называли тонкий и гибкий ствол бамбука или металлическую цепь. Один конец «котлового удилища» крепился к потолку чайной комнаты над очагом-*ро*, а за другой подвешивался котел для кипячения воды.

<sup>11</sup> В данном случае Дзё имеет в виду достижение гармонии между «гостями»

и «хозяином», устраивающим чайную церемонию (участники чаепития и «хозяин» во время действия сидят друг против друга).

<sup>12</sup> Комментатор текста, И. Нисибори, указывает, что в данном случае Дзё имеет в виду блюда, после вкушения которых у «гостей» происходило «единение сердец в единую мелодию» [61, т. 3, с. 40].

<sup>13</sup> Т. е. подаваемых угощений.

<sup>14</sup> Т. е. подаваемые угощения должны выглядеть «грубыми», «блеклыми», «безыскусными».

<sup>15</sup> Яп. *са*. Имеются в виду действия «хозяина», которые не в полной мере подчиняются строгому регламенту. В известных пределах устроитель чаепития имеет возможность импровизации, что придает чайному действу неповторимый характер, особенно, если «хозяином» является талантливый чайный мастер.

<sup>16</sup> В другой версии «Еще о десяти принципах [чайной церемонии]», помещенной Яманоуэ Содзи в свои «Записки», говорится, что советы Дзё не любил Соэки (т. е. Сэн Рикю), [61, т. 6, с. 93].

<sup>17</sup> В начале лета только что собранный чайный лист клали в специально предназначенную для этого емкость (яп. *хатя-цубо* – «кувшин для хранения чайного листа»), горловину закрывали притертой деревянной пробкой, после чего горловину заклеивали полоской бумаги и покрывали куском ткани, которую стягивали шнурком. Глубокой осенью или в начале зимы проводилась церемония «прорезания горловины» (яп. *кутикири*) – отрезание шнура, снятие куска ткани, полоски бумаги и вынимание пробки. Извлеченный чайный лист перемалывали в порошок и использовали для приготовления «густого чая».

<sup>18</sup> Имеется в виду Сёкаку (1443–1523), поэт, писавший в жанре *рэнга*. Выходец из аристократической среды, ученик Соги. В 1518 г. поселился в Сакаи, где жил до самой смерти.

<sup>19</sup> Мастером (яп. *мэйдзин*) называли наиболее подготовленного и пользовавшегося авторитетом знатока чайной церемонии.

<sup>20</sup> Т. е. безыскусно, без формальностей.

<sup>21</sup> Т. е. между участниками чаепития устанавливается «согласие сердец».

<sup>22</sup> Неясно, какие пять правил имеет в виду Такэно Дзё.

<sup>23</sup> Вакасая Сока – чайный мастер из Сакаи, купец по роду занятий. Чайной церемонией начал заниматься в 1549 г. Байсэцу (известен также под именем Фудзюан) – чайный мастер из Киото, живший в первой половине XVI в., ученик Мурата Содзюна. Автор сочинений «Правила украшения [чайной комнаты, установленные] ценителем изящного Фудзюаном» (яп. «Фудзюан сукия кадзари-но сэй») и «Неодинаковость в последовательности [частей] в сочинениях о чайной церемонии» (яп. «Тя-но ю-но сё дзидай фудо»). По словам Яманоуэ Содзи, у Байсэцу в проведении чаепитий отсутствовало творческое воображение, так что чайные церемонии, устраивавшиеся этим мастером, несли на себе печать формализма, что и имеет в виду Дзё.

<sup>24</sup> Т. е. замыслы о том, каким образом провести те или иные этапы чаепития, когда допускается определенная свобода действий «хозяина».

<sup>25</sup> Яп. *рамбу*. Танцы, исполнявшиеся актерами во время представлений японских пьес в жанре Но. Танцы эти не носили ритуального или сакрального характера (как в буддийских храмах или синтоистских святилищах), почему и получили название «беспорядочных» (поскольку в них отсутствовал «священный» ритм). Словом *рамбу* обозначали также пляски самураев во время увеселений, сопровождавшихся питьем рисовой водки сакэ.

<sup>26</sup> Неясно, о каких двух статьях идет речь, очевидно, о каких-то правилах из упоминавшихся Дзё «пяти статей».

<sup>27</sup> Здесь и далее под Поднебесной подразумевается японское общество.

### «Послание к Икэнага Сосаку»

Перевод выполнен по изданию «Тядо котэн дзэнсю» («Полное собрание классических трактатов Пути чая») [61], т. 3, с. 62–82.

<sup>1</sup> Яп. *мудогу макото-но тя*. Под «настоящим чаем без утвари» имеется в виду чаепитие без использования дорогой и красивой китайской чайной утвари, которая, по мнению Дзё, отвлекает внимание «гостей» от постижения истинной сути чайного действа. Кроме того, такое чаепитие предполагает использование минимального количества предметов для приготовления чайного напитка.

<sup>2</sup> Т. е. «густой чай».

<sup>3</sup> Яп. *мудзё*. Сорт чая.

<sup>4</sup> Т. е. для приготовления «жидкого чая».

<sup>5</sup> И. Нисибори, комментатор текста «Послания к Икэнага Сосаку», соотносит выражение «часто закрывать крышку котла» с глаголом «блуждать». По его мнению, данная фраза Дзё иносказательно выражает отступление от общепринятых в его время правил проведения чаепитий [61, т. 3, с. 85, примеч. 4].

### «Письмо Дзё о ваби»

Перевод выполнен по японскому тексту, воспроизведенному Д. Хирота в [100, с. 8].

<sup>1</sup> Яп. *кодзин*. Имеются в виду поэты, уже не жившие во времена Дзё.

<sup>2</sup> Яп. *кседзики*. Это слово имеет также значения «честность», «добросовестность», «порядочность», «прямота».

<sup>3</sup> Яп. *цуцумиси*. Кроме того, это слово означает «осмотрительность», «благоразумие», «умеренность», «скромность».

<sup>4</sup> В японском тексте в данном выражении употребляется отрицательная форма глагола «быть высокомерным» (яп. *огорану*).

<sup>5</sup> Десятый месяц по лунному календарю соответствует периоду с первой половины ноября по первую половину декабря.

<sup>6</sup> Яп. *кё* или *кэй*. Так в средневековой Японии именовали аристократов и чиновников высокого ранга.

<sup>7</sup> Имеется в виду Фудзивара Тэйка.

<sup>8</sup> Метафорическое название десятого месяца года. Согласно синтоистским верованиям, в этом месяце японские божества-*ками* покидали места своего пребывания в различных провинциях страны и собирались на совет в святилище Идзумо.

<sup>9</sup> Яп. *сигурэ*, досл. «сезонный дождь». Так называли мелкий холодный дождь, который шел поздней осенью и сбивал с деревьев последние оставшиеся листья.

<sup>10</sup> Поставить цветы экспромтом без предварительного обдумывания композиции.

<sup>11</sup> Т. е. сохраняют самостоятельный характер, не подвергаются воздействию со стороны.

<sup>12</sup> Т. е. чайной церемонии.

<sup>13</sup> Главное божество синтоистского пантеона.

<sup>14</sup> Олицетворением Аматэрасу является солнце, поэтому управляемая ей земля «страна Солнца».

<sup>15</sup> Неочищенный рис, т. е. грубую пищу.

<sup>16</sup> Настоящее имя – Минэ Укё, Кукай – монашеское. Чайный мастер, обучавшийся у *добосю* Ноами и проводивший чайные церемонии в стиле «чаепитие в гостинной». См. о нем в «Записках Намбо» в разделе «Тексты».

<sup>17</sup> Псевдоним Дзё.

<sup>18</sup> Другое имя Сэн Рикю.

## ЗАПИСКИ НАМБО

Перевод с японского, выполнен по изданию «Тядо котэн дзэнсю» («Полное собрание классических трактатов Пути чая») [61, т. 4, с. 3–328].

### 1. Записи запомненного

<sup>1</sup> Яп. *Сюунъан*. Пагода в храме Нансодзи в городе Сакаи. Нансодзи принадлежал дзэнской школе Риндзай и подчинялся храму Дайтокудзи в Киото.

<sup>2</sup> Чайные комнаты площадью менее четырех с половиной *татами*.

<sup>3</sup> В данном случае противопоставляются два типа чайной церемонии – «чаепития в гостинной», неизменным атрибутом которых являлась подставка-*дайсу*, на которой размещалась утварь китайского производства, и чаепития-*ваби*, приобретшие канонический вид у Сэн Рикю. Последние, как мы знаем, определялись словом «простые» (яп. *со*), поэтому выражение «простая малая комната» (яп. *со-но кодзасики*) можно трактовать как «чайная комната для проведения чаепитий-*ваби*».

<sup>4</sup> Имеется в виду Гио Дзётэй, ученик Иккю, возможно, его незаконный сын.

<sup>5</sup> Яп. *Намбо* или *Намто*.

<sup>6</sup> Т. е. в честь основателя.

<sup>7</sup> Так Намбо Сокэй уничижительно называет самого себя.

<sup>8</sup> Т. е. согласие между сердцами «гостей» и «хозяина» должно возникать самопроизвольно, естественным образом.

<sup>9</sup> Имеется в виду Путь чая.

<sup>10</sup> Яп. *сантэн*. Существует два вида ритуала «трех углей»: 1) [1] возложение кусков древесного угля в очаг до начала чаепития; [2] ритуал «первого угля»; [3] ритуал «последнего угля». 2) [1] ритуал «первого угля»; [2] ритуал «последнего угля»; [3] ритуал «останавливающего угля». Д. Хирота полагает, что автор «Записок Намбо» имеет в виду первый ритуал, С. Танака же считает, что речь идет о ритуале второго типа (см. [98, с. 12]).

<sup>11</sup> Роса от поливания «родзи» водой перед приходом «гостей».

<sup>12</sup> Вода, которой поливают «росистую землю» в третий раз перед выходом «гостей» из чайного домика после окончания церемонии.

<sup>13</sup> По традиционной системе счета времени, принятой на Дальнем Востоке, один час равняется двум европейским часам, поскольку сутки делятся на двенадцать частей по числу священных животных (отсюда час Тигра, Быка, Змеи и т. д.). Таким образом, здесь и ниже речь идет о четырех европейских часах.

<sup>14</sup> Сандалии на кожаной подошве. Согласно летописи «Зеркало [событий,

происшедших] в Сакаи» (яп. «Сакаи кан»), *сэкида* были изобретены Сэн Рикю и первоначально предназначались для ходьбы по «росистой земле», покрытой снегом [98, с. 12].

<sup>15</sup> Тоцу – другое название Сакаи. В городском квартале Имайти проживали ремесленники, изготовлявшие обувь. Здесь же одно время жил и Сэн Рикю.

<sup>16</sup> Т. е. в Киото.

<sup>17</sup> Т. е. Намбо Сокэя.

<sup>18</sup> Т. е. Намбо Сокэй.

<sup>19</sup> Т. е. к присутствовавшему участнику чаепития, оставшемуся довольным.

<sup>20</sup> Китайский буддийский монах (731–824), приверженец учения чань. Как говорят, жил на ветвях дерева. Приводимое высказывание Уяно представляет собой ответ на вопрос великого китайского поэта Бо Цзюи о сущности чаньбуддизма.

<sup>21</sup> Чайный мастер, наполняя котел водой, окроплял его снаружи (отсюда название «влажный котел»). «Узоры» и шипение пузырьков («работа влажного котла», яп. *нурэкама-но хатараки*, по выражению Намбо Сокэя) привлекали ценителя тонкостей чайного действия.

<sup>22</sup> Яп. *сэкасуи*. Так буддисты называют воду, набранную между двумя и четырьмя часами утра (ночь по дальневосточному времяисчислению длится до двух часов). Эта вода считается особенно чистой, и ей приписывают целебные свойства.

<sup>23</sup> 1 *сакю* – 30,3 см; 1 *сун* – 3, 03 см.

<sup>24</sup> Яп. *мукоро*. Стационарный очаг-*ро*, названный так по месту расположения «гостей» с правой стороны «татами для утвари».

<sup>25</sup> Очаг-*фуро*, изготовленный из обожженной глины и покрытый глазурью.

<sup>26</sup> 1 *бу* – десятая часть *суна*, т. е. 3, 03 мм.

<sup>27</sup> Как правило, лаком замазывали выдолбины или трещины, образовывавшиеся на керамических изделиях.

<sup>28</sup> В данном случае речь идет о сочетании в одном наборе утвари иностранных (корейских) чайных чашек и чайниц японского производства. До Сюко такие сочетания посуды в чайных церемониях не использовались.

<sup>29</sup> Имеются в виду правая или левая части диптиха или триптиха, которые устанавливались в нише-*токонома* гостиных-*сёин*. Когда в нишу помещали только правую и левую картины, предписывалось учитывать направление изображенных на картине предметов по отношению к помещению, где проводится чаепитие [98, с. 25].

<sup>30</sup> Учитывать «длину» и «глубину» чайной комнаты, а также ее ориентирование по сторонам света.

<sup>31</sup> Яп. *иссин*. В данном случае имеется в виду выявление в «гостях» и «хозяине» одной и той же сущности – «природы будды».

<sup>32</sup> Яп. *додзин*. Имеется в виду буддийский монах.

<sup>33</sup> Имеются в виду основатели буддийских школ.

<sup>34</sup> Яп. *дока*. Стихотворение буддийского содержания.

<sup>35</sup> Т. е. будет похожа на домашнюю молельню.

<sup>36</sup> Имеется в виду вход из «водной комнаты» в чайную комнату (его еще называют «входом на Путь чая».)

<sup>37</sup> Как правило, это вареный рис, спрессованный особым образом, распространенным в дзэнских монастырях.

<sup>38</sup> Монахи в дзэнских монастырях приходили в трапезную с собственной

посудой, так что этот обычай заимствован из обихода дзэнских монастырей.

<sup>39</sup> Крышки использовались в качестве тарелок.

<sup>40</sup> Так называется ритуал любования кувшином-*цубо*, когда такой кувшин оставляют у лаза-*нидзиригути*.

<sup>41</sup> Купец из Сакаи, жил во второй половине XVII в. Обучался мастерству чайной церемонии у Такэно Дзёо.

<sup>42</sup> Яп. *мацубо*. Так назывались самые дорогие и высоко ценимые знатоками кувшины-*цубо*, изготовленные на Филиппинах.

<sup>43</sup> Как правило, предметам чайной утвари присваивались какие-нибудь именованья.

<sup>44</sup> Т. е. Досацу.

<sup>45</sup> Т. е. без сетки-оплетки на ней.

<sup>46</sup> Отсюда и название кувшина – «оставленный».

<sup>47</sup> Т. е. без препирательства с «хозяином».

<sup>48</sup> Бадья, в которой приносили воду из колодца в «водную комнату». В чайной церемонии *цурубэ* впервые применил, как полагают, Такэно Дзёо.

Такую бадью любил использовать и Сэн Рикю. В настоящее время *цурубэ* вносят в помещение до начала церемонии [98, с. 46, примеч. 32].

<sup>49</sup> Яп. *син-но тэокэ*. Емкость для переноса воды. Таким ушатом, покрытым черным лаком, любили пользоваться Такэно Дзёо и Сэн Рикю. Впервые в чайной церемонии *син-но тэокэ* применил Мурата Сюко [98, с. 47, примеч. 33].

<sup>50</sup> По мнению С. Танака, использование ушата-*тэокэ* в чаепитиях с очагом-*ро*, имевших достаточно неформальный характер, объясняется тем, что, несмотря на стиль *син* (его показатель – черный лак, которым покрыт ушат), *тэокэ* все-таки относился к утвари типа *ваби* (т. е. отличался безыскусностью отделки) [98, с. 47, примеч. 34].

<sup>51</sup> В указанных церемониях использовалась бадья-*цурубэ*, не покрытая лаком и без каких-либо росписей, причем бадья должна была быть только новой (т. е. применялась практически единственный раз). Такая бадья символизировала чистоту и свежесть, что соответствовало духу ритуала «прорезания горловины». Этот ритуал предшествовал извлечению чайных листьев из кувшина-*цубо* и приготовлению нового чайного порошка, а также утренней чайной церемонии, начинавшейся в начале летнего дня, когда еще не было жарко.

<sup>52</sup> Чаепитие должно проводиться по весьма формализованному ритуалу (т. е. в стиле *син*), а настрояние «хозяина» и «гостей» быть таким, какое создается во время чаепития *ваби*. Этот контраст определяет специфику церемоний такого типа.

<sup>53</sup> Т. е. вазы для цветов.

<sup>54</sup> Яп. *тодамэ*. Имеется в виду шов соединения концов согнутой тонкой дощечки, из которой делается чаша-*мэнцу*.

<sup>55</sup> Так назывались подставки, изготовленные из бамбука.

<sup>56</sup> Яп. *мэ*. Место соединения концов кусков ствола, из которых делалась подставка-*хикикири*.

<sup>57</sup> Имеется в виду старший сын Сэн Рикю.

<sup>58</sup> Яп. *Риндзай-но футаоки*. Бронзовая печать известного китайского буддийского монаха, виднейшей фигуры в истории дзэнбуддизма. Эта печать использовалась Ноами (он получил ее от сёгуна Асикага Ёсимаса) в качестве подставки для крышки котла. Входила в число наиболее ценимых знатоками предметов чайной утвари, принадлежавших Ноами.



<sup>59</sup> Подставки для крышки котла, на которых выгравированы или нарисованы изображения животных.

<sup>60</sup> Т. е. соединение кусков бамбукового ствола, из которых изготавливаются эти подставки.

<sup>61</sup> Печати высших иерархов буддийской церкви и аристократов, использовавшиеся в качестве подставок для крышки котла.

<sup>62</sup> Что это за гора, неизвестно.

<sup>63</sup> Т. е. участников чаепития захватывает поездка за город, вид полей, предстоящая охота. Безусловно, обстановка, в которой проводилась такая чайная церемония, резко отличается от обстановки чайной комнаты.

<sup>64</sup> Керамическая чайница с широким дном (*сирибукура* досл. «вздутие дна»). Эта форма характерна для чайниц китайского производства. Деревянный ящик предохранял чайницу от возможных повреждений во время ее транспортировки.

<sup>65</sup> Т. е. не только во время «чаепитий в поле».

<sup>66</sup> Яп. *фусубэ тя-но ю*. Во время «чаепитий в поле» в качестве топлива для импровизированного очага использовалась хвоя сосны [61, т. 4, с. 16, примеч. 1], почему и возникал чад.

<sup>67</sup> Фудзивара Тэйка, стихотворение которого цитируется ниже, был придворным.

<sup>68</sup> Яп. «Синкокинсю». Поэтическая антология, составленная в 1201–1205 гг.

<sup>69</sup> Имеются в виду цветы японской вишни – сакуры.

<sup>70</sup> Имеются в виду листья клена.

<sup>71</sup> Яп. *му ити буцу*. Слова из сочинения чаньского патриарха Хуэйна «Сутра-помост шестого патриарха» (кит. «Люцзу таньцзин»).

<sup>72</sup> Эту фразу нужно понимать в том смысле, что человек, не знающий об эфемерности красоты цветов сакуры и осенних кленовых листьев, не постигает истинной красоты *ваби*.

<sup>73</sup> Здесь и ниже в оригинальном тексте употребляется слово *саби* (и его производные), которым, как мы знаем, обозначается одно из ключевых понятий традиционной японской эстетики.

<sup>74</sup> Имеется в виду поэт Фудзивара Йэтакэ (1158–1238), один из составителей поэтической антологии «Синкокинсю».

<sup>75</sup> В действительности это стихотворение входит не в антологию «Синкокинсю», а в сборник «Шестьсот поэтических состязаний» (яп. «Роппякубан утаавасэ»).

<sup>76</sup> Имеются в виду цветы сакуры, распускающиеся весной.

<sup>77</sup> Яп. *ёки*. Досл. «ци светлого, солнечного, устремленного вверх», другими словами, некая светлая, «солнечная», субстанция. В данном контексте наиболее удачный, по нашему мнению, эквивалент – «солнце».

<sup>78</sup> Т. е. «хижина [на берегу] залива» и «горная деревушка».

<sup>79</sup> Принятое в то время обозначение адресата.

<sup>80</sup> Также принятое в то время обозначение адресата.

## 2. Собрания

<sup>1</sup> Имеются в виду чайные церемонии, устраивавшиеся Сэн Рикю.

<sup>2</sup> Исследователи жизни и деятельности Сэн Рикю не смогли установить, к какому году относятся записи.

<sup>3</sup> Имеется в виду присутствие на чаепитии Тоётоми Хидэёси.

<sup>4</sup> Котел для кипячения воды, по бокам которого по направлению от горловины к нижней части вычеканены узоры.

<sup>5</sup> Имеются в виду съедобные грибы булавники (*Ramaria betrytis*, Rycken).

<sup>6</sup> Один из видов морской капусты черного цвета.

<sup>7</sup> Имеются в виду съедобные грибы *Cortinglus Shiitake*, Р. Henn, растут на высохших стволах дуба.

<sup>8</sup> Имеется в виду вхождение «гостей» в чайную комнату после перерыва-*накадати*.

<sup>9</sup> Имеется в виду ваза для цветов в виде корзины.

<sup>10</sup> Речь идет о том, что цветами занимался сам Тоётоми Хидэёси.

<sup>11</sup> Имя мастера, изготовившего кувшин.

<sup>12</sup> Чайная ложка, согнутая из бамбука.

<sup>13</sup> Т. е. возложением кусочков угля в очаг, имеющим, как мы знаем, ритуальный характер.

<sup>14</sup> Имеется в виду Нагаока Фудзитака (1534–1610), историограф при правителях Японии, искусный версификатор.

<sup>15</sup> Имеется в виду Цугэ Укёрё, вассал Тоётоми Хидэёси.

<sup>16</sup> Имеется в виду первое вхождение «гостей» в чайную комнату, когда им подается закуска-*кайсэки*.

<sup>17</sup> Китайский чаньский монах, живший во время династии Юань.

<sup>18</sup> Семь часов утра по европейскому времяисчислению.

<sup>19</sup> Густая масса из растертых овощей (в данном случае кислых апельсинов), использовавшихся в качестве приправы (здесь к отварному морскому окуню).

<sup>20</sup> Имеется в виду *Elscholtzia patrinii*, Gareke.

<sup>21</sup> Один из видов корейских чайных чашек.

<sup>22</sup> Используется для чистки очага.

<sup>23</sup> Имеется в виду Нагаока Фудзитака (Хосокава), присутствовавший на чаепитии в третий день десятой луны.

<sup>24</sup> Гулинь (1296–1329) – китайский чаньский монах.

<sup>25</sup> Один из видов японских котлов.

<sup>26</sup> Такими щипцами кладут благовония в очаг.

<sup>27</sup> Суп, приготовленный из перебродивших и высушенных соевых бобов.

<sup>28</sup> Тонкое сухое печенье.

<sup>29</sup> Принц крови в сане настоятеля храма Нанвадзи. Это могли быть или принц Ниндзё-хосинно (если чаепитие происходило до 6-й луны 1584 г.), или Сюри-хосинно, который стал настоятелем сразу же после Ниндзё-хосинно.

<sup>30</sup> Имеется в виду принц крови Цунэтанэ (1548–1621), один из высших иерархов буддийской школы Тэндай. Был известен как поэт, писавший в жанре *вака*.

<sup>31</sup> Имеется в виду Хино Тэрусукэ (1555–1623), министр императорского двора, у которого Рикю учился стихосложению в жанре *вака*.

<sup>32</sup> Имеется в виду каллиграфическая надпись из трех знаков из стихотворения Фудзивара Тэйка.

<sup>33</sup> *Тэндзаку* – продолговатая полоска бумаги, на которой писали стихи.

<sup>34</sup> Котел цилиндрической формы, на котором были вычеканены такие же узоры, какими был расписан китайский кувшин-*мидзусаси*, носивший название «облачный дракон». Котел изготовил по заказу Рикю мастер Ёдзиро.

<sup>35</sup> Т. е. котел был подвешен над очагом-*ро* на цепочке.

<sup>36</sup> Имеется в виду чаша для золы от сгоревших в курильнице благовоний.

<sup>37</sup> Очевидно, стихотворений Хино Тэрусукэ.

<sup>38</sup> Вареный соевый творог (*тофу*) с *мисо*.

<sup>39</sup> Круглый или шестиугольный ящичек с крышкой.

### 3. Полки

<sup>1</sup> Т. е. Мурата Сюко.

<sup>2</sup> Яп. *ториноко-гами*. Высокосортная плотная бумага.

<sup>3</sup> 1 кэн – 1, 81 м.

<sup>4</sup> Курильницу благовоний.

<sup>5</sup> Почему Дзёо стали называть Обитель Великого Черного – «Дайкокуан» – объясняется несколько ниже в тексте трактата. «Великий Черный» – «Дайкоку» – носящий также имя Эбису, один из семи божеств счастья. Это – бог богатства, обычно изображается сидящим на мешках с рисом. *Фукуро-дана* переводится как «полка-мешок».

<sup>6</sup> По-особому обрезанные листки бумаги, на которых записывались «указания» известных поэтов, художников, религиозных деятелей ученикам.

<sup>7</sup> Одна из школ воскуривания благовоний, основателем которой был Сино Сосин (ум. в 1480 г.).

<sup>8</sup> Яп. *сёдза*. Пребывание «гостей» в чайной комнате до перерыва-*накадати*.

<sup>9</sup> Т. е. относящиеся к *мэйбуцу*.

<sup>10</sup> Яп. *годза*. Пребывание «гостей» в чайной комнате после перерыва-*накадати*.

<sup>11</sup> Яп. *кагитами*. *Татами* в центре чайной комнаты.

<sup>12</sup> Фонарь, напоминающий по виду маяк.

<sup>13</sup> Этот фонарь напоминает сосуд на ножках.

<sup>14</sup> У основания такого светильника крепится доска с зеркалом. Такой фонарь изображен на иллюстрациях к знаменитому роману японской древности «Гэндзи моногатари», почему светильник и получил свое название.

<sup>15</sup> Речь идет о бамбуковой лозе и ниже о цепочке, на которые подвешивают котел над очагом-*ро*.

<sup>16</sup> Т. е. во время чайной церемонии за городом, на открытом воздухе.

<sup>17</sup> Т. е. во время посещения чайной комнаты Тоётоми Хидзэси.

<sup>18</sup> Т. е. осмотреть чайную утварь и другие предметы, как в малой комнате, так и в других помещениях, связанных с чайной церемонией.

<sup>19</sup> Имеется в виду Укида Хидзэи (род. в 70-х годах XVI в., ум. в 1662 г.). В детстве воспитывался в семье Тоётоми Хидзэси.

<sup>20</sup> Имеется в виду Асано Нагамаса (1547–1611). Родственник Тоётоми Хидзэси по линии жены последнего. Один из пяти главных управляющих столицы страны – Киото. Курировал правосудие.

<sup>21</sup> Цуда Соко, известный чайный мастер.

<sup>22</sup> Укида Хидзэи и Асано Нагамаса.

<sup>23</sup> При посещении Тоётоми Хидзэси.

### 4. Гостиная-сёин

<sup>1</sup> Имеется в виду сёгун Асикага Ёсимаса, во дворце которого устраивались чаепития типа *сёин-но тя*.

<sup>2</sup> Мини-пейзаж, созданный из камней и песка на подносе (*Пед.*).

<sup>3</sup> Буддийские культовые принадлежности – курильница благовоний, ваза с цветами и подсвечник – которые ставят перед изваянием Будды.

<sup>4</sup> Каталог картин китайских мастеров.

<sup>5</sup> Яп. *кикигоро*. Особого рода курильница благовоний с отводной трубкой, через которую «слушают» благовония. Такие курильницы после возжигания в них благовоний держат в руках и никогда не ставят в нишу, на столик или на полку.

<sup>6</sup> Чаши, из которых самураи пили сакэ, сидя верхом на лошади.

<sup>7</sup> В таких ящичках, опускавшихся в воду, хранили некоторые пищевые продукты.

<sup>8</sup> Именно ею ударили в гонг.

<sup>9</sup> Один из предметов синтоистского культа. Изготавливается из конского волоса и пеньки.

<sup>10</sup> Эcran из керамики, бронзы или дерева, который ставился около тушечницы для предотвращения попадания в нее пыли.

<sup>11</sup> Во дворце Хигасияма, принадлежавшем Асикага Ёсимаса.

<sup>12</sup> Т. е. принадлежавшие Асикага Ёсимаса.

<sup>13</sup> Не входящие в состав редкостных вещей (яп. *мэйбуцу*) и не имеющие индивидуальных названий.

### 5. Подставка-дайсу

<sup>1</sup> Т. е. в помещении исключительно большого размера.

### 6. Начертания тушью

<sup>1</sup> Яп. *канэвари-но кадзу*. Степень соразмерности, пропорциональности, гармоничности.

<sup>2</sup> Так называют последние восемнадцать-двадцать дней в конце каждого из четырех времен года. Иногда словом *доё* обозначают самую жаркую часть лета.

<sup>3</sup> На Дальнем Востоке сутки делятся на двенадцать частей (по числу священных животных). Час Дракона – с семи до девяти часов утра. Час Обезьяны – с трех до пяти часов дня.

<sup>4</sup> Каждая ночная стража длилась по два часа, начиная с семи вечера до пяти утра.

<sup>5</sup> По древнекитайским представлениям *инь* и *ян* являются двумя разно-полюсными энергетическими началами (женским и мужским, темным и светлым, холодным и теплым, направленным вниз и направленным вверх и т. д. соответственно), которые олицетворяют женщина и мужчина, луна и солнце и т. п. Под их действием из *ци* (функционального аналога «пневмы») по определенному алгоритму выделяются пять первоначал (дерево, огонь, земля, металл, вода) и конституируются макро- и микрокосмы.

Имеются в виду *ци*, образующие пять первоначал (дерево, огонь, металл, воду, землю), движение которых направляют силы *инь* и *ян*.

<sup>6</sup> В данном случае под «телами» имеются в виду голова, две руки и две ноги.

<sup>7</sup> Полное (неупрощенное и несокращенное) написание иероглифов.

<sup>8</sup> Т. е. изменять их начертание.

<sup>9</sup> Японская азбука, в основу написания знаков которой положены предельно упрощенные формы иероглифов.

<sup>10</sup> Имеются в виду действия человека, касающиеся обучения написанию иероглифов.

<sup>11</sup> Словом «истинный» (яп. *син*), обозначающим полное написание иероглифического знака, определяется также «истинный» стиль чаепития, к которому относится и «чаепитие в гостиной». Слово «сокращенный» (яп. *гё*, досл. «переходящий [от сложного к простому]») обозначает не только сокращенное написание иероглифа, но и чаепитие в чайной комнате в четыре с половиной татами. «Простым» (яп. *со*) называют также чаепитие в хижине, чаепитие *ваби*.

<sup>12</sup> Речь идет о пути достижения просветления. «Внезапное», моментальное просветление ассоциируется прежде всего с дзэнбуддизмом, «постепенное» (необходимые для просветления качества адепт «накапливает» в течение определенного, иногда долгого, времени) – с другими буддийскими течениями, относящимися как к «великой колеснице» (махаяне), так и к «малой колеснице» (хинаяне).

<sup>13</sup> Чайные мастера, устраивавшие церемонию типа *ваби*, т. е. в хижине-*соан* с использованием «росистой земли» – *родзи*.

<sup>14</sup> Т. е. лица, которые знают полное написание иероглифических знаков, и соответственно, приверженцы «истинного» стиля чаепитий.

<sup>15</sup> Т. е. всем правилам проведения чайной церемонии.

<sup>16</sup> Буддийских монахов и, в более широком смысле, всех тех, кто соблюдает монашеские обеты и заповеди, даже не являясь монахами.

<sup>17</sup> Т. е. правила «гармонии», по которым устраивается «чаепитие в гостиной».

<sup>18</sup> Яп. *симми-но муми*. Имеется в виду, что у «истинного» вкуса *симми* (досл. «сущностный вкус», «вкус-сердцевина») отсутствует внешнее, «знаковое» проявление. «Вкус» (*ми*) в слове *муми* следует понимать в смысле «аромат», «привкус».

<sup>19</sup> В данном случае имеются в виду не «ценители» чаепитий-*ваби*, а люди, занимающиеся чайной церемонией дилетантски, ради праздного времяпровождения.

<sup>20</sup> «Дело» (яп. *дзи*) и «принцип» (яп. *ри*) – обозначения феноменального и абсолютного уровней бытия в учении буддийской школы Кэгон. Теоретики Кэгон доказывали конечную тождественность обоих уровней (см. Игнатович. Буддизм в Японии: очерк ранней истории. М., 1988, с. 238–248). В данном случае имеется в виду соответствие между глубиной внутреннего (сущностного) опыта чайного мастера и внешним проявлением его в умении провести чаепитие типа *ваби*.

<sup>21</sup> Яп. *мё*. В буддизме, начиная со знаменитой Лотосовой Сутры, этим словом характеризовалось буддийское учение: *мёхо* – «чудесная (благая), (совершенная в принесении благ), Дхарма (Учение)». Таким образом, в данном случае имеется в виду наивысшая степень мастерства и, ниже, сокровенная, исконная сущность (тождественная, в конечном счете, сущности Будды).

<sup>22</sup> Яп. *сукия*. Во времена Сэн Рикю синоним *тясицу*, т. е. чайной комнаты.

<sup>23</sup> Во время «первого сидения» чай «гостям» не подается, поэтому огонь в очаге, на котором стоит котел для кипячения воды, лишь едва поддерживается.

<sup>24</sup> Воплощение, материализация.

<sup>25</sup> Досл. сердце (яп. *син*, *кокоро*).

<sup>26</sup> В нишу-*токонома*.

<sup>27</sup> Т. е. огонь.

<sup>28</sup> Т. е., не изучая буддийскую догматику и философию, не опираясь на указания буддийских сутр и трактатов, а используя другие методы открытия в себе «природы будды», в данном случае посредством чайной церемонии.

<sup>29</sup> Очевидно, имеются в виду буддийские культовые церемонии.

<sup>30</sup> Пятьдесят видов предметов, которые ставили на подставку-*дайсу*.

<sup>31</sup> Т. е. Намбо.

<sup>32</sup> В девятый год Тэнсё, т. е. в 1581 г. по европейскому летоисчислению.

<sup>33</sup> Слово *киккё* («счастье и несчастье») значит также «судьба».

<sup>34</sup> Церемонии в честь рождения Будды Шакьямуни и других памятных для буддистов событий его деятельности.

<sup>35</sup> После этих слов в тексте рукописи «Записок Намбо» приводится схема расположения предметов.

<sup>36</sup> Яп. *томобута*. Крышка для котла или чаши для сливания воды, изготовленная из того же материала, что и сами эти предметы. Часто крышки делались из какого-либо другого материала (например, котел железный, крышка бронзовая).

## 7. Посмертное

<sup>1</sup> Досл. «сердце».

<sup>2</sup> Чжаочжоу (778–897). Китайский монах школы Чань, прославившийся тем, что имел обыкновение говорить ученикам: «Выпейте чашку чая!»

<sup>3</sup> Имеется в виду Бодхидхарма.

<sup>4</sup> Автор трактата Намбо Сокэй.

<sup>5</sup> Три «мира», в которых во время жизни может находиться непросветленный человек, это: (1) «мир желаний», в котором живые существа охвачены различными плотскими желаниями; (2) «мир форм» («телесный мир»): пребывающие в нем живые существа уже избавились от плотских желаний, но сохраняют физическое тело; (3) «мир без форм» («нетелесный мир»): находящиеся в нем свободны и от плотских желаний и от физического тела и пребывают в некой нематериальной субстанции. Три «мира» связаны между собой и тот, кто пребывает в одном из них, в следующем перерождении попадает в какой-либо другой «мир» (в зависимости от поступков, совершаемых в данной жизни). Человек, достигший просветления, обретает нирвану, и его «вращение» в трех «мирах» прекращается. Учение о трех «мирах» хинаянистское по своей сущности и, строго говоря, противоречит фундаментальному положению буддизма махаяны о тождестве нирваны и сансары.

<sup>6</sup> Рикю обращается к Намбо.

<sup>7</sup> Идеологи дзэна неоднократно подчеркивали недостаточность или даже вредность изучения доктринальной литературы для постижения «сокровенной сути» буддийского учения, что и имеет в виду Рикю.

<sup>8</sup> Связанных с проведением чайной церемонии.

<sup>9</sup> Следование правилам и запрещениям.

<sup>10</sup> Яп. *дзэнрин*, кит. *чаньлин*. Одно из метафорических именовании дзэнского (чаньского) монастыря.

<sup>11</sup> «Чистая земля», управление которой приписывалось будде Амиде, представлялась некой блаженной страной, своеобразным буддийским раем.

<sup>12</sup> Неопытен в вопросах, касающихся чайной церемонии.

<sup>13</sup> К автору сочинения Намбо Сокэю.

<sup>14</sup> В тексте трактата не говорится, кто эти три монаха.

<sup>15</sup> Яп. *даймё*. Крупные феодалы.

<sup>16</sup> Представители богатых семей.

<sup>17</sup> Т. е. чайная церемония.

<sup>18</sup> Речь идет от лица Намбо Сокэя.

<sup>19</sup> Т. е. в Китае.

<sup>20</sup> Т. е. в Японии.

<sup>21</sup> Т. е. принципы строительства туалета описаны в сочинении «Отредактированные по императорскому указу чистые правила Байчжана» (кит. «Чисю Байчжан цингуй»).

<sup>22</sup> Т. е. придет на «чайное действо вне [определенного] времени».

<sup>23</sup> Т. е. в то время, пока «гости» принимают пищу в чайной комнате.

<sup>24</sup> Т. е. на дорогу, где проедет император.

<sup>25</sup> Имеется в виду скамейка для «гостей» на «внутренней росистой земле».

<sup>26</sup> Имеется в виду не только заваривание чая-*сэнтя* (чая низших сортов) как такового, но и весь процесс приготовления чайного напитка и его питья.

<sup>27</sup> Пагода храма Дайтокудзи, возведенная под руководством Кокэя (ТД, т. 4, с. 285, примеч. 3).

<sup>28</sup> Имеется в виду Кокэй, который являлся настоятелем храма Дайтокудзи, «хранилища» Дхармы Будды.

<sup>29</sup> Т. е. в Китае.

<sup>30</sup> Имеется в виду ссылка Кокэя, в которую его отправил Тоётоми Хидэёси.

<sup>31</sup> Имеется в виду омовение рук и прополаскивание рта.

<sup>32</sup> Т. е. накрывают зонтиком фонарь.

<sup>33</sup> Имеется в виду перерыв-*накадати*.

## ЗАПИСКИ О ДЗЭНСКОМ ЧАЕ

Перевод с японского, выполнен по изданию «Тядо котэн дзэнсю» («Полное собрание классических трактатов Пути чая») [61]

### 1. Занятие чаем выявляет суть Пути дзэна

<sup>1</sup> Имеется в виду город Эдо (совр. Токио).

<sup>2</sup> Яп. *дзэндзи*. Почетное титулование буддийского монаха, причем не всегда принадлежащего только к дзэнским школам. Такое звание присваивалось монаху, отличавшемуся познаниями буддийской догматики. Титул «учитель дзэна» (кит. *чаньши*) был введен в Китае в самом начале VIII в., в Японии – в 30-х годах XIII в.

<sup>3</sup> Иккю Содзюн (1394–1481). Великий японский поэт, дзэнский монах. Среди учеников Иккю было немало выдающихся деятелей японской культуры (поэт Сотё, драматург и актер Компару Дзэнтику, художник Сога Дасоку). Мурата Сюко также обучался у Иккю. (см. [35])

<sup>4</sup> Мурата Сюко (1432–1502). Первый патриарх чайной церемонии. Основатель нарской школы чаепитий.

<sup>5</sup> Имеется в виду город Нара.

<sup>6</sup> Яп. *хотэй*. Ученик, изучающий у наставника буддийскую Дхарму.

<sup>7</sup> Яп. *симбо*. Этим термином обозначается наличие в человеческом сердце его истинной сущности – «природы (естества) будды». Следует иметь в виду многозначность понятия *син*: это сердце человека в прямом смысле; ментальный

орган; сознание, «ядро» человека, его «сердцевина», заключающая в себе квинтэссенцию, сущность человека.

<sup>8</sup> Эти и следующие понятия разъясняются в тексте трактата.

<sup>9</sup> Автор «Записок» имеет в виду строчку стихотворения Дайрина Сото, посвященного Такэно Дзёо.

<sup>10</sup> Объективно жизнь каждого человека является Путем к просветлению, нирване, и исконная потребность выражает осознанное или неосознанное стремление найти средство выявления в себе «природы будды». В данном случае в качестве такого средства называется чайная церемония.

<sup>11</sup> Яп. *дзисё*. «Собственная природа» (естество) живого существа – «природа будды», что следует из краеугольного положения махаяны о Будде (в «теле Дхармы») как всеобщем субстрате. *Дзисё* в данном случае синоним термина *симбо* (см. выше примеч. 7).

<sup>12</sup> Имеются в виду «миры» как «временные», так и пространственные.

<sup>13</sup> Будда Шакьямуни.

<sup>14</sup> Яп. *хоммё*. Мудрость, знание «сути бытия», равные мудрости, знанию Будды (т. е. «праджне»), которыми исконно обладает каждый человек, чаще всего не зная об этом.

<sup>15</sup> Яп. *сингай-мухо*. Характерная для буддийской философии махаянистской разновидности доктрина о наличии в живом существе всего мироздания (другими словами, макрокосма в микрокосме). Наибольшее внимание аргументации этого положения уделяли теоретики школ Тяньтай-цзун (Тэндай-сю) и Хуаянь-цзун (Кэгон-сю).

<sup>16</sup> Т. е. через буддийскую теорию причинности, основными категориями которой являются названные два вида причин.

<sup>17</sup> В махаяне «уловка» (яп. *хобэн*) – вспомогательное средство, которое используют будды в «превращенном теле» для выведения живых существ на путь спасения. Конкретное содержание этого средства полностью зависит от обстоятельств. «Уловочное» знание, о котором идет речь ниже в тексте «Записок», несет в себе зерно истинного. В качестве примера такого знания часто приводят хинаянистскую версию о Будде Шакьямуни как о бывшем царевиче Сиддхартхе. В глазах слушателей Будда – человек, достигший просветления благодаря своим выдающимся способностям, что с точки зрения махаяны совсем не так. «Обман», используемый Буддой, – «уловка», однако «уловочное знание», полученное живыми существами, в определенной степени приближало к постижению «сокровенной», по мнению последователей махаяны, тайны об истинной сущности Будды.

<sup>18</sup> Яп. *кампо*. Этим термином обозначается постижение сокровенных буддийских истин (прежде всего, того, что сансара есть нирвана) посредством медитирования.

<sup>19</sup> Яп. *хомбун*. Исконная (предопределенная) сущность каждого живого существа «природа (естество) будды». Выявляется при помощи буддийской религиозной практики, в дзэне – посредством медитирования.

<sup>20</sup> Неизвестно, какое сочинение (или сочинения) имеет в виду автор «Записок».

<sup>21</sup> Яп. *хоммэнбоку*. Дзэнский термин, представляющий собой сокращение фразы *хонрай-но мэмбоку*. Обозначает истинный облик «исконных мыслей» (яп. *хонсин*) и «исконную сущность» (яп. *хонсё*), наличествующих в каждом человеке (ТД, т. 10, с. 282, примеч. 14).

<sup>22</sup> Т. е. серьезный, заслуживающий самого высокого почтения.

<sup>23</sup> Другими словами, в чайной церемонии есть более важная для ее приверженцев сторона, чем просто следование ритуалу.

<sup>24</sup> Имеется в виду «трехтысячный великий тысячный мир» (яп. *сандзэн дайсэн сэкай*). Согласно буддийским космологическим представлениям, вселенная состоит из миллиарда миров. Миры группируются в три хилиокосма (виды «тысячных миров»). 1) Малый тысячный мир. – Состоит из тысячи так наз. «Сумеру-миров». Каждый «Сумеру-мир» имеет свою гору Сумеру в центре. 2) Средний тысячный мир. – Состоит из тысячи «малых тысячных миров». 3) Великий тысячный мир. – Состоит из тысячи «средних тысячных миров». «Великий тысячный мир» называется «трехтысячным великим тысячным миром», эти два названия равнозначны. «Трехтысячным» он называется потому, что содержит три тысячи миров: первая тысяча – тысяча «Сумеру-миров» (малый тысячный мир), вторая тысяча – тысяча «малых тысячных миров» («средний тысячный мир»), третья тысяча – тысяча «средних тысячных миров» (великий тысячный мир). «Трехтысячный великий тысячный мир» существует не только в пространстве, но и во времени, на что указывает кит. иероглиф *ши* (яп. *сэ*), означающий временной мир.

<sup>25</sup> Полное название – Сутра об Алмазной Праджня-парамите (яп. *конго ханья кё*, санскр. *ваджраччхедика-праджняпарамита-сутра*). Входит в состав Сутры о Великой Праджня-парамите (санскр. *махапраджня-парамита сутра*, яп. *дайханья харамитта кё*). Один из наиболее авторитетных канонических текстов махаяны, в котором рассматривается *праджня-парамита*.

<sup>26</sup> В конфуцианстве пять основополагающих добродетелей («пять постоянств», кит. *учан*, яп. *годзё*), наличием или отсутствием которых определяется «качество» каждого человека.

<sup>27</sup> Т. е. «пять постоянств» определяют только человеческие «параметры» живого существа, но не указывают на наличие в нем «природы будды», фундаментальной для антропологии буддизма махаяны характеристики всего сущего и прежде всего человека.

<sup>28</sup> Т. е. *дао* и *дэ*.

<sup>29</sup> На самом деле эти слова не из трактата Лаоцзы («Дао дэ цзин»), приписываемого кисти полуполюгендарного основателя даосизма, а из трактата крупнейшего даосского мыслителя Чжуанцзы (полное имя Чжуан Чжоу) (IV–III вв. до н. э.) «Чжуанцзы» (глава «Лошадиные копыта»).

<sup>30</sup> Кит. *ли* (яп. *ри*). Важнейшее понятие традиционной китайской философии, обозначающее ноуменальное бытие (в противоположность феноменальному). В учениях некоторых дальневосточных буддийских школ (например, Хуаяны/Кэгон) *ли* отождествляется с «таковостью» («татхатой») (см. Игнатович. Буддизм в Японии: очерк ранней истории. М., 1988, с. 238–248).

<sup>31</sup> Человек, следующий данному учению.

## 2. Занятие чайным делом

<sup>1</sup> Т. е. «природу будды».

<sup>2</sup> Яп. *сюити-мутэки*. Имеется в виду концентрирование мыслей исключительно на одном объекте и полное отстранение от всего постороннего (ТД, т. 10, с. 285, примеч. 3).

<sup>3</sup> Т. е. того, кто занимается чайной церемонией.

<sup>4</sup> Имеется в виду Хуэйюань (334–417), основатель Общества Белого Лотоса

(кит. *байляньшэ*), предтечи школы Цзинту-цзин. По взглядам Хуэйюань был амидаистом, т. е. верил в возрождение в Чистой Земле, буддийском раю, благодаря помощи будды Амиды. Кроме того, он хорошо знал конфуцианское «Шестикиньши» и трактаты Лаоцзы и Чжуанцзы.

<sup>5</sup> Другими словами, думать о том, что такое покой.

<sup>6</sup> Т. е. состояние душевного покоя ничем не «замутнено».

<sup>7</sup> Т. е. «думать всецело» и «знак покоя».

<sup>8</sup> Имеется в виду Сутра о Цветке Лотоса Чудесной Дхармы (санскр. *саддхармапундарики-сутра*, яп. *мёхорэнгэ кё*). Один из самых популярных и авторитетных канонических буддийских текстов в Японии, в котором утверждается всеобщность спасения живых существ и вечность жизни Будды Шакьямуни.

<sup>9</sup> *Дхьяна* (санскр.). Медитирование, т. е. мыслительные действия, с помощью которых достигается состояние углубленности, насколько возможно полного отключения от внешних воздействий путем сосредоточения на определенном объекте. Дхьяна является одним из основных путей достижения просветления, хотя ее функциональное значение в различных буддийских конфессиях и школах неодинаково (наибольшее – в дзэнбуддийских школах). Медитирование проводится в спокойном пустынном месте, где отсутствуют какие-либо внешние раздражители. Медитирующий сидит в «позе лотоса» – скрестив перед собой ноги, положив правую ступню у левого бедра и левую у правого; туловище и голову держит прямо. Руки лежат на скрещенных перед собой ногах, в положении «дхьяна-мудры», ладонями вверх (ладони расположены параллельно туловищу, правая лежит на левой), концы больших пальцев приподняты над ладонями и, соприкасаясь, образуют треугольник (есть и другие варианты «дхьяна-мудры»). Глаза закрыты или полузакрыты. Объектами медитирования могут быть как конкретные образы, так и понятия. Наиболее сложным считается медитирование «пустоты», а также достижение состояния «безмыслия», когда полностью подавляется дискурсивное мышление (прежде всего в дзэнбуддизме).

<sup>10</sup> См. примеч. 4 к «Запискам о питии чая и поддержании жизни» в данном издании в разделе «Тексты».

<sup>11</sup> Имеется в виду фраза из гатхи (т. е. стихотворной части) гл. VII Лотосовой Сутры (перевод сутры с санскрита на китайский язык Кумарадживы (344–413) (санскр. *саддхармапундарики-сутра*, кит. *мяофа ляньюа цзин*, яп. *мёхорэнгэ кё*, – досл. «Сутра о Цветке Лотоса Чудесной Дхармы»): «В тихой обители вступил в дхьяну // И восемьдесят четыре тысячи кальп // В сосредоточении восседал // На одном [и том же] месте». Речь здесь идет о будде по имени Побеждающий Великим Всепроницающим Знанием (яп. *дайцутисё-буцу*).

<sup>12</sup> Т. е. постижение Дхармы Будды, сокровенных истин бытия, прежде всего о Будде в Теле Дхармы как единственной «истинной реальности».

<sup>13</sup> Имеется в виду сочинение «Образцы сокровищ учения Лотоса горы Лушань» (кит. «Лушань ляньюн баоцзань», яп. «Родзан рэнсю хокан»), принадлежащее кисти монаха Ютяня (ум. в 1330 г.), в котором изложены положения учения Хуэйюаня (см. выше примеч. 4) и его последователей.

<sup>14</sup> Яп. *иссо-нэмбуцу-саммай*. Концентрация мысли исключительно на образе будды, в данном случае, будды Амиды.

<sup>15</sup> У Дзякуана вместо иероглифа «продолжаться», который стоит в оригинальном тексте сочинения, видим знак «читаться». Скорее всего это описка, тем более, что начертание обоих иероглифов сходно.

<sup>16</sup> Т. е. сосредоточивая мысли на образе будды. См. выше примеч. 14.

<sup>17</sup> «Час» в традиционном японском времяисчислении соответствует двум европейским часам, т. е. «дважды по шесть часов» – двадцать четыре европейских часа, сутки.

<sup>18</sup> Т. е. в состояние, когда мысли концентрируются на чайном ритуале как развертывающемся действе.

<sup>19</sup> Постигание того, что истонной сущностью любого человека является «природа будды».

<sup>20</sup> Яп. *дзэдэн*. Медитирование в сидячем положении со скрещенными ногами.

<sup>21</sup> Яп. *ансай-но дзэдэн*. Такое медитирование в сидячей позе, которое не приводит к просветлению, поэтому «свидетельство» результата медитации «темное», хотя медитирующий и думает, что просветления достиг.

<sup>22</sup> Имеется в виду китайский буддийский монах Чжи (538–597), основатель (формально третий патриарх) китайской буддийской школы Тяньтай, являющийся одной из ключевых фигур в истории китайского буддизма. В молодости испытал сильное влияние чаньбуддизма, о чем свидетельствуют его ранние сочинения.

<sup>23</sup> Т. е. «сидячий» дзэн, несмотря на его название, отнюдь нельзя понимать только как медитирование в сидячей позе. Это некий *modus vivendi*, придерживаясь которого приверженец дзэна должен постоянно. То же самое говорится ниже и о чайной церемонии, которая, по мысли автора, не сводится к приготовлению и питью чая, т. е. чайному действу как таковому.

<sup>24</sup> Пример влияния на чайную церемонию конфуцианства. Дзэн рассматривается как средство установления между членами социума должных отношений.

<sup>25</sup> Досл. «приводит в действие».

### 3. Дух (смысл) чая

<sup>1</sup> Яп. *кёго-бэйдэн*. Характерное дзэнское утверждение о постижении сокровенных истин, прежде всего о наличии в человеке «природы будды», без изучения канонических текстов, в которых запечатлены проповеди Будды (т. е. «вне Учения»), а посредством выявления в себе знания этих истин при помощи медитирования (т. е. «прямая передача» их от Будды, поскольку они содержатся в «природе будды», которая составляет истинную сущность каждого человека). Бодхидхарме приписывают четыре фразы, в которых заключается суть дзэна, и первая из них – процитированная в тексте трактата: «Прямо передавать [истину] вне Учения, не устанавливая [ее] в письменных знаках, непосредственно указать [на нее] в человеческом сознании, увидеть [свое] естество и стать буддой» (цит. по Т Д, т. 10, с. 290, примеч. 2).

<sup>2</sup> Эти «склонности» направляют человека к четырем «плохим мирам»-состояниям – ада, голодных духов, животных и демонов-асур (см. об этих «мирах» ниже примеч. 5).

<sup>3</sup> Т. е. живых существ, в том числе, конечно, и человека.

<sup>4</sup> Согласно древнеиндийским религиозным представлениям, перешедшим в ранний буддизм и сохранившимся в буддизме махаяны, правда, не на доктринальном, а на «популярном» уровне, человек после смерти снова возрождается в том или ином состоянии («месте», «мире» – см. след. примеч.) в зависимости от деяний, совершенных в нынешней жизни, которые подразделяются на три вида – поступки («деяния тела»), слова и речи («деяния рта») и сознание («деяния мысли»); т. е. в зависимости от кармы.

<sup>5</sup> Яп. *рокусю*. Эти «склонности» ведут к шести «мирам»-состояниям (яп.

*рокудо*), в которых могут возрождаться в следующей жизни непросветленные люди: «ада» (состояние крайнего мучения), «голодных духов» (состояние, когда поведение человека определяется только низменными желаниями), «животных» (состояние, в котором живут, следуя только инстинктам), «демонов-асур» (состояние агрессивности). Эти четыре «мира» считаются плохими. Далее следуют: «мир»-состояние человека (естественное состояние члена социума) и «мир»-состояние богов (состояние блаженства, в котором пребывают небесные божества).

<sup>6</sup> В этом мире, поскольку прекращение «блуждания» по шести «мирам» означает выход из цепи перерождений и, следовательно, из «профанического» бытия, в котором обретается земной мир.

<sup>7</sup> Основным, главным.

<sup>8</sup> Бесчисленное количество.

<sup>9</sup> Яп. *хонрай-но дзэнки*. Каждое без исключения живое существо обладает способностями выявить в себе собственную истинную сущность («природу будды») при помощи медитирования.

<sup>10</sup> Т. е. проявляется энергия производить что-то свое, искусственное, а не выявлять исконно имеющееся, естественное.

<sup>11</sup> Яп. *ситэндо*. В буддизме – заблуждения относительно сущности четырех фундаментальных категорий догматики. Непросветленные люди, подверженные таким заблуждениям, непостоянное принимают за постоянное, страдания – за радости, человеческую личность, которая есть не более как временное соединение пяти функциональных элементов («скандх»), за истинно существующий индивид; находящиеся в земном мире вещи – за «чистые», хотя они не являются и не могут являться таковыми.

<sup>12</sup> Т. е. за истинное.

<sup>13</sup> Т. е. неистинному, неправильному.

<sup>14</sup> Неизвестно, что за комментарий к Сутре о Цветке Лотоса Чудесной Дхармы имеет в виду автор «Записок».

<sup>15</sup> Привязанности ко всему земному, страсти.

<sup>16</sup> Яп. *сангай*. Три мира, в которых обитают непросветленные существа: (1) «Мир желаний», обитатели которого проживают на четырех материках, окружающих центр мира – гору Сумеру, и на шести нижних небесах. Существование здесь определяется разнообразными плотскими желаниями, в первую очередь чревоугодными и сексуальными. (2) «Мир форм». Расположен на четырех так называемых «небесах дхьянь», где обитают боги, еще сохраняющие свои тела и сознание, но не имеющие плотских желаний. (3) «Мир без форм». Находится на небесах выше «мира форм». Боги, населяющие его, свободны от материальных форм.

<sup>17</sup> Имеется в виду в «мирах»-состояниях. См. выше примеч. 5.

<sup>18</sup> Т. е. непросветленные.

<sup>19</sup> Т. е. правильные по случайному совпадению с истинной оценкой тех или иных явлений.

<sup>20</sup> Т. е. дни и ночи. См. выше примеч. 5.

### 4. Дух (смысл) утвари для дзэнского чая

<sup>1</sup> Яп. *энкё-дзёдзё-но иссин*. Совершенную (досл. «круглую») пустоту мысли следует понимать в дзэнском смысле – как полное отсутствие каких-либо заблуждений.

<sup>2</sup> Фраза из параграфа 3 трактата «Дао дэ цзин». См. антологию «Древне-



китайская философия», т.1, М.,1972, с. 115–116.

<sup>3</sup> Яп. *синра-бансё*. Вся природа, все живое на земле.

<sup>4</sup> Яп. *хяккай-сэннё*. Понятие догматики японской школы Тэндай, пользовавшейся огромным авторитетом в буддийском мире Японии. Согласно учению Тэндай, имеется десять «миров»-состояний (яп. *дзикай*), в которых пребывают живые существа: уже знакомые нам шесть «миров», а также «миры» «слушающих голос» (состояние, в котором находится человек, слушающий голос наставника, проповедующего буддийское учение), «самостоятельно [идущих] к просветлению» (состояние, в котором находится человек, стремящийся обрести просветление без помощи наставника), «мир» бодхисаттвы и, наконец, «мир» будды. Любой из этих «миров» содержит в себе девять остальных (этим положением обосновывается наличие «мира» будды», т. е. «природы будды», во всем сущем). Таким образом, по подсчетам теоретиков школы Тэндай, общее количество отдельных «миров» на конкретном временном срезе – сто. «Мир» имеет десять обязательных условий существования, параметров (яп. *дзюндзё* – «десять так есть»): форма, естество, тело, сила, действие, внутренняя причина, внешняя причина, скрытый результат, явный результат, наиболее общие условия существования. В ста «мирах» содержится, соответственно, тысяча «так есть».

<sup>5</sup> Яп. *буссин*. Понятие, тождественное «сущности Будды».

<sup>6</sup> Т. е. «мысль Будды» свободна от каких-либо заблуждений и «нечистых привкусов», а с другой стороны, благая («обладающая духом»).

<sup>7</sup> Яп. *синнё*. Истинная, безусловная и безотносительная реальность, отождествляемая с «Телом Дхармы Будды», «мыслью Будды», «природой Будды», т. е. абсолютом.

<sup>8</sup> Яп. *годзин*. «Загрязнения», получаемые из внешнего мира живым существом посредством пяти органов чувств: глазами, ушами, носом, языком и органом осязания (поэтому и говорится о пяти «загрязнениях»).

<sup>9</sup> Яп. *сандоку*. Три основных источника страданий, переживаемых живым существом, что подчеркивал один из крупнейших буддийских философов Нагарджуна в своем трактате «Махапраджня-парамита-шастра». «Три яда» считаются также причинами появления трех бед в обществе: алчность приводит к голоду, гнев – к войнам, а глупость – к морю.

<sup>10</sup> Последняя из четырех «кальп», составляющих цикл существования мира. Первая «кальпа» – период становления, вторая – период бытия в должном состоянии, третья – период упадка. Четвертая, «пустая кальпа» – время между завершением упадка мира и началом нового цикла, т. е. периодом становления. Продолжительность «пустой кальпы» составляет двадцать «средних кальп». См. также в данном издании примеч. 4 к «Запискам о питии чая и поддержании жизни».

<sup>11</sup> Яп. *годзёку*. «Замутнения» (иногда их называют «нечистотами»), характеризующие недолжное состояние мира и населяющих его живых существ. Это: (1) «замутнение века», проявляющееся в возникновении войн, массового голода и т. п.; (2) «замутнение желаний», характеризующееся господством алчности, гнева, глупости и сомнений; (3) «замутнение [состояния] живых существ» – физический и духовный упадок людей; (4) «замутнение мысли», которое выражается в извращенных ориентирах, ложных взглядах на жизнь и т. д.; (5) «замутнение жизни», что проявляется в сокращении продолжительности жизни живых существ. Чжии в своем сочинении «Фразы Сутры о Цветке Лотоса

Чудесной Дхармы» (кит. «Мяофа лянхуа цзин вэньцзюй») (587 г.) подчеркивал, что наиболее отрицательные последствия имеют «замутнения» мысли и желаний, поскольку эти «замутнения» самым существенным образом нарушают должное бытие человека.

<sup>12</sup> Яп. *мумё*. Незнание фундаментальной истины о сущности бытия – Будде в Теле Дхармы как единственной безусловной реальности.

<sup>13</sup> Досл. «плохое», «злое».

<sup>14</sup> Фраза из параграфа 4 трактата «Дао дэ цзин». Существует несколько трактовок этого выражения Лаоцзы. Ян Хин-шун перевел ее следующим образом: «Когда все в Поднебесной узнают, что прекрасное является прекрасным, появляется и безобразное. Когда все узнают, что доброе является добрым, возникает и злое» (Древнекитайская философская, т. 1, с. 115). Наш вариант базируется на интерпретации указанной формы Сибаяма Матаёси, комментатора «Записок о дзэнском чае» в «Полном собрании классических сочинений о Пути чая» (Т Д, т.10, с. 292), тем более, что данная трактовка согласуется с пониманием смысла высказывания Лаоцзы самим автором «Записок».

<sup>15</sup> Досл. «не услышит».

<sup>16</sup> Смысл пояснения Дзякуаном высказывания Лаоцзы в том, что, усвоив определенные ценности, люди привыкают к ним, не задумываясь об их истинности.

<sup>17</sup> Это не фраза из Лотосовой Сутры, а неточная цитата из сочинения «Вводные замечания к Сутре о Цветке Дхармы» (кит. «Фахуацзин жусу») китайского монаха Даовэя, жившего в период правления династии Сун (960–1279). Соответствующее выражение из «Замечаний»: «[Если] люди и боги смогут нести [в себе] добрые способности и получают радость, то [это] сила людей и богов» (цит. по Т Д, т. 10, с. 295, примеч. 17). В данном случае автор «Записок» обыгрывает значение иероглифа «способность» (японское чтение *ки*), который можно понять и как «сосуд», т. е. «утварь». Другими словами, фразу Дзякуана в «Записках» можно перевести как «Сила – это способность приобрести хорошие способности».

<sup>18</sup> Яп. *гэкон*. Малые, слабые способности и силы живого существа.

<sup>19</sup> Кит. «Цзя юй». Имеется в виду сочинение неизвестного автора «Речи [мудрецов] из дома Конфуция» (кит. «Кунцзи цзя юй») в десяти свитках (*цзюанях*), представляющих собой собрание высказываний Конфуция и его учеников (т. е. мудрецов из его «дома», т. е. школы). Цитата, приводимая Дзякуаном, неточна.

<sup>20</sup> Т. е. следствию.

<sup>21</sup> Яп. *сандзу*. Пути, вступив на которые, живое существо подвергается мучениям: (1) огнем, (2) мечом, (3) обагрением кровью. Эти «пути» отождествляются с первыми тремя из четырех плохих «миров»-состояний. См. также в данном издании примеч. 5 к главе «Дух (смысл) чая» в «Записках о дзэнском чае».

<sup>22</sup> Т. е. встанешь на Путь просветления.

<sup>23</sup> Имеется в виду «истинная таковость», которая является всеобщим субстратом всех вещей и явлений и, следовательно, на этом уровне какие-либо различия между небом и землей (т. е. двумя главными ипостасями мироздания) отсутствуют.

## 5. Смысл безыскусного (*ваби*)

<sup>1</sup> Имеется в виду, что выражением *ваби* миряне считают лишь внешний вид вещи, а не нечто скрытое от взора, внутреннее содержание и сущность вещи.

<sup>2</sup> Китайское слово, означающее «разочароваться», «потерпеть неудачу в достижении поставленной цели». Состоит из двух иероглифов, первый из которых является графическим вариантом знака, которым записывается слово *ваби*.

<sup>3</sup> Кит. «Лисао». Сочинение древнекитайского поэта Цюй Юаня (340–278 до н. э.) из царства Чу.

<sup>4</sup> Т. е. не двигаясь быть на одном месте, застыть.

<sup>5</sup> Кит. «Шиши яолань». «Род Шакья» – китайский эквивалент санскритскому «Шакья-путра» (верные последователи Будды Шакьямуни). Словарь буддийских терминов и выражений, составленный в 1019 г. китайским монахом Даочэном. Предназначался для подготовки к чтению буддийских сутр. Ниже цитируется часть раздела «Желая малого, познать удовлетворение».

<sup>6</sup> Имеется в виду монах Догэн, основатель храма Эйхэйдзи.

<sup>7</sup> Имеется в виду цитата из четвертого свитка «Обширных записей [речей] преподобного Догэна» (яп. «Догэн осё короку») в десяти свитках, представляющих собой собрание высказываний знаменитого дзэнского монаха. Догэн в данном случае призывает держаться «срединного Пути», т. е., с одной стороны, не идти на поводу дискурсивного мышления, а с другой, не впадать в противоположную крайность поскольку в обоих случаях представление о сути вещей и явлений будет односторонним, даже если формально оба крайних подхода и квалифицируются как буддийские (провозглашается, что это «Путь»). Д. Хирота предлагает интерпретировать иероглиф *до* («Путь») в значении «говорить», «уверещать», (см. [98, с. 50, а также примеч. 19 на этой странице]). Таким образом, начала высказывания будут выглядеть следующим образом: «Старый мудрец сказал, уверещая...», «Высокий основатель Эйхай далее поведал, уверещая...». Однако по нашему мнению, данное толкование не совсем согласуется с грамматической конструкцией оригинального текста «Записок», и указанные фразы мы перевели буквально.

<sup>8</sup> Т. е. человек обретает способность заниматься медитированием.

<sup>9</sup> *Парамита* – важнейшая категория философии буддизма махаяны. Это способность, сила, в каком-то смысле энергия, посредством которой достигается нирвана. *Парамита* – то, что перевозит на другой берег. В переводах этого термина на китайский язык идея переправы к нирване выражена очень отчетливо: *парамита* передается словом *даобуань* – «достижение того берега» («тот берег» – распространенное в буддийской литературе метафорическое именование нирваны). Основными считаются шесть *парамит*: (1) «парамита даяния (жертвования)» – материальные и духовные благодеяния; (2) «парамита заповедей» – следование предписаниям, выполнение которых имеет принципиальный характер для стремящегося к нирване; (3) «парамита терпения» – полная неподверженность гневу; (4) «парамита старания» – стремление действовать исключительно в одном направлении; (5) «парамита созерцания» – направление мыслей на единственный объект – просветление – и концентрация их на этом объекте; (6) «парамита [высшей] мудрости» – «праджня-парамита». Следование шести *парамитам* приводит бодхисаттву к наивысшему и полному просветлению. Кроме того, бодхисаттва, следуя той или иной *парамите* или всем шести, обязан приводить в должное состояние (начиная с обеспечения одежды и

пищей и кончая отвращением от различных «плохих мыслей» – о прелюбодеянии, убийстве своего ближнего и т. п.) окружающих его живых существ, что является непременным условием приближения к совершенному просветлению.

## 6. Изменения и вариации в чайном деле

<sup>1</sup> Т. е. узнать также о размещении утвари в соответствии с увязкой функций и мест расположения различных предметов с принципами *инь* и *ян*.

<sup>2</sup> Довольно свободное изложение из дополнительной части трактата «Намбороку», не вошедшей в канонические семь разделов этого сочинения.

<sup>3</sup> Буддийское стихотворение, в более широком смысле, стихотворение, написанное буддийским духовным лицом.

<sup>4</sup> Т. е. без «разбрасывания» мыслей по различным объектам, а при сосредоточении их на чайном действе.

<sup>5</sup> Имеются в виду внутренние изменения неба и земли (и, шире, всего мироздания), не отражающиеся на их внешнем облике и поэтому не воспринимаемые глазом и другими органами чувств.

<sup>6</sup> Состояние, к которому должен стремиться буддист и, в частности, адепты дзэнбуддизма. «Пустота» – важнейшее понятие философии буддизма махаяны, указывающее на отсутствие собственной «природы», «естества» у каких-либо единичных сущностей. В данном случае имеется в виду, что человек, находящийся в данном состоянии, постиг условную реальность собственного «я» и ощутил свою истинную природу – «природу будды». «Успокоенность» – отсутствие каких-либо желаний, направленных на мирские дела, т. е. отрешенность в буддийском смысле слова. «Чистота» – незамутненность какими-либо пороками и чистота помыслов (единственный объект желаний и мыслей – обретение просветления).

<sup>7</sup> Т. е. дзэнскому чаю.

<sup>8</sup> Имеются в виду различные учебные пособия о правилах проведения чайной церемонии. Для дзэнбуддизма вообще характерно весьма отрицательное отношение к письменным текстам как средству познания каких бы то ни было «сокровенных» истин Будды.

## 7. Смысл «ценимого» (*суки*)

<sup>1</sup> Этим китайским иероглифом (*ко* – японизированное чтение собственно китайского *хао*) записываются японские слова *кономи*, *суки* – «любимый», «хороший», «нравящийся», «ценимый». В текстах, относящихся к «чайной» литературе, слово *суки* записывается двумя иероглифами, которые в данном случае используются как фонетические знаки, т. е. значение иероглифов (первый, *су* – «число», «доля», второй, *ки* – «странный», «новый») не связано со значением слова *суки*. Когда речь идет о чайном действе, *суки* означает пристрастие к какому-либо виду чайной утвари или же конкретному предмету (чайной чашке, чайнице, чаше и т. п.), как правило, красивому и совершенному по форме. Автор «Записок» проводит различие между *суки*, записанным одним иероглифом и двумя иероглифами и дает отличное от традиционного толкование этого понятия, о чем и говорится в данном разделе.

<sup>2</sup> Слово *суки*, записанное двумя знаками, мы будем далее транслитерировать в виде *су-ки*, а записанное одним иероглифом – в слитном написании – *суки*.

<sup>3</sup> Автор «Записок» приводит обширную (правда, с некоторыми пропусками) цитату из раздела «Основное о хижине-соан», входящего в дополнительную неканоническую часть «Намбороку», ошибочно указывая на раздел «Основное о “росистой земле”», также входящий в дополнительную часть знаменитого «чайного» трактата.

<sup>4</sup> Т. е. о *су-ки*.

<sup>5</sup> Древнекитайский военачальник, живший во времена правления династии Ранняя Хань.

<sup>6</sup> Сочетание двух иероглифов *су-ки* означает также «превратности судьбы» (в данном случае такое значение этого слова непосредственно вытекает из суммы значений знаков *су* и *ки*). Автор «Записок» цитирует фразу из «Исторических записок» неточно. На самом деле: «Ли Гуан, постарев, пережил превратности судьбы».

<sup>7</sup> Кит. «Шицзи». Сочинение крупнейшего древнекитайского историка Сыма Цяня (145–90 гг. до н. э.).

<sup>8</sup> Средневековый комментатор «Исторических записок».

<sup>9</sup> Кит. «Цянь Хань шу». Сочинение виднейшего древнекитайского историка Бань Гу (32–92 гг.).

<sup>10</sup> Имеется в виду Янь Шигу, средневековый комментатор древних текстов.

<sup>11</sup> Под «мирским» в данном случае понимается обладание красивой чайной утварью китайского производства, изящной мебелью (например, подставками-*дайсу*), дорогими картинами и свитками с каллиграфическими надписями, принадлежащими кисти известных китайских мастеров и т. п.

<sup>12</sup> Словом «странность» мы передаем значение японского слова *икки*, состоящего из двух знаков – *ити* («один», «единственный», «только») и *ки* (см. о нем примеч. 1 к этому разделу).

<sup>13</sup> Яп. *сукимоно*, т. е. человеком, знающим сущность *су-ки* – «ценимого» (в смысле, указанном в предыдущем предложении цитируемого автором «Записок» отрывка из «Намбороку»).

<sup>14</sup> Т. е. подчиняться правилам гармонии, иметь вид, который в общественном сознании расценивается как совершенный.

<sup>15</sup> Другими словами, отношение таких людей к чайной комнате, утвари и т. п. определяется одним критерием – нравится или не нравится.

<sup>16</sup> Раздел из дополнительной части «Записок Намбо».

<sup>17</sup> Чайный мастер. Ученик Кобори Энсю

<sup>18</sup> См. о них в данном издании в главе – *Эйсай*. «Записки о питии чая и поддержании жизни», примеч. 4.

<sup>19</sup> Имеется в виду вращение в сансарическом круге бытия, т. е. возрождение после смерти в каком-либо облике в зависимости от кармы. В буддизме пребывание в кругу перерождений независимо от того, перерождается ли человек в «теле» царя или даже божества, расценивалось как недолжное бытие.

<sup>20</sup> Состояние, в котором буддист постигает, что его истинной сущностью является «природа будды», которая вечна (т. е. не рождается и не исчезает).

## 8. Значение «росистой земли»

<sup>1</sup> «Истинная таковость» (яп. *синнэ*) – абсолютная, безусловная реальность, которой признается «природа будды» и, шире, – Будда в своей сущностной ипостаси – Теле Дхармы. «Истинный вид» (яп. *дзиссо*) – отсутствие «оформленности» абсолютной, безусловной реальности, поскольку она

безгранична во времени и пространстве. Оба эти понятия – важнейшие категории философии буддизма махаяны, лежащие в основе догматики всех махаянских школ, в том числе и дзэнских.

<sup>2</sup> В буддийском смысле, т. е. лишенное каких-либо мирских желаний и страстей.

<sup>3</sup> Место Пути (яп. *додзэ*) – эквивалент санскритского *бодхиманда*, места обретения просветления. В более широком смысле – место, где проповедуется буддийское учение, и где стремящиеся к просветлению осуществляют требуемые для этого действия (говоря буддийским языком, следуют Пути Будды).

<sup>4</sup> Д. Сибаяма указывает на два отрывка из двух китайских комментариев к Лотосовой Сутре, близких по содержанию к цитируемому в «Записках» (Т Д, т 11, с. 305, примеч. 3), однако какой конкретно комментарий цитирует Дзякуан, сказать нельзя.

<sup>5</sup> Так называемые «четыре благородные истины», которые, согласно буддийским преданиям, Будда Шакьямуни «открыл» своим слушателям во время своей первой проповеди в Оленьем Саду вблизи города Варанаси (Бенарес): [1] Истина о страдании («все есть страдание») констатирует неудовлетворенность человеческим бытием в земном мире. Страдание – фундаментальная характеристика человеческого существования, это объективная категория, полностью лишенная оценочного критерия. Страданием является само существование в этом мире. [2] Истина о причинах страдания утверждает, что страдание имеет причины. Страдание рассматривается не в качестве вечной, неизменной характеристики бытия, а как нечто обусловленное. [3] Истина о прекращении страдания утверждает о возможности избавления от страдания, что означает обретение нирваны. [4] Истина о пути прекращения страдания говорит о так называемом «благородном восьмеричном Пути», прохождение по которому ведет к обретению нирваны. Этот Путь представляет *modus vivendi* каждого буддиста: [1] правильные взгляды; [2] правильные мысли; [3] правильные слова; [4] правильные деяния; [5] правильный образ жизни; [6] правильные усилия; [7] правильные размышления; [8] правильное медитирование.

<sup>6</sup> Такими «заблуждениями» являются: (1) представление о себе как о некоем целом, как самостоятельной личности, имеющей в своем распоряжении те или иные предметы, хотя человеческая личность на самом деле является временным соединением определенных дхарм (так называемых пяти «скандх») и не владеет чем-либо «другим»; (2) ложное представление о смерти как абсолютном конце жизни или, наоборот, о сохранении после смерти жизненного начала в виде души, покидающей тело; (3) непризнание универсальности закона о причине и следствии, важнейшего в буддийской философии; (4) пристрастие к ложным учениям (небуддийским); (5) признание истинными и якобы ведущими к просветлению, ложных заповедей и путей, хотя ни те, ни другие таковыми не являются.

<sup>7</sup> О «трех мирах» см. примеч. 5 к главе 7 («Посмертное») «Записок Намбо» в данном издании.

В цитируемом Дзякуаном отрывке из комментария толкуется притча о спасении детей из горящего дома, поведенная Буддой Шакьямуни (Сутра о Цветке Лотоса Чудесной Дхармы гл. III). Отцу (Будде) при помощи уловки удается вывести детей (обыкновенных живых существ) из горящего дома (человеческого мира, в котором бушует пожар страстей и заблуждений) в безопасное место – на «росистую землю» (т. е. *родзи*), где они спасаются от пламени (т. е. обретают просветление).

<sup>8</sup> Имеется в виду трактат «Великое прекращение [неведения] и постижение [сути]» (кит. «Мохэ чжигуань», яп. «Мака сикан»), один из самых авторитетных текстов одной из ведущих китайских буддийских школ – Тяньтай. Он представляет собой отредактированные монахом Чанъанем (561–632), пятым патриархом школы Тяньтай, записи лекций по вопросам догматики своего учителя Чжи. Цитируемая фраза, однако, не из самого трактата, а из комментария к нему – «Основы понимания дополнительных строк “Великого прекращения [неведения] и постижения [сути]”» (кит. «Мохэ чжигуань фусин хуэйбэнь»).

<sup>9</sup> Имеются в виду «прибежища» пяти основополагающих заблуждений непросветленного человека: (1) Заблуждение взгляда: ложное представление о сущности бытия и привязанность к «трем мирам» (т. е. «миру желаний», «миру форм» и «миру без форм». См. выше примеч. 7). Считается наиболее серьезным заблуждением, порождающим все остальные. (2) Алчность в стремлении обрести материальные блага, а также чувственная любовь. (3) Привязанность ко всему, что имеет формы. (4) Привязанность к жизни в ее профаническом понимании (т. е. к существованию в бренном человеческом мире). (5) Неведение истинной сущности всех вещей и явлений.

<sup>10</sup> Т. е. имеет субъективный характер и не является объективно истинным.

<sup>11</sup> Фраза из Алмазной Сутры (санскр. *ваджраччхедика-сутра*), пользующейся огромным авторитетом в дзэнских школах.

## 9. О «сущности» и «действии»

<sup>1</sup> Понятия «сущность» (кит. *ти*) и «действие» (кит. *юн*) весьма часто использовались китайскими буддийскими философами при анализе структуры бытия. «Сущность» – некая исконная, вечная, неизменная сущность вещи (которую в конечном счете можно отождествить с «природой будды» – единым безусловным субстратом всего сущего). «Действие» – проявление «сущности», что может выражаться в самых разнообразных формах (виде вещи, ее изменениях и т. п.). Следует заметить, что для околлубуддийской литературы не было характерно сколько-нибудь строгое соблюдение значений данных понятий, что можно сказать и о «Записках о дзэнском чае».

<sup>2</sup> Имеются в виду случаи, когда чайницу или чайную ложку, которые чем-то ценны для хозяина, устраивающего чайную церемонию, выставляют на обозрение «гостей» в нишу-*токонома*.

<sup>3</sup> Т. е. названные предметы чайной утвари.

<sup>4</sup> Важнейшие характеристики «природы будды», которая является однородной (в данном случае это качество определяется словами «единое» сознание), постоянной, неизменяемой (т. е. характеризуется «неподвижностью и покоем»), лишенной каких-либо атрибутов («пустой»).

<sup>5</sup> Чжу Си (1130–1200) – крупнейший китайский философ, один из главных представителей неоконфуцианства.

<sup>6</sup> Кит. «Чжун-юн». Один из трактатов, входящих в конфуцианское Четырехкнижие. Авторство его приписывается ученику Конфуция – Цзы Сы.

<sup>7</sup> Т. е. отсутствие различия между «сущностью» и «действием».

<sup>8</sup> Неясно, какой комментарий имеет в виду автор «Записок». Десять пар «временного» и «истинного» – список двадцати философских и догматических понятий, десять из которых противопоставлены другим десяти как безусловно истинные условно истинным (принцип – дело, причина – следствие, учение – деяния согласно учению, общее – отдельное и т. д.).

<sup>9</sup> Т. е. открыть в себе «природу будды», просветлиться.

## 10. Смысл «чая без “гостя” и без “хозяина”»

<sup>1</sup> С некоторыми пропусками (на которые мы укажем) и неточностями цитируется фраза из девятого раздела «Тайных преданий» (яп. «Хицудэн»), приложенная к каноническим семи разделам «Записок Намбо».

<sup>2</sup> В тексте «Тайных преданий»: «Великой тайной является...» (Т Д, т. 4, с. 349).

<sup>3</sup> Как место обретения просветления «росистая земля» имеет единую, однородную сущность, что отражает качество ее субстрата («природы будды»).

<sup>4</sup> В тексте «Тайных преданий»: «Полностью разбиваются и отбрасываются горы и воды, травы и деревья, хижина-*соан*, “гость” и “хозяин”, вся утварь, правила и меры» (Т Д, т. 4, с. 349).

<sup>5</sup> Т. е. «чай без “гостя” и без “хозяина”».

<sup>6</sup> Т. е. особого.

<sup>7</sup> Т. е. собственные личные пристрастия, влечения, собственную индивидуальность.

<sup>8</sup> Т. е. погрузившись в транс во время чайного действия.

<sup>9</sup> Т. е. то, что «природа будды» является единственным безусловным субстратом всего сущего и, следовательно, истинной природой человека, что постигается путем обретения просветления (собственно, человек и «просветляется» до знания и видения, присущих будде).

<sup>10</sup> Таким образом, в «чае без “гостя” и без “хозяина”» снимается противопоставление «безусловного» «условному». «Хозяин», как правило, символизирует «принцип» (яп. *ри*), некую исконную сущность бытия, а «гость» – «дело» (яп. *дзи*), сам процесс как некую развертывающуюся реальность. Однако, согласно учениям буддийских школ махаяны, оппозиция *ри* – *дзи* лишь кажущаяся, внешняя, и *ри* имманентен всему сущему и, вообще-то говоря, не может существовать вне *дзи* (Законченное выражение эта доктрина приобрела в учении школы Хуаянь/Кэгон. См. [11, с. 237–252]). Постигание «единотакости» *ри* и *дзи* является одним из свидетельств обретения просветления, поскольку постигается истинная природа сущего. Именно поэтому атрибут *ми*, т. е. «без», и характерен для «истинного чая», с помощью которого обретают просветление.

<sup>11</sup> Кит. «Чжуаньдэнлу». Жизнеописание 1701 чаньского монаха, составленные в 1004 г. чаньским монахом Даосюанем. В сочинении прослеживается «передача» чаньского учения от семи будд прошлого до китайского монаха Вэньи (885–958), основателя чаньской школы Фаянь. Однако цитируемая автором «Записок» фраза взята из другого сочинения – четвертого свитка «Основ понимания пяти ламп» (кит. «Удэн хуэйюань»), сборника жизнеописаний чаньских монахов, составленного примерно в то же время, что и «Записки о передаче лампы».

## БИБЛИОГРАФИЯ

## На русском языке

1. *Абаев Н. В.* Чань-буддизм и культурно-психологические традиции в средневековом Китае. Новосибирск, 1989.
2. *Алексеев В. М.* Китайская литература. Избранные труды. М., 1978.
3. *Боронина И. А.* Классический японский роман («Гэндзи моногатари» Мурасаки Сикибу). М., 1981.
4. *Боронина И. А.* Поэтика японского классического стиха (VIII–XIII вв.). М., 1978.
5. *Виноградова Н. А.* Искусство средневекового Китая. М., 1962.
6. *Виноградова Н. А.* Китайская пейзажная живопись. М., 1972.
7. *Гальперин А. Л.* Очерки социально-политической истории Японии в период позднего феодализма. М., 1963.
8. Древнекитайская философия. Т. 1. М.,
9. *Завадская Е. В.* Эстетические проблемы живописи старого Китая. М., 1975.
10. «Записки о дзэнском чае». Перев. с японского и коммент. А. Н. Игнатовича – «Логос», 1991, № 1.
11. *Игнатович А. Н.* Буддизм в Японии (Очерк ранней истории). М., 1988.
12. *Игнатович А. Н.* Буддизм и даосизм в Японии (к проблеме отношений и оценок). – Дао и даосизм в Китае. М., 1982.
13. *Игнатович А. Н., Светлов Г. Е.* Лотос и политика: необуддийские движения в общественной жизни Японии. М., 1989.
14. *Искендеров А. А.* Тоётоми Хидэёси. М., 1984.
15. *Искендеров А. А.* Феодалный город в Японии. М., 1961.
16. *Ито Нобуо, Миягава Тоари, Мазда Тайдзи, Ёсидзава Тю.* История японского искусства. М., 1965.
17. *Ихара Сайкаку.* Избранное. М., 1974.
18. *Иэнага С.* История японской культуры. М., 1972.
19. *Кабанов А. М.* «Намбороку» – трактат по искусству чайной церемонии. – «Народы Азии и Африки». 1988, №1.
20. *Кабанов А. М.* Человек и природа в поэзии годзан бунгаку. – Человек и природа в японской культуре. М., 1985.
21. *Кин Д.* Японская литература XVII–XIX столетий. М., 1978.
22. Классическая поэзия Индии, Китая, Кореи, Вьетнама, Японии. – Библиотека всемирной литературы. Т. 16, М., 1977.
23. *Кобзев А. И.* О категориях традиционной китайской философии. – «Народы Азии и Африки». 1982, №1.
24. *Кобзев А. И.* Учение Ван Янмина и классическая китайская философия. М., 1983.
25. *Конрад Н. И.* Очерк японской поэтики. – *Конрад Н. И.* Японская литература. М., 1993.

26. *Ли Бо.* Избранная лирика. М., 1956.
27. *Лисевич И. С.* Моделирование мира в китайской мифологии и учение о пяти первоэлементах. – Теоретические проблемы восточных литератур. М., 1969.
28. «Манъёсю» Т. 1–3. Перев. с японского и коммент. А. Е. Глускиной. М., 1971.
29. Мифология древнего мира. М., 1977.
30. *Нагата Х.* История философской мысли Японии. М., 1991.
31. *Пасков С. С.* Япония в раннее средневековье. VII–XII вв. М., 1987.
32. *Радуль-Затуловский Я. Б.* Конфуцианство и его распространение в Японии. М. – Л., 1947.
33. *Сайгё.* Горная хижина. М., 1979.
34. *Светлов Г. Е.* Путь богов. М., 1985.
35. *Сэй Сёнагон.* Записки у изголовья. М., 1975.
36. *Штейнер Е. С.* Иккю Содзюн. М., 1987.

## На японском языке

37. *Аоки М.* Тюка тясё (Китайские сочинения о чае). – Дзэнсю (Полное собрание сочинений). Т. 3. Токио, 1971.
38. Гэндай сарэй гайсэцу (Очерк современного чайного ритуала). – Тядо дзитэн (Словарь Пути чая). Токио, 1979.
39. Гэнсёку тядо дайджитэн (Большой иллюстрированный словарь Пути чая). Киото, 1976.
40. *Ёнэхара М.* Сэнкоку бусё тя-но ю (Военачальники «сражающихся областей» и чайная церемония). – Тядо сокин (Сборник материалов и Пути чая). Т. 3. Токио, 1983.
41. *Игути К.* Фуко-но сэкай. Тя. (Мир Возрождения. Чай). – Нихон-но котэн гэйно (Классическое японское искусство). Т. 5 – Тя – хана – ко (Чай – цветы – благовония). Токио, 1970.
42. *Исида Ё.* Индзя-но бунгаку (Литература отшельников). Токио, 1968.
43. *Кадзуэ К.* Вабитя (Чай-ваби). Токио, 1979.
44. *Кадзуэ К.* «Яманоуэ Содзи ки» («Записки Яманоуэ Содзи»). – Тядо сюкин (Сборник материалов о Пути чая). Т. 3. Токио, 1983.
45. *Кувата Т.* Рикю-но сётан (Письма Рикю). Киото, 1961.
46. *Кувата Т.* Сэами то Рикю (Сэами и Рикю). Токио, 1958.
47. *Кумакура И.* «Намбороку»-о ёму (Читая «Записки Намбо»). Токио, 1983.
48. *Мураи Я.* Вабитя-но дайсэй (Становление чая-ваби). – Тядо сюкин (Сборник материалов о Пути чая). Т. 3. Токио, 1983.
49. *Мураи Я.* Рикю-но сёгай (Жизнь Рикю). – Тядо сюкин (Сборник материалов о Пути чая). Т. 3. Токио, 1983.
50. *Мусэки А.* Тядо (Путь чая). Токио, 1934.
51. *Нагасима Ф.* Тюсэй бункадзин-но кироку. Тякайки-но сэкай

(«Записки» деятелей культуры средних веков. Мир «записок» о чайных собраниях). Киото, 1972.

52. *Нисибори И.* Тябана фуфу (Схемы композиций «чайных» цветов). Киото, 1971.

53. Нихон-но тясё (Японские сочинения о чае). Т. 1–2. Токио, 1988.

54. Нихон сию тайкэй (Серия «Японская мысль»). Т. 64. Токио, 1974.

55. *Сэн Соса.* Тя-но ю нюмон (Введение в чайную церемонию). Токио, 1964.

56. *Танибата А.* Дайтокудзи то тя-но ю (Храм Дайтокудзи и чайная церемония). – Тядо сюкин (Собрание материалов о Пути чая). Т. 3. Токио, 1983.

57. *Тода К.* Тясё-но нака-но Дзёо (Дзёо в сочинениях о чае). – Тядо сюкин (Сборник материалов о Пути чая). Т. 3. Токио, 1983.

58. Тядо бидзюцу дзэнсю (Полное собрание сведений о «чайном» искусстве). Т. 1–10. Токио, 1970.

59. Тядо дзитэн (Словарь Пути чая). Токио, 1979.

60. Тядо ёго дзитэн (Словарь терминов Пути чая). Т. 1–2. Осака, 1980.

61. Тядо котэн дзэнсю (Полное собрание классических трактатов Пути чая). Т. 1–12. Токио, 1971.

62. Тядоси (История Пути чая). – Введение к «Тядо дзитэн» (Словарю Пути чая). Токио, 1979.

63. Тядо сюкин (Сборник материалов о Пути чая). Т. 1–12. Токио, 1983.

64. Тя-но бидзэцу («Искусство чая»). – Нихон-но бидзэцу (Японское искусство). Т. 15. Токио, 1969.

65. *Фурута С.* Дзэнсин-но тя то сё (Дзэнский чай и писания). Токио, 1957.

66. *Хага К.* Сэн Рикю. Токио, 1972.

67. *Хага К.* [Сэн] Рикю-но кодзиги то дзисэй (Буддийское имя Рикю и «уход из мира»). – Тядо сюкин (Сборник материалов о Пути чая). Т. 3. Токио, 1983.

68. *Хаясия Т.* Дзуроку тядоси. Фурю-но сэйрицу (иллюстрированная история Пути чая. Становление популярности). Киото, 1962.

69. *Хисамацу С.* Тядо-но тэцугаку (Философия Пути чая). Токио, 1973.

70. *Цуцуи Х.* Тякайки-но сэйрицу (Становление [жанра] «записок» о чайных собраниях). – Тядо сюкин (Сборник материалов о Пути чая). Т. 3. Токио, 1983.

71. *Ябэ С.* Нобунага, Хидзёси-но садо («Главы чая» Нобунага и Хидзёси). – Тядо сюкин (Сборник материалов о Пути чая). Т. 3. Токио, 1983.

#### На западноевропейских языках

72. *Anesaki M.* Art. Life and Nature in Japan. Boston, 1933.

73. *Ayamura T.* Kaisi Scrolls to Chanoyu. – CQ, 1984, № 38.

74. *Bielefeldt C.* Dogen's Manual of Zen Meditations. Berkley – Los Angeles – London, 1988.

75. *Bodart-Bailey B.* Tea and Politics in Late-Seventeenth Century Japan. CQ, 1985, № 41.

76. *Brill L.* Zwei Schriften zum Tee-Weg von Ii Naosuke. – «Oriens Extremus». 1964, № 1.

77. *Brinkley F.* Japan: Its History, Arts and Literature. Boston, 1901.

78. *Castile R.* The Way of Tea. N. Y. – Tokyo, 1971.

79. *Chadogu* – Tea Utensils: *Hanaire*. – CQ, 1979, № 22.

80. *Chadogu* – Tea Utensils: *Kogo*. – CQ, 1980, № 25.

81. *Chaji: Kaiseki*. – CQ, 1975, № 12.

82. *Chaji: Machiai and Roji*. – CQ, 1975, № 11.

83. *Chang G. C. C.* The Buddhist Teaching of Totality. The Philosophy of Hwa-Yen Buddhism University Park, 1971.

84. *Cohen K.* T'ai Chi Ch'uan and Chanoyu: Steps Along the Way. – CQ, 1975, № 12.

85. *Covell J.* The Zen Tea Bowl. – CQ, 1975, № 11.

86. *Fujioka R.* Tea Ceremony Utensils. N. Y. – Tokyo, 1973.

87. *Fukukita Y.* Cha-no-yu. Tea Cult of Japan. Tokyo, 1954.

88. *Haga K.* The Appreciation of Zen Scrolls. – CQ, 1983, № 36.

89. *Haga K.* The «Wabi» Aesthetic Through Ages. – Tea in Japan. Honolulu, 1989.

90. *Hamamoto S.* A Masters' Vision of the Oxhering Pictures. Part 1 – CQ, 1984, № 37; Part 2 – CQ, 1984, № 38; Part 3 – CQ, 1984, № 39; Part 4 – CQ, 1984, № 40.

91. *Hammitzsch H.* Cha-do. Fer Tee-Weg. Muenchen-Planegg, 1958.

92. *Hammitzsch H.* Zen in Art of the Tea Ceremony. N. Y., 1988.

93. *Harris P.* Mediator of Bihemisphere Interaction. – CQ, 1986, № 48.

94. *Hayashiya S.* Kobori Enshu's Chanoyu. – CQ, 1985, № 44.

95. *Hayashiya S.* Teabowls. Part 1. Introduction: «Adopted» Teabowls. – CQ, 1988, № 55.

96. *Hayashiya S.* Historical Review of the Art of Chanoyu. – Part 1 – CQ, 1970, № 2; Part 2 – CQ, 1970, № 3; Part 3 – CQ, 1970, № 4; Part 4 – CQ, 1971, № 5; Part 5 – CQ, 1971, № 6; Part 6 – CQ, 1971, № 7; Part 7 – CQ, 1971, № 8; Part 8 – CQ, 1976, № 12.

97. *Hirota D.* Heart's Mastery: *The Kokoro-no Fumi*. The Letter of Murata Shuko to His Disciple Choin. – CQ, 1979, № 22.

98. *Hirota D.* Memoranda of the Words of Rikyu. «Namboroku». Book 1 – CQ, 1980, № 25.

99. *Hirota D.* The One-page Testament Attributed to Rikyu (*Rikyu Ichimon Kishimon*). – CQ, 1983, № 33.

100. *Hirota D.* The Wabi Tea of Takeno Jo-o. – CQ, 1980, № 23.

101. *Iguchi K.* Sen Sotan and Yuin. – CQ, 1976, № 13.

102. *Iguchi K.* Tea Ceremony. Osaka, 1982.

103. *Ikeda H.* Teascoops. – CQ, 1988, № 54.



104. Inui Y. Japanese Paper. – CQ, 1971, № 7.
105. Ishida Y. Fujiwara Teika. – CQ, 1983, № 33.
106. Ishikawa S. An Invitation to Tea. – CQ, 1975, № 11.
107. Itoh T. The Apperation of Zen Scrolls. – CQ, 1983, № 36.
108. Itoh T. The Chanoyu. – CQ, 1983, № 36.
109. Itoh T. Sen Rikyu and Taian. – CQ, 1976, № 15.
110. James P. Chanoyu: Its Meaning. Its Form. – CQ, 1971, № 7.
111. Japan in Chinese Dynastic Histories. Ed. And tr. Ryusaku Tsunoda. Pasadena, 1951.
112. Kagetsu and the *Shichiji-shiki* Tea Procedure. The Basic Rules and Principles of *Kagetsu*. – CQ, 1986, № 48.
113. Karaki J. Wafting Petals and Window Leavs: Impermanense in the Aesthetics of Shunkei, Soogi and Basho. – CQ, 1984, № 37.
114. Kato S. Aesthetics in the Way of Tea: Three Approaches. – CQ, 1975, № 11.
115. Kida T. Science of Tea – Part 1 – CQ, 1970, № 2; Part 2 – CQ, 1970, № 3; Part 3 – CQ, 1970, № 4; Part 4 – CQ, 1971, № 6.
116. Kobori Nanrei *Sohaku*. Zen and the Art of Tea – CQ, 1988, № 55.
117. Kumakura I. Chasen: The Tea Whisk – CQ, 1984, № 37.
118. Kumakura I. Kan'ei Culture and Chanoyu. Tea in Japan. Honolulu, 1989.
119. Kumakura I. Rikyu and the Birth of *Nijiriguchi*. – CQ, 1985, № 44.
120. Kumakura I. Sen-no Rikyu: Inquiries into His Life. – Tea in Japan. Honolulu, 1989.
121. Kurokawa K. Rikyu Gray: An Open-ended Aesthetics. – CQ, 1983, № 36.
122. Kuwata T. Men of Power and Their Tea Masters. – CQ, 1976, № 14.
123. Ludwig T. Before Rikyu. Religious and Aesthetics Influences in the Early History of Tea Ceremony. – “Monumenta Nipponica”, 1981, v. XXXVI, № 4.
124. Ludwig T. Chanoyu and Momoyama: Conflict and Transformation in Rikyu's Art. – Tea in Japan. Honolulu, 1989.
125. Mutri T.K.W. The Central Philosophy of Buddhism. L., 1955.
126. Nakamura S. Aspects in the Developments of Tearoom Design: Jo-o Modern Tims. – CQ, 1973, № 9.
127. Nakamura S. Katagiri Sekishu and Korin-an. – CQ, 1980, № 23.
128. Nakamura S. Kobori Enshu and Mittan. – CQ, 1976, № 14.
129. Nakane K. The Character and Development of the Tea Garden. – CQ, 1971, № 5.
130. Nakane K. The Character of Japanese Garden. – CQ, 1970, № 3.
131. Nakane K. Zen and Japanese Garden. – CQ, 1970, № 4.
132. Nishibe B. Zen Monks and the Formation of the Way of Tea. – CQ, 1981, № 28.
133. Nishibe B. Zen Priests and Their Concepts of Tea. – CQ, 1976, № 13.
134. Nishimura K. Tea and Liquor. – CQ, 1972, № 2.

135. Odin S. Intersensory Awareness in *Chanoyu* and Japanese Aesthetics. – CQ, 1988, № 55.
136. Oka K. The Second Mind. – CQ, 1970, № 2.
137. Okakura K. Book of Tea. Tokyo – Rutland, 1956.
138. Okuda N. The *Temmoku* Teabowl. – CQ, 1981, № 26.
139. Ooms H. Charismatic Bureaucrat: A Political Biography of Matsudaira Sadanobu. 1758–1829. Chicago, 1975.
140. Ornstein R. The Psychology of Consciousness. San-Francisco, 1972.
141. Palmer A. *Chadogu* – Tea Utensils: Bamboo. – CQ, 1976, № 14.
142. Palmer A. *Chadogu* – Tea Utensils: Ceramics. – CQ, 1976, № 13.
143. Palmer A. *Chadogu* – Tea Utensils: Lacquerware. – CQ, 1976, № 15.
144. Palmer A. *Chadogu* – Tea Utensils: Wood. – CQ, 1976, № 16.
145. Palmer A. *Temae: Chaji* – Conclusions and Variations. – CQ, 1976, № 16.
146. Palmer A. *Temae: Chaji – Koicha*. – CQ, 1976, № 14.
147. Palmer A. *Temae: Chaji – Shozumi*. – CQ, 1976, № 13.
148. Sen Soshitsu XV. Four and One-half Mats. – CQ, 1979, № 22.
149. Sen Soshitsu XV. *Hin and Shu*. – CQ, 1971, № 6.
150. Sen Soshitsu XV. Host and Guest. – CQ, 1976, № 15.
151. Sen Soshitsu XV. Spirit of Tea. – CQ, 1976, № 13.
152. Sen Soshitsu XV. The Tast of Tea. – CQ, 1980, № 25.
153. Sen Soshitsu XV. Traditional Greeting – East and West. – CQ, 1983, № 33.
154. Sen Soshitsu XV. Understanding Chanoyu. – CQ, 1970, № 1.
155. Sen Soshitsu XV. Understanding *Samadhi* Trough Chanoyu. – CQ, 1966, № 45.
156. Shibayama Z. One-Word Gates: *Ro, Kan, Jaku, Kan*. – CQ, 1987, № 50.
157. Springer S., Deutsch G. Left Brain, Right Brain. N. Y., 1981.
158. Suzuki D. T. Same Thought About Chanoyu. – CQ, 1985, № 42.
159. Suzuki D. T. Zen and the Art of Tea. – Suzuki D. T. Zen and Japanese Culture. Princeton, 1970.
160. Suzuki D. T. Zen Buddhism and its Influence on Japanese Culture. Kyoto, 1938.
161. Suzuki S. Presentation of *Okashi*. – CQ, 1976, № 16.
162. Suzuki T. *Chanoyu-gama: Iron Kettles for Chanoyu*. – CQ, 1981, № 27.
163. Tajima R. Les deux grands mandalas et la doctrine de l'esoterisme Shingon. Tokyo – Paris, 1959.
164. Takemitsu O. An Introduction to Mounting. – CQ, 1976, № 15.
165. Tana. – Part 1 – CQ, 1987, № 51; Part 2 – CQ, 1987, № 52.
166. Tanigawa T. Four Elements of Tea. – CQ, 1976, № 15.
167. Tanihata A. Men of Tea. Evaluation of Yamanoue Soji. – Part 1 – CQ, 1981, № 26; Part 2 – CQ, 1981, № 27; Part 3 – CQ, 1981, № 28.
168. Tanikawa T. Aesthetics of Chanoyu. The – Part 1 – CQ, 1980, № 23; Part 2 – CQ, 1980, № 25; Part 3 – CQ, 1981, № 26, Part 4 – CQ, 1981, № 27.

169. Tea in Japan. Essays on the History of Chanoyu. Honolulu, 1989.
170. *Temae* – Tea Procedure: *Chabako Hana*. – CQ, 1983, № 34.
171. *Temae* – Tea Procedure: *Chabako Tsuki*. – CQ, 1983, № 35.
172. *Temae* – Tea Procedure: *Chabako Wakei*. – CQ, 1984, № 37.
173. *Temae* – Tea Procedure: *Chabako Yuki*. – CQ, 1983, № 36.
174. *Temae* – Tea Procedure: *Gozumi (Furo)*. – CQ, 1985, № 44.
175. *Temae* – Tea Procedure: *Tsuzuki Usucha*. – CQ, 1986, № 47.
176. *Temae* – Tea Procedure: *Unohana Chabako*. – CQ, 1983, № 33.
177. *Tomikura M.* Confucianism – Japanese Religion. Ed. By Hori Ichiro. Tokyo, 1978.
178. Traditions of Meditation in Chinese Buddhism. Ed. By P. Gregory. Honolulu, 1986.
179. *Tsutsui H.* Appropriateness, the Key to Tea Etiquette. – CQ, 1984, № 40.
180. *Tsutsui H.* CQ, The Essence of Chanoyu Lies Precisely in What Isn't Chanoyu. – 1982, № 32.
181. *Tsutsui H.* Etiquette at a Sixteenth-century Tea. – CQ, 1985, № 43.
182. *Tsutsui H.* From *kaiseki* to *Kaiseki*: Development of Formal Tea Cuisine. – CQ, 1987, № 50.
183. *Tsutsui H.* Like in the Field: Rikyu's Flowers for Tea. – CQ, 1985, № 41.
184. *Tsutsui H.* The Role of Anecdotes in the Transmission of Tea Traditions. – CQ, 1987, № 50.
185. *Tsutsui H.* The Transmission of Tea Traditions Through Verse. – CQ, 1980, № 24.
186. *Umenara T.* Philosopher Looks at «The Way of Tea». – CQ, 1970, № 2.
187. *Varley P.* Chanoyu: From Genroku Epoch to Modern Times. – Tea of Japan. Honolulu, 1989.
188. *Varley P.* Purity and Purification in the «Nampo Roku». – CQ, 1986, № 48.
189. *Watzlawick P.* The Language of Change. N. Y., 1978.
190. *Yoshimura T.* The Humanism of Chanoyu. – CQ, 1971, № 5.
191. *Yoshimura T.* Shinkei's Aesthetics in the Art of Chanoyu. – CQ, 1970, № 4.
192. *Yoshimura T.* The Sole of *Chashaku*. – CQ, 1978, № 21.

CQ – «Chanoyu Quaterly», Kyoto.

## СОДЕРЖАНИЕ

Вступительное слово Нисикава Сотоку, преподавателя «Тядо» в России .....	3
Введение .....	9
Раздел I. Закладывание основ .....	14
Раздел II. Становление и расцвет .....	76
Раздел III. Окончательное оформление и дальнейшая история .....	164
Раздел IV. «Росистая земля». Чайный домик и чайная комната. Утварь .....	222
Раздел V. Организация чайного действия .....	314
Раздел VI. Тексты (перевод с японского А. Н. Игнатовича) .....	373
Эйсай. Записки о питии чая и поддержании жизни («Кисса ёдзё ки») .....	373
Мурата Сюко. Послание Сюко к Учителю Дхармы Фуруити Харима («Сюко Фуруити Харима-хоси-атэ исси») .....	382
Такэно Дзёо. Еще о десяти принципах [чайной церемонии] («Мата дзиттай-но кото») .....	383
Такэно Дзёо. Послание к Икэнага Сосаку («Икэнага Сосаку-э-но сё») .....	387
Такэно Дзёо. Письмо Дзёо о ваби («Дзёо ваби-но фуми») .....	390
Намбо Сокэй. Записки Намбо («Намбороку») .....	392
1. Записи запомненного .....	392
2. Собрания .....	405
3. Полки .....	408
4. Гостиная-сёин .....	413
5. Подставка-дайсу .....	414
6. Начертания тушью .....	415
7. Посмертное .....	422
Дзякуан Сотаку. Записки о дзэнском чае («Дзэнтяроку») .....	427
1. Занятие чаем выявляет суть Пути дзэна .....	427
2. Занятие чайным делом .....	428
3. Дух (смысл) чая .....	431
4. Дух (смысл) утвари для дзэнского чая .....	433
5. Смысл безыскусного (ваби) .....	435
6. Изменения и вариации в чайном деле .....	436
7. Смысл «ценимого» (суки) .....	437
8. Значение «росистой земли» .....	440
9. О «сущности» и «действии» .....	441
10. Смысл «чая без "гостя" и без "хозяина"» .....	442
Комментарии .....	444
Библиография .....	486
Иллюстрации .....	

Александр Николаевич Игнатович

## ЧАЙНОЕ ДЕЙСТВО

Редактор - В. В. Северская

Научный редактор - А. В. Кудряшова

Помощник редактора - Т. Т. Махаматов

Художественный редактор - В. В. Северская

Корректор - В. В. Северская

Художник - Л. И. Трегубенко

Каллиграфия - А. Б. Мамонов

Макет и верстка - А. В. Виноградов, В. С. Солдатенков

Технический консультант - А. В. Дубовицкий

Подписано в печать 15.09.2010 г.

Формат 60х90/16 Печать офсетная. Объем 32 печ. л.

Тираж 500 экз. Заказ № 1421

Издательство ЗАО «СТИЛСЕРВИС»

129085 Москва, Звездный б-р, д.19

Email: andrey@steel-s.ru

По вопросам приобретения и распространения обращаться  
в ЗАО «Стилсервис» по тел.: (495) 232-09-80; 232-09-81

Информация о книгах на сайте [www.confuciushome.ru](http://www.confuciushome.ru)

Частичное или полное воспроизведение данного издания любым  
способом без договора с издательством запрещается.

Отпечатано в ППП «Типография «Наука»

121099, Москва, Шубинский пер., 6

ISBN 978-5-93712-011-3



9 785937 120113



Тропинка-родзи в чайном саду (школа Урасэнкэ)





Чайный сад и чайный домик. На переднем плане – калитка-тюмон



«Гости» на «скамейке для ожидания»



Входом в чайный домик является лаз-нидзиригути. Встав на камень-ступеньку и открыв створку лаза, можно попасть внутрь



«Хозяин» у лаза-нидзиригути – входа в чайный домик



Часть утвари для летней чайной церемонии. В чашке – бамбуковый чайный веничек-тясэн, льняная салфетка-тякин. Бамбуковая чайная ложечка-тясяку - поверх чашки



Корзина-сумитори. В корзине – набор углей и баночка-кого для благовоний. Слева – метелочка-хабоки из перьев, щипцы-хибаси для углей, кольца-кан для котла



Черная лаковая полка син-дайсу формального типа с чайной утварью-карамоно в китайском стиле. Наверху в центре: дай-тэммоку – чашка формального стиля, с подставкой. Используется для приготовления чая-койтя. Наверху слева: мешочек-оплетка (сифуку) для чайницы. Внизу (слева направо): бронзовый котел на переносном очаге-фуро. Ваза-сякутатэ. В ней: бамбуковый черпак-хисяку и щипцы-хибаси для углей. Подле нее – чаша-кэнсуй для сливания воды. В ней – подставка-футаоки для крышки котла. Последним в ряду стоит кувшин-мидзусаси для воды. На подносе перед полкой стоит керамическая чайница-тянцэ, лежит бамбуковая ложечка-тясяку





Старинная керамическая чайница-сэто



Выдержка из манускрипта-каталога, в котором описываются различные типы чайниц-тяирэ. Автор каталога – известный чайный мастер Кобри Энсю. Из хранилища Музея Токугава, г. Нагоя, Япония



Черная чайная чашка-раку.  
Работа мастера Тёдзиро, XVI в



Старинная корейская чайная чашка хори-мисима (мисима с гравировкой)



Чайная чашка ютэки-тэммоку  
(тэммоку «масляные капли»)





Чайная комната. На «татами для хозяина» – длинная доска-нагаита. На ней кувшин-мидзусаси (для воды). Котел висит над очагом-ро на прикрепленном к потолку котловом удилице, это указывает на то, что данная церемония проводится в марте. Тип котла – унрю («дракон в облаках»). На ушках котла – съемные кольца-кан



На очаге-фуро – котел ёхо гама (четырёхугольный). Очаг-фуро этой оригинальной формы *яцурэ* (со сколами) используется исключительно в октябре. Слева у стены – керамический кувшин-мидзусаси. Ближе к нам – чайница-тиярэ в мешочке. Сразу за чайницей – чайная чашка, в которой – льняная салфетка, чайный веничек, а поверх чашки – чайная ложечка



«Хозяин» и «гость» в большой комнате-хирома. Процедура приготовления «жидкого чая». Летний сезон *фуро*





В нише-токонома – свиток-какэмоно и ваза-ханагурэ с цветами («простой» стиль *со*) (ваза периода Момояма, конец XVI в.)



В нише-токонома свиток-какэмоно и ваза-ханагурэ с цветком («формальный» стиль *син*)



Интерьер знаменитой чайной комнаты Тайан (в стиле *ваби*), построенной Сэн Рикю (XVI в.). Слева – ниша-токонома



Ниша-токонома с висящим в ней свитком и вазой-лодочкой с цветами, подвешенной на цепочке



Поднос-кадай для цветов.





«Хозяин» делает поклон «гостям». На заднем плане – чайная чашка. В ней – чайный веничек и чайница в мешочке. Справа от «хозяина», на подставке – бамбуковый черпак-хисяку



«Хозяин», сидя у очага-ро, с помощью платка-фукуса открывает крышку котла. В левой руке – черпак-хисяку



Бамбуковая чайная ложечка-хисяку (работа мастера Сэн Рикю, XVI век)



Чайная ложечка, вырезанная мастером XVI века Фурута Орибэ. Справа – футляр для хранения ложечки



Котел на очаге-ро. В очаге горят угли





Скамейка *косикакэ-матиаи* для «гостей», ожидающих в саду приглашения в чайную комнату. На скамейке – поднос-*табакобон*



Каменная емкость-*тёдзубати* с водой. На ней – черпак для омовения рук и рта перед чаепитием



У входа в чайный домик. Лаз-*нидзиригути* закрыт дверью-створкой. Около камня-ступеньки «гости» оставляют обувь



Интерьер «помещения для ожидания» – *матиаи*. Во время зимнего сезона «гости» ожидают здесь приглашения в чайную комнату. На переднем плане – жаровня-*тэбури*, обогревающая *матиаи*



«Хозяин» готовит чай, облачившись в белые одежды. Летняя процедура приготовления чая *мэйсуй-датэ*



Мастер готовит «густой чай». Момент протирания и подготовки чашки



Водная комната-*мидзюа* и утварь в ней



«Гость» получает из рук «хозяина» первый поднос с угощением-*кайсэки*, состоящим из чаши с рисом, чаши с супом и холодной рыбной закуски в чаше-*мукодзукэ*



«Хозяин» угощает «гостя» едой-*кайсэки*. Сцена поднесения «гостю» *сакэ*

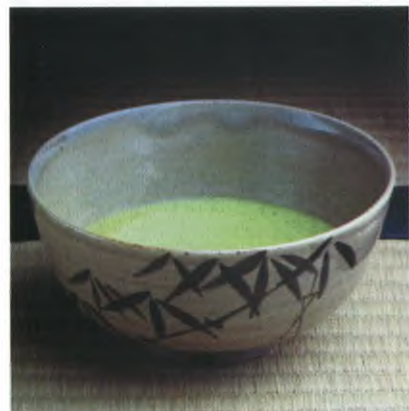


«Гости» пьют «жидкий чай». В глубине справа – ниша-*токонома*





Угощение-*кайсэки* («горячий камень») – готовится непосредственно перед поднесением «гостям». Необходимым условием соответствия *кайсэки* своему назначению считается «чистое сердце» и «искренние намерения» того, кто занимается приготовлением *кайсэки*. Палочки для еды – *Рикю баси* (названы в честь чайного мастера Сэн Рикю). Справа от них – чашечка-*сакадзуки* для рисовой водки-*сакэ*



Чай в чашке летнего типа с изображением листьев и ветвей низкорослого бамбука-*саса*



Сладости *сюгёку орихимэ* для «жидкого чая». Сладости представляют собой шарики пяти вкусов и расцветок



Чайная церемония ночью. Камень-ступенька и плетеные из рисовой соломы сандалии «гостей», вошедших в чайный домик через лаз-*нидзиригути*. Дверь-створка лаза (вверху справа) – закрыта



Чайная церемония ночью. «Гость» перед свитком-*какэмоно*, на котором написаны стихи



1. Полка *цумагурэ-кюдайсу* – «полка с маникюром». Слово «маникюр» используется при обозначении красной линии, идущей по граням досок полки

2. Круглая полка *Эннан-дэнрай-кэй Дзёо-дана*

3. Полка *уняку-дана*. Автор Хасигути Сэй

4. Полка *тамэ цумагурэ ко-ёхо дана*

5. Полка *Сангитё дана* («полка из квартала Трех Деревьев»). При изготовлении использована древесина трех разных типов





