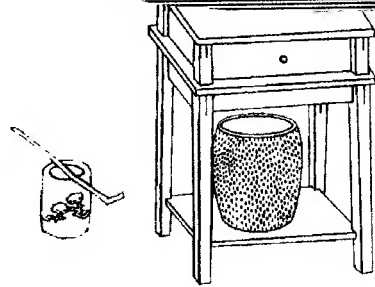
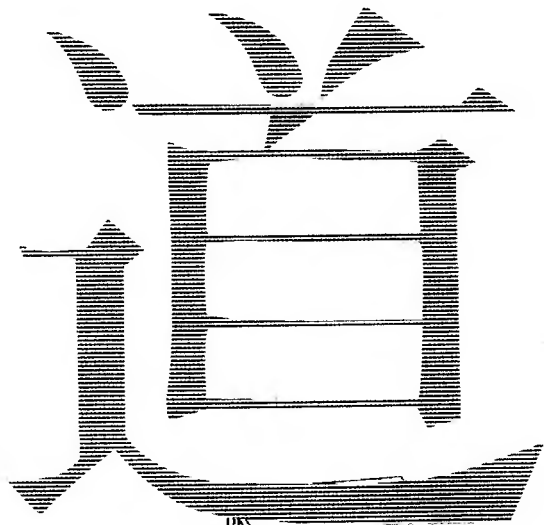
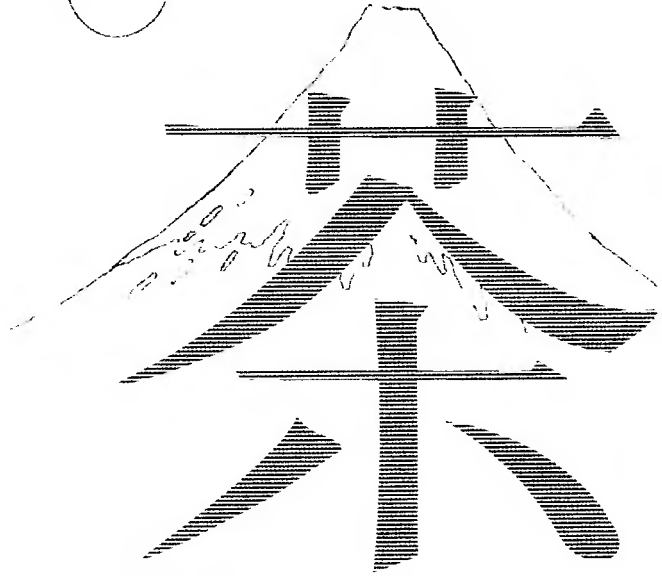
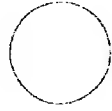


茶
道



А Л Е К С А Н Д Р И Г Н А Т О В И Ч

Ф И Л О С О Ф С К И Е ,
И С Т О Р И Ч Е С К И Е
И Э С Т Е Т И Ч Е С К И Е
А С П Е К Т Ы
С И Н К Р Е Т И З М А
(на примере)
«чайного действия»

茶道

русское
ФЕНОМЕНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЩЕСТВО



МОСКВА 1997

ББК 63.3 (5)
И 26

Издание осуществлено при финансовой поддержке
Российского гуманитарного научного фонда
(РГНФ)
проект: 96-03-16145

Издатель *В. Аношвили*
Оформление *С. Жегло*

Игнатович А.Н.
И 26 Философские, исторические и эстетические аспекты синкретизма (на примере "чайного действия"). — М.: Русское феноменологическое общество, 1996. — 288 с.

ISBN 5-7333-0453-7

© Русское феноменологическое общество, 1996

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 кипяток”, “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]. Идеальным 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. “Дзэнтяроку”) 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 меньшее значение имели общественные вкусы, имевшие в конце XVI в. ярко выраженную тягу к простоте, причину которой видит в социальных потрясениях того времени (прежде всего междоусоб-

ных войнах), которые стимулировали распространение в японском обществе ощущения эфемерности обладания богатством, 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 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. Для *тя-но ю*, писал он, 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 действие “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 действие направлено на создание у его участников определенного, как сейчас говорят, психологического настроя (“психосферы”, по выражению Д. Судзуки), при-

ближение их к состоянию, в котором находится буддист, переживающий просветление. Этой генеральной задаче подчинены 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, вешаются 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 — действие, 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 действию, 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, как и многое другое, проник в страну на волне распространения на островах континентальной культуры, прежде всего китайской. Именно в это время завершается процесс становления молодого японского государства¹, 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” буддизм² и конфуцианство³, 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 идеологию именно буддизма, однако и конфуцианство в течение многих столетий занимало прочное и стабильное место 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 — синтоизм⁴, 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 обос-

новывающих 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 ⁵.

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 ⁶. 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 играли элементы эзотерического буддизма и амидаизма ⁷, 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, 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 ⁸, 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 несо-

мненное 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 медицине⁹.

Корейцы, китайцы и японцы, бывавшие в Китае на обучении или с дипломатическими миссиями, 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 эпитонами иностранных идей. Нововведения и заимствования, как правило, приспособлялись к местным условиям: что-то сохранялось без изменений, что-то изменялось, а что-то и не приживалось. В буддизме, например, сложилось самостоятельное течение — *рёбу-синто*¹⁰, 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 *Махапраджняпарамите* 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 Сингонсю 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 облагодетельствован одеждами 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” (яп. “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 подобного рода: “Прекрасное собрание литературных цветов” (яп. “Сюрэйсю”) (818), “Собрание [стихотворений] об управлении страной” (яп. “Кэйкоку-сю”) (827). В “Своде материалов по истории храма Андзёдзи” (яп. “Андзёдзи гаран энги сисайтё”) (867) 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 информа-

цию на этот счет можно найти только в цзиньских памятниках (256–420 гг.), в частности, в “Оде о позднем чайном листе” (кит. “Цуаньфу”) поэта Шэ Юя [61, т. 1, с. 127]. Судя 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 Чанъянь, где у нее появились многочисленные поклонники. Таким образом, в первой половине VIII в. питье чая становится общекитайской традицией.

В 70-х годах VIII в. появляется знаменитая “Книга о чае” (кит. “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 взньсюэ цзычжуань”). О Лу Юе имеются сведения и в таком авторитетном источнике, как “Книга (т. е. история — А. И.) [династии] Тан” (кит. “Таншу”)¹¹.

Судя по всему, 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]. Судя по всему, именно Цзяожаню Лу Юй обязан был знанием учения чаньбуддизма, 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” (*суйтин*, 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*. 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 взньсюэ 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 взньсюэ

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 сюэхай 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, изготовлявшим целебные отвары из трав (поэтому его иногда называют “царем лекарств”). Этот обычай, якобы, наследовал Чжоу-гун, почитавшийся в Китае как один из мудрейших государственных деятелей. Линию преемственности чаепития 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” (кит. “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]. Хуан 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 тремя приведенными.

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, его (чая — *А. И.*) вкус — 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 употреблено в смысле недостаточности внешних, так сказать, проявлений свойства 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 ее 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 непременным 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 особые качества чая, с одной стороны, и за счет должного поведения участвующего в 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 чая” 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 бамбуковые 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 перемальвал 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” или салистос. Нельзя также употреблять в качестве топлива “жирное дерево” (некоторые сорта дуба, багряника, кипарисник) [61, т. 1, с. 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 [вверх] 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 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 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 вся-

ких оговорок можно говорить 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 Хэйхай (724–814), 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 его имя-прозвище) в Хучжоу. Разработанный им свод регулятивных инструкций, получивший название “чистые правила” (кит. *чингуй*), первоначально был предназначен для монахов, живших под его началом. Более или менее завершённый 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 отличались от оригинальных, разработанных непосредственно самим Байчжаном¹². 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 значение¹³. 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 действо. Примечательная 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” монастыря¹⁴.

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 братии.

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. *чаоу*), 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].

Чаепития, как говорилось, сопровождали 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, принимающий 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 напи-

ток 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, занимавших 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 в размещении 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. Наряду с медитацией *коаны* 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 у 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. “Шилу 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. “Чалу”), 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 и 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, занимавшихся 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 продлить 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 немного, 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 разворачиваться в XII в., что подготовило почву для распространения чайного ритуала среди достаточно широких слоев населения Японии в последующие периоды. 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 бы внимание привлекла эстетическая (и, возможно, ритуальная) сторона чайного действия.

Интерес к чайному действию начал возрождаться в начале XIII в. В предыдущие два столетия Японию потрясли 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 поли-

тическом. В конечном счете, разгорелась борьба за власть. Сначала ее захватил в 1156 г. клан Тайра, формально представлявший императорский дом, однако 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 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, нечто подобное 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) следуют букве учения и буддийскому ритуалу, но суть Дхармы уже забывается. В век “конца Дхармы” (последний период) воцаряется абсолютное неведение буддийских истин, что вызывает 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 соци-

ального слоя, привели, с одной стороны, к его быстрому количественному росту, а с другой, к внутренней дифференциации. Кроме того, в XIII в. увеличивается число 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, нитирэн-низм¹⁵. 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 Исюаня (ум. в 867 г.)*, относится к так называемому южному течению чаньбуддизма, лидером и идеологом которого был Хуэйинэн (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 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,

* Риндзай — японское произношение слова Линьцзи.

предлагавшиеся идеологами Сото, очень хорошо вписывались в самурайский кодекс поведения *бусидо* (“путь война”).

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 первого 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 1196 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 эзотеризмом¹⁶. 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 садика” сохранились до настоящего времени [41, с. 88]. Эйсай возродил обычай чаепитий 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 Миномото 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 чаепитий.

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 чайный ритуал.

Имеются две редакции “Записок” (1211 и 1214 годов), несколько отличающиеся друг от друга в частности¹⁷. 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 Эйсая 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), должное функционирование которых обуславливает 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 Эйсая — 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 продлевать 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 Эйсая 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 имел 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. *яниэн*, 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” (*гэдзэ рияку*), 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 спасение (абсолютизацию физического благополучия как синонима должного бытия человека резко критиковал Кукай, родо-

начальник 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 эта “природа”. 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 (“движениях” тела, рта, т. е. словах, и мыслях 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 “движения” Махавайрочаны. Последние условия предопределили исключительное внимание идеологов школы к ритуальным действиям. Монах и мирской адепт школы должны воспроизводить множество видов сакральных положений рук и пальцев — *мудр* (т. е. копировать “движения” тела Махавайрочаны), произносить сакральные слова — *дхарани* (т. е. копировать “движения” рта Махавайрочаны) и заниматься медитированием (копировать “движение” мысли Махавайрочаны). Кроме того, необходимо принимать участие в весьма многочисленных культовых церемониях, устроившихся в храмах Сингон-сю.

Между “шестью великими [элементами]” проводились четкое разграничение по формуле “пять — один”. Земля, вода, огонь, ветер (или 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 це-

почку 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]. Должное функционирование сердца обеспечивает, естественно, помимо всего прочего горький вкус. Сердце же в дальневосточной традиции представлялось не только жизненным, 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 применении соответствующих *мудр*. Соединение обоих “искусств”, подчеркивает Эйсай, наиболее благоприятно сказывается на восстановлении здоровья [61, т. 2, с. 7].

Безусловно, Эйсай 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 особое внимание на толкование Эйсаем чаепития как одного из средств достижения состояния будды (хотя это и выражено в достаточной мере 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 Эйсаем 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 венчиком, 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 на две-три ложки чая (поверхность черпака ложки обычно 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 Эйсаям, 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, Эйсаям 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 Кэгон, пользовался огромным авторитетом в японском буддийском мире и был близок к императорскому двору. В молодости Мёэ обучался у Эйсая медитации и чайному ритуалу. Согласно преданию, Эйсай подарил своему ученику китайскую деревянную чашу с пятью семенами чая. Мёэ посадил эти семена в Таганоо и получил отличный урожай [61, с. 11]. Чай, выращенный в Таганоо, долгое время считался эталонным, почему 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 Эйсая 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 заповеди” 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 (кипятки)” (яп. *тэнтя тэнтю*), которая обозначает ритуальное подношение чайного напитка изваянию Будды перед началом декламирования сутры. Из этой фразы выделилось два знака — *са* (другое чтение иероглифа *тя*) и *то*, образовавшие слово *само* “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 *само* с той лишь разницей, что *тя* (*са*) находится в позиции определения (формат *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. Возвращаясь 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. “Гядокё”) [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, обслуживающий алтарь и отвечающий за содержание в должном состоянии зала для медитации — *сёдзи*. 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. *дзюкидзицу*), 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 *дзюкидзицу*), 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 напиток. Монахи благодарили *сёдзи* поклоном. Окончив обход, *сёдзи* воз-

вращался на свое место и ударял один раз палочкой о палочку. После этого приносил благовония, передавал их *дзикадзицу*, который клал их в курильницу перед изваянием Будды и три раза кланялся. Затем *дзикадзицу* 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 мероприятия¹⁸. 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 сласти, 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, сласти, 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 (яп. *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 руки к груди, 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 налево, подходил к курильнице на подставке и воскуривал в ней благовония, 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 монахов, которые по разным причинам не смогли придти на чаепитие. Затем один из монахов, занятых в проведении чаепития (яп. *бугё*), 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 четверем 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-*бугё* 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 четверем 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 венчик (слуга подерживал 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 венчиком. Потом обходили остальных гостей, которые при приближении слуг брали обеими руками чайные чашки и протягивали их в направлении слуг. Слуги склонялись перед гостями, снимали венчики с носиков кувшинов, наливали в чашки воду и размешивали венчиками 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 переключивали 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 складывали ладони в буддийском приветствии, вставали и, держа руки у 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 дзеном как религией, сущность дзэнской религиозной практики стала переноситься и 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 Тагаоо. 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 исторической 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, поддерживавший 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, управлявшихся 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 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, которые окружали торговые рынки и кварталы ремесленников. 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 чаепития гостям предлагалось определить, какая вода (речная, ключевая, колодезная) использовалась для приготовления напитка, а также угадать район, где был выращен чайный лист, из которого был сделан используемый чайный порошок.

В Японии это действо 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. д. 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 Гэньэ (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 сласти, и чашечку *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 Каннон¹⁹ на горе Поталака (справа). По боковым сторонам — картины-портреты бодхисаттв Самантабhadра и Манджушри²⁰, а также упоминавшихся уже монахов Ханьшаня и Шидэ. Перед ширмой стоял низкий столик, покрытый золотой парчой. На нем лежали три непременных атрибута буддийского алтаря (так называемые “три панциря”, яп. *сангусоку*) — 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 сласти. 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 сласти, 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 венчик, 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 Гэнгэ, от горячительных напитков лица гостей “краснели, как осенние листья”, а сами они “шатались, как деревья на ветру”. Окрест чайного навильона слышались звуки струнных и духовых музыкальных 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”²¹. 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 *сирабисси* [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 органистического типа. В частности, в *саругаку* исполнялись танцы с имитацией движений богини Ама-но удзумэ, в которых доминировал элемент эротизма²². Танцовщицами-*сирабисси* были молодые девушки, одетые в белые одеяния с длинными и очень широкими 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 привели, и “состязания” процветали до конца XIV в., пока не были вытеснены другими видами чаепитий [41, с. 90].

С точки зрения достижения пиететом 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 церемонии является перерыв между трапезой и собственно чаепитием, во время которого гости выходили в сад. Таким образом “состязания по чаю”, описанное Гэнгэ в “Общении при питеи 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 Гэнгэ, и автор “Повествования о великом мире”, во

время чаепитий использовалась утварь китайского производства. Большею 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 Гэнзэ, 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 помногу часов, и гости отдыхали от чая и других напитков в окружающем павильон саду. Поэтому планировщики сада, учитывая это обстоятельство, предусматривали устройство прудов, заводей, родников, укромных уголков [41, с. 90]. В планировке сада, окружавшего чайный 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 Сакаи 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. *податэ*), практиковавшейся Сэн Рикю [59, с. 13].

Наряду с “состязаниями по чаю” в XIV–XV вв. большое распространение получили “чайные собрания” (яп. *тяэриай* 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 провинции Ямато. Участники чаепития сначала поочередно садились в ванну-*фуру*, 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 вместе участие мужчины и женщины, так что на чай как на средство, “возвышающее мысли”, обращалось минимальное внимание. Гостям, вышедшим из ванны, предлагалось два вида напитков. Один из чая, выращенного на плантациях в Удзи, другой — из смеси разных сортов. Попробовав тот и другой, гости должны были угадать, для приготовления которого использовался высокосортный чай из Удзи. В этой процедуре легко заметить влияние чаепитий-*тоя*.

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 земной 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 Дайдзэин храма Кофукудзи с участием настоятеля по имени Кёкяку 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 саке 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 Кёкяку 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 *фуру*) 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 они 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. *сюантя* — “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 вспыхивавшими в различных районах страны крестьянскими восстаниями против феодалов. Для проведения подобных собраний создавались специальные чайные ассоциации, занимавшиеся организационными вопросами [61, с. 72–74].

Как правило, в чаепитиях использовался дешевый чай не лучших сортов, поэтому такие “собрания” именовались *ункяку тьякай* (*ункяку* — “бегом облаков” — называли низкосортный чай). Конечно, не вкус чая и не эстетическая сторона привлекала людей на “чайные собрания” типа *ункяку тьякай*. 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 тьякай* 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 «“Росистая земля”, 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, художественным промыслом, 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, цветочной 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 (посмертные имена: Мусо-сёгаку синсю кокуси, Фусай, Ганью, Бутто, Дайэн) (1275–1351) 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)²³ и много сделал для популяризации в Японии неоконфуцианства. Мусо являлся заметной фигурой в “литературе пяти гор”²⁴, 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. Людвиг, что описание чаепития в “Общени при питии чая” Гэньэ (приведенное выше) дает некоторое представление о чайном ритуале в монастырях [123, с. 384].

По мнению К. Хага, с которым солидаризуется 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, посе-

щает 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” Эйсяя, 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 Дайтокудзи и Мёсиндзи имел большее отношение к формированию классической чайной церемонии, чем чаепития в монастырях “пяти гор” [66, с. 25]. Какие-либо конкретные сведения о характере чайных действий 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-феодальной 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 гостинной” (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 гёкоо-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 следовал обед. И “три подношения”, и трапеза сопровождались 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 гостиниой” (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 Яmano Мотиоя, с которым военно-феодальное 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 развлечением. Однажды в конце осени вечером [накануне] ожидания луны²⁵ уловив печаль в шуршании гусениц, позвав Ноами (своего советника — *А. И.*) обсуждал [с ним главу] о дождливой ночи из “Повести о Гэндзи”²⁶, велел читать [ее]. Когда [они] говорили о [стихах *вака*]²⁷ и рэнга²⁸, любовании луной, любовании цветами²⁹, мячах, маленьком луке³⁰, складывании веера³¹, угадывании трав, угадывании насекомых³², проведении различных увеселений и о делах прошлого, господин из палаты Сияние Сострадания изложил спросить: “Все истари известные развлечения уже перевелись. Вот уже подходит зима, и для старого тела негоже, пробираясь сквозь снежные горы, идти на соколиную охоту. Нет ли еще какой-нибудь необыкновенной забавы?” [61, т. 6, с. 51]³³.

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 нитирэннистскими и амидаистскими школами). Творцом “культуры Хигасияма” являлась проникнутая дзэнским мироощущением интеллигенция, прямо или косвенно патронировавшаяся Ёсимаса.

Характер “культуры Хигасияма” определяли три основных компонента: традиционный аристократический, заимствованный китайский и, наконец, дзэнский, который придавал ей специфический колорит. Аристократическая “линия” “культуры Хигасияма” хорошо видна, например, в перечисленных Яманоуэ 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* (“кабинетами”), 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 типичным образцом сада нового типа и жилого помещения стиля *сёиндзукури* являлся 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.

“Культуру 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 сосуществовали 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”. Создателем нового чайного ритуала считаются советники сёгуна (так называемые *добосю*) по вопросам культуры: Ноами (1397–1471), его сын Гэйями (1431–1485) и внук Соами (ум. в 1525 г.)³⁴.

Ноами в молодые годы обучался наклеиванию картин на твердую основу (картон, свитки из плотной бумаги и т. п.), но со временем стал знакомом

китайской живописи сунского периода и экспертом по изделиям художественных промыслов, привозившихся 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 [принадлежавших 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 или чуть более 18 кв. м. или в 24 кв. м. Позднее *кайсё* начали подразделяться на три категории — высшую (яп. *дзёдан-но ма*), среднюю (яп. *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 *нишс-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. Они подбирались таким образом, чтобы смотрящий на картины ощущал определенную внутреннюю связь (сюжетную, тематическую, идейную, стилевую) между ними. Как правило, в *токонома* вешались картины периодов Сун (960–1276) и Юань (1277–1367). 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-воды”) и сопредельных ему жанров (“цветы-птицы”, “растения-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 символична, и поэтому в определенной степени условна. Цветы, птицы, насекомые, изображенные мастером, являлись символами вечного или преходящего (например, цветок 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 техника³⁵. 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 вступления 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 Аль-чжуня, Сюй Си и других представителей полихромной живописи отличались изяществом линий, прорисовкой деталей, шириной цветовой гаммы и в прямом смысле слова 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 он 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. Создателями 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 *сеишэн* — “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 изображен-

ного 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 участнику 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” — курительница 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], т. е. 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 курительницы, 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 “чаепития 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 внешней отделки они подразделялись на несколько видов, из которых наиболее ценились стили *яобянь* (яп. *ёхэн*, досл. “светлое [и] изменчивое”) 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 густой ляпис-лазури и 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 по 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 действия.

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 назначение такой чайной 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*, поэтому 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 с вложенным в него 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 из черпака сливали воду, оставшуюся в нем после наполнения 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 4.

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 определяется как “истинный” (яп. *син*), что означало строгое следование китайским эстетическим канонам. Дальнейшее развитие чайного действия 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 действия.

Итак, характерной чертой “чаепитий в гостиной” является их эстетизм, и с этой точки зрения они принципиально отличались от “соревнований по чаю”, где на первый план выходили бесшабашность, веселье, 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 действий.

“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 приходиться на чаепитие в одежде, предназначенной для рутинных церемоний. Монахам полагалось надевать рясу с накидкой вполтину 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 элегантностью 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 идеологического фактора, оказавшего, 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 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 веков.

В становлении классической чайной церемонии ключевую роль сыграла Мурата Суюко и Такэно Дзё, чья деятельность подготовила расцвет этого уникального явления по 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 Суюко 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 Суюко, Дзё и их учеников, можно проследить процесс становления того, что сейчас называют *тя-но ю*, т. е. собственно чайной церемонией¹.

Более или менее достоверные сведения о родоначальнике чайной церемонии (яп. *кайсо* или *кайдзан*) Мурата Мокити (1432–1502), известном под именем Суюко (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 Суюко (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 нарсском 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 “состояниям по чаю” (так называемым “чаепитиям по-нарсски”, 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, с. 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, строителя 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 нарсского 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 сёгуна².

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 Кампару Дзэнтику (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*³) 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 годовщину 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 записки 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 лодьями 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 Закона Фуруити Харима” (яп. “Сюко Фуруити Харима-атэ исси”) 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 Закона 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 приобретал характер священнодействия и ярко выраженный сакральный характер. 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 пренебре-

гает 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 и в чае!” [43, с. 57]. Идея о дзэне в чае стала основополагающим принципом классической чайной церемонии (“вкус дзэна и вкус чая один”), 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*” (яп. *ёдзёхан*) [61, т. 4, с. 52]. По своим размерам чайная комната Сюко точно соответствовала монашеской келье, которая так и называлась — “квадратный дзё” (яп. *ходхё*). 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 гостиньми” (яп. *косёин*). Впервые такая “гостинья” была построена в 1486 г. в павильоне Токудо. В отличие от обычной *сёин* здесь отсутствовала ниша-*токонома*. Известны случаи устройства “малых гостиньх” площадью в один дзё, т. е. такой же, как келья монаха. 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 Юанью. В нишу он помещал также картину, а иногда и две. В помещении стояла *дайсу*, не окрашенная и не лакированная (в гостиньх-*сёин* использовались *дайсу*, покрытые черным лаком). Позднее вместо *дайсу* Сюко ставил одну из ее разновидностей — *кюдэйсу*, полку-подставку с двумя стойками. На полках *кюдэйсу* 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-*ёдзёхан* 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].

Ямануэ Содзи, Намбо Сокэй и другие авторы отмечали простоту и даже грубость китайских картин и китайской чайной утвари, принадлежавшей 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 тьяван* (“чайные чашки Сюко”), восходят как раз к данному типу чайной утвари [43, с. 64].

В средневековых материалах о чайной церемонии встречается немало описаний чайниц (яп. *тяирэ*), керамических сосудов для хранения сухого чая, которые, считается, принадлежали Сюко. Как правило, чайницы покрывались глазурью (черной, светло-коричневой), на которую местами наносилась “верхняя глазурь” (голубая, белая) [43, с. 65–66], однако, отмечал в своем дневнике чайный мастер Цуда Соку, все они производили впечатление грубых, незыщных изделий (“Записи о чайных собраниях Соку” — “Соку тяжай 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 Закона 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 Ямануэ 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 утвари, в нарочитой безыскусности утвари и интерьера, что с первого взгляда свидетельствует об омертвлении чайного действа. Однако новшество Сюко имело свой глубокий, 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 действия. 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]. В свою очередь, “солирую-

щие” элементы, 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 Сюю помогает уяснить учение о поэтических стилях выдающегося поэта и теоретика стихосложения Фудзивара Тэйка (Садаиэ) (1162–1241) 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 таинственное” — эмоциональное содержание поэтического произведения, находящееся за пределами словесного выражения и постигаемое за счет ассоциативности образов. *Усин* — “имеющее сердце (душу)” — обозначает наполненность стихотворения глубоким чувством, некоей 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 было 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 Сюю выражает также через выражение “быть замерзшим — высохшим” (яп. *хиэкаруру*) 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” явля-

лось 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 действия. Интересно, что “Послание к Учителю Закона Фуруити Харима” и по содержанию, и по стилю весьма напоминает “Наставление настоятеля Синкэя” (яп. “Синкэй содзу тэйкин”), которые составил поэт Кэнсай, ученик Синкэя, используя 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, элегантностью формы, т. е. с чем-то внешним, поскольку внешнее всегда относительно, преходяще. Истинная красота скрыта “внутри”. Синкэй назвал ее красотой, очарованием сердца (яп. *коро-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 называет 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 таинственное, как и истинная красота, никак не связано с каким-либо внешним проявлением, невыразимо словами. Оно — “очарование” (красота) сердца” (т. е. *коро-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. *такэтакакитай*) и “поражающее демонов” (яп. *раккитай*) с помощью которых, 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 “тощее и холодное”. Такое же значение имеют выражения “застыть — оледенеть”, “заледевать насквозь” [43, с. 85–86].

Концепция “замерзшего — тощего” и “скрытого и таинственного” раз-

вивавшаяся 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 гостинной”), 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 Нодзэ Тоузэмона⁵: “Луна, которая не [проглядывает] сквозь облака, также неприятна” (цит. По [43, с. 95]). Примечательно и другое высказывание Сюко, записанное тем же Нодзэ: “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 его. 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 некое 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” (*короно 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 “естество”, “природа” 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 человека⁶.

Процесс проникновения в скрытую красоту чайной утвари и достижение специфического душевного состояния облегчался созерцанием *бокусэки* (если, конечно, свиток с изречением какого-либо мудреца по соответствующему поводу или иероглифами с буддийскими аллюзиями заменял в *нишетоконома* 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 устройтелю 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 называется “привязанность к [собственному] я” (убеждение в истинной реальности самого себя) и “удовлетворенности [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.

Далее человек, занимающийся чайной церемонией, не должен испытывать зависти к знатоку этого дела или же, будучи таким знатоком, “свысока смотреть на новичков”. И, соответственно, 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 “чаепития в гостиной”, 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, с одной стороны, все-таки 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 гостиной”. С другой стороны, как мы увидим, Такэно Дзё 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 также 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 Сотаку, 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 гостиной” 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 и 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 Дзюсия Сого, Фудзита Сори (будущих учителей Такэно Дзё), а также Мурата Содзю, приемного сына и официального преемника 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” в столице, 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, с. 76]. В дневнике столичного аристократа Васиноо Такаясу (1485–1533) имеется следующая запись о доме Содзю, сделанная в 5-ю луну 1532 г.: “[Он] похож на горную обитель⁷, 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 католический 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 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 действий. 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 Яманоуэ 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 действии 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 упо-

минавшемся 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 всего 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*, 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, создававшуюся в чайном домике, похожем на “убежище отшельника посреди города”. Собственно говоря, такой домик-“убежище” сам оказался декоративным элементом чайного действия, 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 Сюко. 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 Сюко) [43, с. 106]. Однако среди последователей Сюко были и такие, в частности, Дзюсия Сого, кто развивал традиции своего наставника. В “Записках о собраниях Мацуя” имеется сообщение об утреннем чаепитии, устроенном Дзюсия Сого для Мацуя Хисамаса, чайного мастера из Нара, осенью 1537 г. Г. Цуцуи, собрав по крупинке сохранившиеся сведения, восстановил общую картину всего действия.

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 *дайсу* стояли переносный очаг *фууро*, на нем — котел для кипячения воды с гладкой поверхностью, рядом с *фууро* — чаша для сливания воды (т. е. *кэнсуй*), относившаяся к разряду “редкостных” вещей, и подставка для крышки котла в виде краба; на верхней полке стоял 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 блюдов, 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-саке. На десерт принесли жареные каштаны, морскую капусту и разновидность батата, называвшуюся *ториимо* (“птичий багат”). Увидев, что гость закончил есть предложенные деликатесы, Сого принес корзиночку с древесным углем. Хисамаса, в свою очередь, поднялся, раздвинул перегородку-*седзи* 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 *дайсу* рядом с очагом *фуро*. Затем, достав из чайницы, стоящей на верхней полке *дайсу*, порцию порошкового чая, приготовил напиток, судя по всему, “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 Дзюся Сого. Набор блюд (суп и три вида овощей) также похож на набор, который подавался Хисамаса.

После смерти Мурата Сюко сложилось два подхода к чайному действию, терминологически выражавшиеся через слово *суки* — “любовь, привязанность к чему-либо”. В сочинении безымянного 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 чайной утвари китайского производства. Поэт Сэтэцу (1381–1459) ⁸ 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 ⁹, [чашкам]-*тэммоку*, чайным венчикам, 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. сердце), “творческого начала” и “искусности”. Другими словами, второй подход — чисто духовное восприятие чайного действия.

Тя-но суки отвечала давней и устойчивой традиции, восходящей к

“соразаниям по чаю” и “чаепитиям в гостинной”. *Ваби-суки* начала складываться в результате деятельности Сюко, хотя истоки этого подхода можно усмотреть в тех же “чаепитиях в гостинной” (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, 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 Востоке, имевших полное самоуправление: городскими делами ведал совет из 36 человек, избравшийся из числа наиболее уважаемых граждан (прежде всего 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 ожесточенные 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 Сьюмба 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 Сьюмба 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 искусству у поэта Сандзё-Ниси Санэтака (1455–1537), придворного трех императоров, серьезно 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 тайгау”), 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 дво-

рянству. Поэтому, как отмечали современники, будущий чайный мастер дарил Санэтака золотые вещи и одалживал деньги. К. Кадзуэ считает, что Дзё смог попасть на обучение к учителю-аристократу как раз благодаря своему богатству [43, с. 99]. Очевидно, в благодарность за материальную поддержку Санэтака добился присвоения Дзё 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 Дзё 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 Дзё под которым и остался в истории японской культуры. По своей профессиональной принадлежности Дзё был сначала 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 преобразования 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-*фуру*.

Хорошие и, возможно, близкие отношения с Дайрином Дзё сохранил до конца жизни. Дзэну у Дайрина обучались сын Дзё, его ученики Имаи Соку, Цуда Согю, Сэн Рикю. Имаи Соку, 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, один из семи богов счастья, чрезвычайно популярных среди японцев. Данное название усадьбы Дзё возникло по ассоциации с расположенным поблизости от дома Дзё святилища в честь божества Эбису, также божества удачи, входящего в число семи богов счастья [61, т. 4, с. 53]. Именование своего жилища Великим Черным [Божеством] — 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 и 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 дзэну 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 Сакае, куда вернулся, судя по всему, в 1536–1537 г. 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 нитирэннистам 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 нитирэнновского 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 кушцов, “бригад” ремесленников и обслуживавшего их городского плебса из Киото в Сакае. Вместе в ними в Сакае двинулись монахи Нитирэн-сю и представители свободных профессий — творцы и практики городской культуры. По всей вероятности, Дзё был в числе тех, кто переселился в Сакае, 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 Сакае и прежде всего у торговцев. Тэннодзия Цуда Сотэцу, его сын Соё (ум. В 1591 г.), выходец из крупных торговых домов и известные в Сакае любители чайной церемонии, стали адептами стиля Дзё. Дзё, как говорилось, был близок к феодальному дому Миёси, внесшему существенный вклад в свержение последнего из сёгунов Асикага, и обучал “чайному делу” младших братьев главы клана. Один из них, Ёсикага, стал известным в Сакае чайным мастером и, как говорят, ему принадлежало более пятидесяти редкостных предметов чайной утвари. У Дзё обучался также двоюродный брат Ёсикага — 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 Сакае. Такой жизненной позиции и авторитету как чайного мастера безусловно способствовали личные качества Дзё. Такахаси Гэнтан, также выходец из Сакае, писал о них в сочинении

“Правила питья чая” (яп. “Кисса каппо”) в самых апологетических тонах: “Когда Дзёо был молодым, [он] пошел в обучение к преподобному Дайрину. [Дзёо] 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 ¹¹” [61, т. 3, с. 52] ¹².

Такэно Дзёо 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, Дзёо 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 Дзёо 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”), которая представляет собой приложение к одному из “посланий” Мурата Сюко (авторство последнего с полной очевидностью не доказано), текст которого приводит в своих “Записках” Яmanoуэ Содзи. Не подвергается сомнению принадлежность Дзёо небольшого меморандума, получившего в литературе название “Указания ученикам Дзёо” (яп. “Дзёо тэйси-э-но хатто”). В двенадцати статьях этого документа четко определено авторское понимание существа чайной церемонии. Вместе с упомянутой “заметкой” этот меморандум дает информацию о воззрениях Дзёо на чайное действо, осмыслении чайным мастером идейных истоков церемонии, его эстетических представлениях.

Наиболее позднее сочинение Дзёо — “Послание к Икэнага Сосаку” (яп. “Икэнага Сосаку-э-но сё”). Сосаку — ученик мастера, организовывавший чаепития у крупного феодала Мийси Дзиккэй. Дзёо, 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 Дзёо связывают еще ряд сочинений, подписанных именем Дайкокуан (так, напомним, назывался дом мастера в Киото): “Письмо Дзёо о сугороку” (яп. “Дзёо сугороку-но фуми”), “Записка Дзёо о полке-фукуродана” (яп. “Дзёо фукуродана-но ки”) — письмо Икудзима Сукэнодзэ, датированное 1549 г., “Письмо Дзёо о ваби” (яп. “Дзёо ваби-но фуми”), а также сборник стихотворений на японском языке “Сто строф Дзёо о чайной церемонии” (яп. “Дзёо тя-но ю хякусю”). Говорить с полной уверенностью, что автором всех сочинений является непосредственно Такэно Дзёо, нельзя, поэтому для характеристики чайного ритуала они привлекаются с оговорками.

Чаще всего историки чайной церемонии ссылаются на “Письмо Дзёо о ваби” как на документ, более или менее отражающий эстетические воззрения чайного мастера, хотя стилистические особенности текста указывают на

позднее происхождение “Письма”. Тем не менее, при сопоставлении письма о *ваби* с атрибутированными сочинениями Дзёо. По мнению современных исследователей, содержание послания из поколения в поколение устно передавалось от мастера к мастеру, пока в конце концов не было зафиксировано письменно [98, с. 8]. Таким образом, очевидно, было бы ошибкой игнорировать этот важный документ при рассмотрении деятельности Такэно Дзёо — 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 доминировавшим среди любителей чая вкусами. Дзёо 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 Дзёо приобретать дорогую заморскую посуду, картины и *бокусэки* китайских мастеров. Все эти обстоятельства отразились и на становлении Дзёо 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 Дзёо, свидетельства его младших современников, оценка деятельности мастера позднейшими авторами, писавшими о чайном действе, позволяют почти безоговорочно причислить Дзёо 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 Дзёо 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 Дзёо 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” Дзёо, 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 двух человек в мае 1542 г. Согласно Хисамаса, в нише-*токонома* чайной комнаты висела картина Юйцзяня¹¹, изображавшая волны. Вода кипела в старинном котле, свежую воду Дзёо 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 Дзёо вынес для осмотра китайскую чашу 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*). Яманоуэ Содзи отмечает в своих “Записках”, что у Такэно Дзёо было шестьдесят таких “шедевров” [61, т. 6, с. 97].

По “Запискам Яманоуэ 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 оклеена так называемой “бумагой птенчиков”¹². 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 гостиной”, чем хижину отшельника, хотя площадь имела в четыре с половиной *татами* — излюбленный 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 Намбо Сокэй, колебалось между количеством вещей, типичным для “чаепитий в гостиной” и числом их в “малой комнате” [61, т. 4, с. 52–53].

По свидетельству современников в период своей активной деятельности на чаем поприще Такэно Дзё использовал не только китайскую утварь, но и корейскую (из Корё), южноазиатскую (из Вьетнама), а также японскую, т.е. далеко 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 ёдзэ [43, с. 125]. 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 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 сукимono*), 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 бы 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 так можно сказать, резонанс между устройтеlem 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 Яmanoуэ Содзи, “тысяча, десять тысяч [предметов] утвари в то время были отобраны при помощи света глаз Дзёо (т. е. следуя принципу субъективности. — *А. И.*)” [61, т. 6, с. 54].

Наконец, в дневнике Имаи Соку, ученика Дзёо, имеется запись о чаепитии, устроенном Дзёо во 2-й день 9-й луны 24-го года Тэммон (1555 г.), на которое были приглашены Соку и Яmanoуэ Содзи. Вскоре Дзёо умер, и это чаепитие оказалось последним в жизни мастера. Как сообщает Соку, в нише-*токонома* он увидел *ирогами* — 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 печочке висел котел, в котором кипела вода. Утварь, использовавшаяся Дзёо в тот день, была изготовлена в гончарных мастерских Сэто, Сино, Бидзэн, т. е. это не были китайские “шедевры” [61, т. 7, с. 6]. Яmanoуэ Содзи пишет в своих “Записках”, что любимыми предметами Дзёо были тогда деревянный кувшин для свежей воды, чаша для сливания воды и бамбуковая подставка для крышки котла [61, т. 7, с. 67]. Последняя церемония Дзёо 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 свидетельствует о значительном изменении воззрений Дзёо на чайную церемонию в конце жизни. Яmanoуэ Содзи отмечает: “Дзёо ушел вдаль (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, Яmanoуэ 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 Дзёо, И. Нисибори подчеркивает демократичный характер чайных церемоний мастера. Примечательно, указывает Нисибори, что Дзёо, 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 Дзёо 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 ари-

стократами 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 Дзёо.

И. Нисибори усматривает тяготение Дзёо 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 Дзёо, 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 в 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 Дзёо в последние годы жизни, что стало характерной чертой чайной церемонии классического типа. Утварь Дзёо ставил на небольшую доску, которая, в свою очередь, клалась на пол. Эта доска, получившая название “малой”, также является нововведением мастера в организацию чайного действия. Кроме того, Дзёо рекомендовал устраивать чайную комнату в северной части чайного домика.

Сад, в котором возводился чайный домик, должен быть окружен оградой, причем, по мнению Дзёо, лучше всего, если это была “земляная стена” (яп. *цутикабэ*), т. е. забор, обмазанный землей (вспомним оштукатуренные стены чайной комнаты). Кроме того, Дзёо 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.

Дзёо указывал, что чаепитие должно создавать у его участников настроение, характеризующееся “пятью статьями”, как называет их сам Дзёо. “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. *хисэти*), “печальное” (яп. *ураэта*), “уединенное” (яп. *вабита*), “постаревшее” (яп. *такэта*), “шутливое” (яп. *докэта*) [61, т. 6, с. 71]. С другой стороны, важнейшую цель чайной церемонии Дзёо 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 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 Дзёо, чайное действие должно вызывать у гостей ощущение стабильности их бытия в беспокойном мире, и интерьер, как и предметы утвари, несли соответствующую функциональную нагрузку¹³.

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 ¹⁴, 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. *такэ такаки*) — категория эстетики Фудзивара Тэйка, также выражающая благородство поэтического сочинения. В “Записках Намбо” приводятся слова Такэно Дзё, что суть чайной церемонии выражается 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, лишенного эффектности, внешней привлекательности. Ямануэ Содзи записал слова Цудзи Гэнья, ученика Дзё: “В беседах о *рэнга* Учитель Закона Синкэй говорил: “*Рэнга* — это увядшее и холодное”. Дзё всегда говорил: “[Я] хочу, чтобы и с плодами (т. е. 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, Дзё определял словом *сиорасику* — наречием, образованным от глагола *сиорэру* — “вянуть”, “сохнуть”,

“блекнуть”. Дзё, 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 Дзё “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, 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 Дзё не только на оценку чайной утвари, но и на уголь и золу в очаге, на церемониал чайного действия. Выбор Дзё 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 Дзё и о “земляной стене”. Земля здесь символизирует простоту и естественность (как и неяркий свет в чайной комнате). Вкрапленные в землю камни должны были вызвать у гостей, созерцающих ограду со скамеечки в саду, ощущение простоты и безыскусности.

Безусловным новаторством Дзё 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 Дзё оно соотносится со знакомым нам понятием “слово”. Непосредственным источником, из которого Дзё мог заимствовать термин *ваби*, считается стихотворение поэта Соги, учителя Сандзё-Ниси [98, с. 13].

В “Письме Дзё 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 ¹⁵” (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]. 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, лишенным 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 Дзё о чайном действе как “образовании одной компании” (яп. *итидза-конрю*). Дзё уподобил чайную церемонию процессу создания *рэнга* — стихотворения-“цепочки”.

Стихотворение-*рэнга* представляет собой цепь строк (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 следующее двустишие, 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 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, характеризуемый названными выше “пятью статьями”. В этом и заключается смысл введенного Дзёо 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 Дзёо 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 Дзёо 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 Дзёо “исправил стиль Сюко”, и “чайная церемония полностью стала дзэнской” [61, т. 6, с. 53]. И далее: “О конце жизни Дзёо говорят: “[Он] знал, что вкус чая передает вкус дзэна” [61, т. 6, с. 53–54]. Б. Нисибэ в подтверждение дзэнского характера чаепитий Дзёо 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 Дзёо 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, символизовавшим “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 действии второго патриарха, безусловно, присутствует и играет значительную роль. Буддийское мирозерцание, как говорилось, лежало в основе традиционной японской эстетики, в рамках которой развивалась и чайная церемония. Идея о Будде в “теле Закона” как 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 в полной мере 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, перестают замечаться, ступшевываются. 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. *макто*). 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 Дзё 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 Дзё было немало учеников: его сын Сога, зять Имаи Соку, Цуда Сотацу, Цуда Согю, Мукуно Сори, Тэннодзия Досицу, Тэннодзия Рёун и др. Некоторые из них стали в последствие известными по всей стране чайными мастерами. Искусству чайной церемонии обучался у Дзё 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 Сюю 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 Ямануэ Содзи. Эти люди прекрасно разбирались в китайской живописи и в 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 чайная 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, устаревших по самым различным поводам.

В литературе о чайной церемонии выделяют три основные “записки” (их называют “большими записями о чайных собраниях”, яп. *дайтиякайки*): 1) “Записи о собраниях Мацуя” (яп. “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, также участие их в чаепитиях, проводившихся другими мастерами. 2) “Записи 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 Сотару и Цуда Согю), в которых зафиксированы события, происходившие в “чайном мире” Японии на протяжении шестидесяти лет. 3) “Выдержки [из записей] о чайных церемониях Имаи Соку” (яп. “Имаи Соку тя-но ю какинуки”). Собрание записей, которые с 1554 г. вел чайный мастер Имаи Соку, дополненное записями других лиц (вплоть до 1613 г.), делавшимися после смерти Соку. К “большим запискам” примыкают не такие объемные, но зачастую не менее информативные дневники и записи других чайных мастеров (например, Ямануэ Содзи).

К середине XVI в. в основном сложились правила проведения чаепитий, допускавшие, правда, определенную свободу действий для “хозяина” *, устроителя 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. 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 клал на галерею 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, стоящую на полках подставки *дайсу*, обязательно взяв в руки предметы, на них лежащие. “Хозяин” или же находился 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 в комнату “гостя”, который осматривал нишу, котел и кувшин с водой, выходил на галерею, брал веер, возвращался в чайную комнату, садился на место

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

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 питье 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 Яmanoуэ 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: в 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, воплотившие 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 и любителей чаепитий 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 сёгунага 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 объедине-

ния страны чайная церемония стала национальным японским явлением.

Культура второй половины XVI—первой половины XVII вв., получившая название “культура Адзути—Момояма”¹⁹, представляла собой весьма специфическое явление в японской средневековой культуре. Объединение станы и стабилизация социально-политической обстановки, подъем экономики и культуры определяется некоторыми историками как японское Возрождение, а “культура Адзути—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 и культуры эпохи Эдо²⁰, 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 Адзути—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 Адзути—Момояма”, башни-*тэнсю* символизировали могущество феодала: “Верхушка ... военного сословия ... испытывала великую радость оттого, что, возводя высокие 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 Адзути и Тоётоми Ходзёси в Фусуми. 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 *сёиндзукуруи*. Залы и комнаты украшались картинами, часто выдержанными в ярких золотисто-зеленых тонах. Вкусам военно-феодалской 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 владельцев имуществ (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 Адзуги—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 действия 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 противодействия 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 пра-

вителью 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 выплаты на содержание армии, огромной по тем временам, в 20 тысяч *канов*¹⁸. 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 Нобунага в Сакаи образовалось 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 Сокю (также член городского совета), владелец мануфактур, производивших оружие и амуницию для армии. Ближайшим союзником Сокю был в то время Цуда Согю, глава крупного торгового дома. Сокю 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 Сокю 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)¹⁹ — говорят о процветании в Сакаи торговли, о развитой городской культуре.

Имаи Сокю 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 Сокю 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 сбора чиновники-эксперты из Сакаи. В резуль-

тате кампании, получившей название “охота за редкостными вещами” (яп. *мэйбуцу-кари*), Нобунага стал обладателем огромного числа китайских раритетов, многие из которых принадлежали в свое время сёгуну Асикага Ёсимаса и использовались во время “чаепитий в гостинной”.

Судя по всему, вещи-*мэйбуцу* рассматривались Нобунага как символ обладания властью. Сам он не имел титула сёгуна, и после отстранения от власти последнего 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 сделать²⁰. 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 Фройш 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 войны²¹. 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 по тем или иным группировкам сопровождалась чаепития-

ми. 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. — Л. 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 сугобо 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 лицами²². Данная функция вполне соответствовала идее использования чайной церемонии в политических целях²³.

В числе *sado* мы встречаем знаменитых чайных мастеров середины и второй половины XVI в. — Имаи Соку, Цуда Согю, Яманоуэ 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. Особенности чаепитий-*ваби* Сэн Рикю рельефно выявляются как раз на фоне чайных действий, направлявшихся другими мастерами-*садо*. Следует отметить, что Имаи Сокио, Цуда Согю, Яманоуэ 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, 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 Согю: впервые Байсэцу прислуживал диктатору во время чайной церемонии в дзэнском храме Мёгакудзи в Киото поздней осенью 1573 г. На чаепитии присутствовали торговцы из Сакаи, в том числе сам Согю, 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. “Юнэ кёму сю”) дзэнский монах Хосюку описал чаепитие в хижине старца, назвавшегося Фукуя, во время путешествия по провинции Нотто. 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 не был “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 тьяки 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 Симогэ”, традиционный для первой половины XVI в.

Еще одним “главой чая” у Ода Нобунага был Имаи Сокю (1520–1593) ученик и зять Такэно Дзё, придерживавшийся в своей деятельности в качестве чайного мастера традиций наставника. Сведений о Сокю 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 Сокю” говорится, что летом 1578 г. Ода Нобунага посетил дом Сокю, 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 Сокю [71, с. 122]. Косвенным подтверждением этого является факт, что Сокю принимал активное участие в организации строительства каменной пагоды в память Ода [71, с. 122].

Сокю вместе с Цуда Согю и Сэн Рикю принимал участие в проведении чаепитий, устраивавшихся Тоётоми Хидэеси, 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 Хидээси в Китано в 1587 г., определялась иерархия чайных мастеров. На первое место был поставлен, естественно, сам Тоётоми Хидээси, Сокю же оказался на четвертом, после Сэн Рикю и Цуда Согю, соответственно [71, с. 122]. После чаепития в Китано имя Сокю практически полностью исчезает из записей, касавшихся чайных церемоний в присутствии Тоётоми [71, с. 122].

В “Записках Намбо” о Сокю говорится, что, хотя Хидээси 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 Сокю, 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 Дзё 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 Согю (ум. в 1591 г.), выходец из богатого дома Тэннодзия, сын Цуда Сотаци, 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 Согю организовал присм представителей Нобунага для переговоров об улаживании назревавшего конфликта между городом 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 Сокю [71, с. 123].

В круг чайных мастеров, обслуживавших Нобунага, Согю был введен, по мнению Ябэ, Фудзюаном Байсэцу [77, с. 123], тем более, что к этому времени большинство его “клиентов”, боровшихся с правителем, было разгромлено, и связь с ними не компрометировала нового “главу 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 Икко и организационным центром крестьянских восстаний, которыми руководили монахи этой школы. Богатые торговые дома, в том числе и Тэннодзия, главой которого в это время был Цуда Согю, поддерживали деловые 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 г. имя Цуда Согю начинает появляться в записях о чаепитиях, устраивавшихся Ода Нобунага. Как правило, он выполнял обязанности “главы чая” вместе с Имаи Сокю, Сэн Рикю, Яманоуэ Содзи и другими мастерами. Однако, очень скоро Согю оказывается в числе ведущих *sado*. 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 проходило 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. *мацусима-тянацумэ*) довольно большого размера, выполненная в “истинном” стиле. Эта емкость когда-то принадлежала Асикага Ёсимаса [59, с. 550]. На верхней полке *дайсу* находились “чайница Дзё” (китайская чайница, напоминавшая по форме баклажан, покрытая глазурью цвета рисового мармелада, на которую были нанесены изображения змеи и скорпиона. Такие чайни-

цы любили 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 *дайсу* стояли переносный очаг *фууро* с восьмигранным котлом на нем, выдолбленный из дерева бочоночек с водой, которую для кипячения переливали в котел, а также чашка маренового цвета, когда-то принадлежавшая Мурат 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 Сокю и Сэн Рикю. Согю имел доступ к коллекции чайной утвари, хранившейся в замке Ода в Адзуги. 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 Хидзёси 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 Хидзёси 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 практически 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 чайными мастерами и дзэнским духовенством. Живейший интерес к чайной церемонии проявляли монахи 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 подерживал точку зрения последнего.

Очень теплые отношения сложились между Кокэем Согином (1532–1597), 117-м настоятелем Дайтокудзи, и чайными мастерами из Сакаи (прежде всего Рикю, который в течение многих лет занимался под руководством Кокэя медитированием). Когда осенью 1573 г. Кокэй стал настоятелем Дайтокудзи, был проведен сбор денежных пожертвований в пользу храма. В “Перечне пожертвований [по случаю] вступления в храм преподобного Кокэя” (яп. “Кокэй-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. *сии*), 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 полдень 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 заболеть” (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”²⁴ (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 аргументов 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 этот облик? По словам Маугальяны, 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”²⁵. Из-за вина люди лишаются и Поднебесной (если они цари), и жизнью [61, т. 2, с. 216]. “Господин, забывающий печали”, защищая достоинства сакэ, также апеллирует к Будде, который называл вино “сладкой росой”²⁶ 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 чаепития 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 буддий-

ские 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”²⁷ [61, т. 2, с. 219–220], т. е. конфуцианство, ставшее в его чжунсианской 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”²⁸. 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, те, 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] мальми или большими²⁹ — не являются людьми (...) [О чае] говорят: “Непревзойденный”. Говорят: “[Обладающий] особым смыслом (значением)”. Говорят: “Беспредельный”. И пусть показывают на молоко и сливки³⁰, [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 никчемную беседу”. И хотя можно спорить до бесконечности, нельзя перечислить достоинства сакэ и нельзя определить достоинства чая. Я часто пью сакэ и также пью 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, освящали 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 г., поставившей Японии на капиталистический, европейский путь развития, создавались произведения, пропагандировавшие и развивавшие взгляды Рансюку³¹. 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 действия. 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 действия.

В жизнеописаниях Сэн Рикю, составленных в средние века (“Родословная Рикю”, яп. “Рикю юйсё сё”; “Генеалогия рода Рикю”, яп. “Рикю кэйфу”; “Жизнеописание Рикю”, яп. “Рикю дэн”) утверждается, что род чайного мастера ведет начало от Танака Сэнъями, 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 Сэнъями 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]³².

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 семьи самураев, став купцом, сменил фамилию Такэда на Такэно). Если Ёхэ действительно был потомком Сэнъями, 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 рыбой [132, с. 29].

Будущий патриарх классического чайного действия родился в Сакаи в 1522 г. Детское имя его было Ёсиро (Рикю — позднее, утвержденное специальным императорским указом). Следует сказать, что в семье Сэн не было забыто и прежнее фамильное имя Танака. Яманоуэ Содзи в своих “Записках” называет Рикю и его сыновей Танака [61, т. 6, с. 95]. Грце совсем молодым человеком Ёсиро стал главой дома Сэн. О его роли в таком качестве свидетельствует запись в “Дневнике подношений храму Нэмбуцудзи”

(яп. “Нэмбуддзи 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. Мацу 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, овощи (т. е. весь полагавшийся в таких случаях набор) [61, т. 9, с. 71]. Безусловно, столь ранний дебют Рикю — явление необычное в истории чайной церемонии³³. 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 Соко, близкий родственник Рикю, его дядя или, возможно, даже старший брат [66, с. 33–34]. О Соко неоднократно упоминает в своем дневнике (включенном в “Записки о чайных собраниях Тэннодзия”) Цуда Сотацу, и есть основания полагать, что это был довольно известный чайный мастер, вхожий в “чайную элиту” Сакаи того времени. Из записки Сотацу, сделанной в самом начале 1552 г., видно, что Сэн Соко проводил чаепития в традиционной для этого времени манере: в нише висела каллиграфическая надпись-*бокусэки* китайского монаха Чжунфэна, перед ней стоял низкий столик с курительницей благовоний в виде дикой утки. В очаге-*ро* на подставке “пять достоинств” (яп. *готоку*) стоял котел, рядом — конической формы кувшин с водой. Чай подавался в чайной чашке из Осака [61, т. 7, с. 48]. Очевидно, в таком же стиле Соко устраивал чаепития и 10–15 годами раньше. Судя по дневнику Цуда Сотацу (а упоминания о Сэн Соко встречаются там 34 раза), у Соко имелись также китайские чайные чашки *яобань* и *хуэйбэй* (оригинального мертвенно-белого цвета с мутноватым оттенком 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 гостиной” с использованием *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 столичном доме Дайкокуан и, собственно говоря, поэтому 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 Хи-

гасияма. 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. 150]. После смерти отца в 1540 г. Ёсиро получает свое первое буддийское имя Хосэнсай Созки, выбранное и освященное, скорее всего, Дайрином [56, ч. 106]. Напомним, что такие имена имели многие чайные мастера из Сакаи, что свидетельствует об их приобщенности к дзэнбуддийской церкви. Под именем Созки Сэн Рикю фигурирует во многих средневековых сочинениях, в частности, “Записках Яманоуэ 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. сразу же после пожалования Созки имени Рикю, в выборе которого самое непосредственное участие принимал Кокэй. Он писал в “Рукописи Хоана (Хоан — литературный псевдоним Кокэя. — А. И.)” (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 самых 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 черед 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 цитированной 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. Мыс-

ли у него были пусты [43, с. 153], т. е. Пан (а, значит, Рикю) “преодоле” 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 следующем разделе, сейчас же вернемся к деятельности Созки как чайного мастера.

Второе упоминание о Рикю (и первое под именем Созки) в “чайной литературе” датируется весной 1544 г. Это запись Мацую Хисамаса о чаепитии, устроенном Созки по случаю приезда в Сакаи самого Хисамаса и монаха Эдзюмбо из нарского храма Сёмёдзи, в котором в свое время обрелался Мурата Сюко. Согласно Хисамаса, в *нише-токонома* чайной комнаты на квадратном подносе стояла 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 Сокию от первого дня четвертой луны (конец мая или начало июня) 1555 г. явствует, что во время чаепития, устроенного Созки для Такэно Дзёо, Имаи Сокию и Модзюа Доана, в *нише-токонома* висела картина Му Ци, перед ней стояла курильница благовоний, представлявшая собой фигурку божества Хотэя³⁴. 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 организатором чайных церемоний, т. е. *тяноюся* [61, с. 19], то традиционность его стиля вполне объяснима, поскольку он должен был считаться с господствовавшими среди любителей чаепитий 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 Сокию, 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, чайных чашек (особенно отличалось в этом плане чаепитие, устроенное в честь Имаи Сокио 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* Юанью, 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 клоч” [61, т. 9, с. 157]. Надо сказать, что *бокусэки* и незатейливый интерьер — характерные признаки чаепития-*ваби*.

В начале 70-х годов XVII в. Сэн Рикю входит в круг чайных мастеров, обслуживавших Ода Нобунага. Первое упоминание об участии Созки в “высочайшей чайной церемонии” встречается в дневнике Имаи Сокио 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 Сокио 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 Адзути 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 Адзути 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 Адзуги или Сакаи, но скорее 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 Дуюяна. 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 Тёдзири, выполнявшего заказы Созки [49, с. 177]. “Неказистость” котла и асимметричность чайной чашки как раз и выражала суть *ваби*. Очевидно, данное чаепитие было проведено по ставшим впоследствии каноническим 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 его причастности к “пути чая” 1576 г. [66, с. 110]. К. Хага, 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 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 крупных мероприятий такого рода состоялось осенью 1582 г. в замке Ямадзаки. На чаепитии присутствовали Имаи Соку, 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 Соку, 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 сюзеру 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 гостиную”. 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

точно, она все же свидетельствует, по мнению Хага, о возросшем интересе Хидэеси 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 Ямануэ 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 Хидэеси. Так при строительстве замка в Осака Хидэеси отвел специальную площадку в его стенах, где была воспроизведена горная местность и возведен 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*. Хидэеси 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 Хидэеси.

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”³⁵ (1605) 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, устроенном Хидэеси в императорском дворце в двадцать седьмой день повторного восьмого месяца³⁶ 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*³⁷. Как видно из записей в дневниках Ёсида Канэкадзу (Канэми), высшего синтоистского священника, и монаха Кэннё, 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 Хидэеси выбрал скорее всего Кокэй Сотин, давний наставник Созки в дзэне [66, с. 155–156].

Историки чайной церемонии придают первостепенное значение интерпретации смысла, вложенного в имя Рикю, поскольку считается, что выбо-

равший 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. Хага³⁸. 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, датируемое 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, упражняясь, 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 стиха³⁹. 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 обыденном 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 качественно иное состояние). На данном уровне просветления обретается способность быть независимым от обыденного существо-

вания, 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 Сюньоку, хотя, надо сказать, скорее в общепобуддийской, чем специфически дзэнской, форме. “Меч-сокровище” — достигаемая путем просветления мудрость, посредством которой преодолевается привязанность к повседневному, профаническому, бытию. “Плывущий мир” — метафора бренного мира⁴⁰. Одним словом, Сэнгаку также указывает на сугубо буддийский характер имени Рикю.

Авторы, согласные с изложенным выше толкованием буддийского имени Соэки, 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 Согин, хорошо знавший принципы классической чайной церемонии и, безусловно, проникшийся духом чаепитий-*ваби*, имел критерии для должной оценки идеального уровня просветления мастера.

Участие Соэки в чаепитии в императорском дворце и присвоение ему 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 какое-то участие в заключении мирного договора между Тоётоми Хидэёси и крупными феодалами из противоборствующей военному правителю Японии партии по поводу разграничения властных функций в ряде центральных провинций страны [66, с. 129–131]. Позже, в 1585–1586

гг. Рикю способствовал улаживанию конфликтов 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 Гоётоми Хидэеси: “Если бы не было Созэки, то не было бы никого, кто мог бы сказать слово господину *кампаку* (т. е. Хидээси. — *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 Хидээси 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 Хидээси, 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 Хидээси. 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 Хидээси 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*⁴¹.

Не имевшим прецедента в общественной жизни Японии было проведение так называемого “большого чаепития” в Китано. Гоётоми Хидээси, приехав в Киото осенью 1587 г. после подчинения своей власти острова Кюсю, вознамерился устроить грандиозное чайное собрание в ознаменование строительства дворца Дзэракудай, 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 чайных комнаты площадью по три *татами*. Главной была “золотая чайная комната”, перевезенная из императорского дворца (несколько раньше эту комнату Хидээси подарил императору Огимати). В комнатах разместили чайную утварь *мэйбуцу*, принадлежавшую 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 Гоётоми Хидээси,

Сэн Рикю, Цуда Согю и Имаи Сокио, находившиеся в отведенных им домиках. “Гости”, которых насчитывалось более восьмиста 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 Хидэёси, вторым — Сэн Рикю, третьим — Цуда Согю и четвертым — Имаи Сокио). 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 Хидэёси 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”), Хидэёси 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 жребью. 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 Хидэёси, 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 Хидэёси любил чаепития-*ваби* и проводил их в специальной чайной хижине своего замка в Осака, 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. Хидэёси 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 восначальника, участвовавшего в 90-х годах во вторжении японских войск в Корею.

Чаепитие происходило в двух помещениях: “густой чай” Хидэёси 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, который 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 в 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 Созки”, 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 Хидэёси 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 багата. 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 в честь Кокэя чаепитие 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 настоаражи-

вающим знаком можно считать сообщение указанных “Записок”, что на чаепитии во дворце Дзюракудай в середине месяца, где “главным гостем” был Хидзэси, Рикю поднес чай в чайной чашке черного цвета, который Хидзэси 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, с. 259], а через два месяца по приказу Хидзэси Рикю сделал себе *харакири*, т. е. совершил над собой казнь вспарывания живота. Сначала Хидзэси сослал Рикю в Сакаи, куда чайный мастер отправился в тринадцатый день второй луны ⁴² 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 я 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 *праждней*, высшей буддийской мудростью, которая дает знание 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 Хидзэси 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 *архатов*, учеников Шакьямуни, обретших святость. Как раз среди этих *архатов* и появилась статуя Рикю в *сэтта* (сандалии на кожаной подошве) 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 Хидзэси. Что касается мотивов Рикю, пожелавшего установить собственное изваяние на воротах Дайтокудзи, прекрасно зная о последствиях, то, возможно, в данном случае он также “убивал патриархов и будд” (вспомним, что незадолго до смерти Рикю поднес Хидзэси чай в раздражавшей того чайной чашке черного цвета).

Современные ученые, тем не менее, считают случай со статуей достаточноым основанием для смертного приговора Рикю и пытаются отыскать дополнительные причины, объясняющие решение Хидзэси. К. Хага нашел запись монаха Эйсюна из храма Кофукудзи в “Дневнике обителя Тамон” (яп. “Тамонъин никки”), в которой говорится, что Рикю по высокой цене продавал чайную утварь и являлся “воплощением продажного монаха”. Поэтому Хидзэси и повелел ему сделать харакири [66, ч. 276–277]. 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 Хидзэси сделать наложницей дочь Рикю, что вызвало активное противодействие отца; участие Рикю в заговоре против Хидзэси и попытка отравить последнего; наконец, утверждение, что Рикю покончил жизнь самоубийством. Анализ этого ряда причин показывает их несостоятельность [66, с. 287–292].

Враждебность Тоётоми Хидзэси к Сэн Рикю вызревала, судя по всему, постепенно и была обусловлена целым набором факторов, в том числе, установкой Рикю собственного изваяния на воротах Дайтокудзи и торговлей чайной утварью с выгодой для себя. Неприязненное отношение Хидзэси к Рикю, как полагают историки чайной церемонии, подогревалось интригами Имаи Соку и Цуда Согю, завидовавших возвышению чайного мастера [66, с. 295–296]. Рикю, со своей стороны, отнюдь не испытывал чрезвычайного

почтения к Хидзэси. 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 Хидзэси или Тикюсю (прозвание, полученное Хидзэси, 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, Хидзэси боялся “смычки” Рикю с феодальными кланами, которые потенциально угрожали власти диктатора (например, дом Токугава), чайный мастер мог стать орудием уничтожения правителя (известно, что Хидзэси 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 Хидзэси 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, Хидзэси 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 Хидзэси 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 Хидзэси, 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 Хидзэси, крупный феодал Маэда Тосиэ 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 действия. 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) Сокзем, настоятелем обители Сюунган 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 он нашел в Сакаи некоего Токуя 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*⁴³.

Несмотря на то, что текст “Записок”, безусловно, перекликается с “чайной литературой” второй половиной 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, излишня, если даже допустить, что какие-то места были написаны самим Татибана, дидактичность “Записок” и многое другое дают основание предполагать, что “Записки Намбо” были 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. “Обозгаки”): 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) “Стирание туши” (яп. “Сумибики”): различные “таинства” чайной церемонии, передаваемые устно и не являющиеся предметом письменной фиксации.

7) “Посмертное” (яп. “Мэцуго”): 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 Дзё, непосредственного предшественника Рикю, квалифицируется как “переходный”.

Прежде всего Рикю существенно повысил в чайном действии 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 действие. 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 ут-

варь также являлись реализацией принципа *ваби*. Третий патриарх чайной церемонии отказался от использования для украшения ниши-токонома 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 Рикю 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 основывалось на дзэнской монастырской традиции.

Из многочисленных учеников Сэн Рикю в первую очередь следует назвать Хосокава Сансай, Фурута Орибэ и Яmanoуэ 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 действия в первое десятилетие XVII в. Яmanoуэ Содзи прославился своими “Записками”, на которые мы неоднократно ссылались.

Сведений об этом человеке сохранилось очень немного, и ряд обстоятельств его жизни и деятельности скрыты от нас. Содзи родился в 1544 г. в купеческой семье, носившей фамилию Сацумая. Яmanoуэ — прозвание, полученное по названию района в Сакаи, где проживала семья Сацумая. Содзи имел и другое имя — Хёан. Глава торгового дома, Сацумая Сохэки, увлекался чайной церемонией, и его имя встречается в дневнике Цуда Сотацу. Содзи, судя по всему, довольно рано приобщился к “чайному миру”. По его собственным словам, обучаться чайному ритуалу 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 “хозяйине” 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, Яmanoуэ 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, очевидно, 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 Хидзёси [61, т. 6, с. 110], т. е. Нобунага по достоинству оценил молодого мастера.

После смерти Ода Ямануэ Содзи стал одним из “глав чая” Тоётоми Хидэёси. Во время траурной церемонии по Нобунага, устроенной 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 Кацуиз, 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 были в те годы модным занятием, а Содзи являлся первоклассным мастером, разбиравшимся во всех стилях чайного действия. На следующий год во время кампании Хидэёси против Ходзё Ямануэ Содзи был арестован и подвергнут, по приказу Хидэёси, мучительной казни. В “Записках Тёандо” Кубо Тосиё пишет: “Этот Ямануэ 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 милостивейшей 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 Ямануэ 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 усиливавшегося в Японии с 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 сильного центрального правительства все больше диссонировали с политикой Хидэёси в идеологии. Фурута Орибэ и Кобори Энсю, социально связанные с политическим режимом, были носителями со-

всем другой традиции, находившейся в полном резонансе с царившим в обществе духом.

Ямануэ 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”⁴⁴. 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 Дзё [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 яркая индивидуальность, не соизмеримая с другими людьми, чья манера проводить чаепития неповторима. Имея в виду проведение Рикю чайных церемоний в комнате площадью в полтора татами, Содзи писал: “Хотя в то время [это] было удивительное [место для чаепитий], обыкновенные люди [их] не использовали. Так как Созки -- знаменитый мастер, то, хотя гору он делает долиной, запад — востоком и, 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 Ямануэ 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 интерпре-

тации 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, заложившим 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, Дзё, 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 глубокий смысл.

А. Танихата, исследовавший классификацию чайных мастеров в “Записках Яманоуэ Содзи”, пришел 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 ее 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 эта вещь или современная, дорогая или низкая [по цене], ставят в нишу-*токонома*” [61, т. 6, с. 54]. Таким образом, в данном случае в оценке качества утвари превалирует 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 ⁴⁵ участника чайной церемонии” (яп. “Тяноюся какуго дзитта”) и “Еще о десяти принципах [чайной церемонии]” (яп. “Мата дзиттай”). Первый “меморандум”, считается, написал сам Содзи, второй — Такэно Дзё. Существует несколько версий “Еще о десяти принципах”, 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 действий, которые составляли большую часть “людей чая” того времени, безусловно, дало себя знать пристрастие автора “Записок” к чаепитиям-*ваби*. Он несколько идеализировал действительное положение. 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* находи-

лась, 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, определенная 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 безыскусно”, духовно — 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 сложилось две группировки, стремившиеся к реальной власти. Одна защищала права Хидэёри. Вторую, противостоящую, 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. Токугава получил в свои руки практически полную власть в стране. 24 марта 1603 г. Иэясу принял титул сёгуна, положив начало последнему в истории Японии сёгунату Токугава, 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 органов¹. 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 XVI в. Тоётоми Хидэёси посмертно “прости” Рикю, и семья 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 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]². В детские годы Сотан был определен в храм Дайтокудзи, где прислуживал настоятелю. После возвращения Сёану дома Рикю в Киото Сотан вместе с отцом вернулся в резиденцию Фусинъан и в 1600 г. возглавил семью Сэн. В 1601 г. Сотан получил буддийское имя Гэнсююкю. 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 Коннитиган³. 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*⁴ 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 — Гэмпаку⁵ — 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 Козцу называл его “мой друг Сотан”). Близким его товарищем был Кано Таню (1602–1672), выдаю-

щийся 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 Тофукумонъин (дочь сёгуна Токугава Хидэгада). 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 дома Сэн — Мусянокодзи Сэнкэ (“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 — Омотэ Сэнкэ (*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 названную 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 знаменовало новый этап в истории чайной церемонии: деятельность мастеров дома Сэн определяла развитие чайных действий в Японии. Именно эти школы и прежде всего Урасэнкэ представляют ведущие направления в искусстве чая 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. “Дзэнтяроку”). 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 — едины” — 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 до-

вольно много учеников, четверых из которых (Фудзимурэ Ёкан, Ямада Сохэн, Сугики Фусай и Кусами Соан) называли “четырьмя гениями” (яп. *си-тэнно*). 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, весьма 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 чайный 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 Соэна 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-осё 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.

Бликие 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 *дайсу* [132, с. 42].

Глубокий интерес к чайной церемонии питал Сэйган Сои (1588–1661), 170-й настоятель Дайтокудзи. Он был близким другом Хосокава Санся, а позже — Сэн Сотана. Именно Сэйган в качестве “ленивого монаха” фигурирует в предании о появлении у чайной комнаты Сотана названия Коннитан. 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 медита-

ции Сэйгана о чайном деле” (яп. “Сэйган-дзэндзи дзюроккадзэ”), в котором анализируются различные типы чаепитий. Автор исходит из того, что любитель чая должен выбирать тот вид чайного действия, который оптимальным образом соответствует его социальному 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. “Гясэцу”) Икэй Соэцу (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 сёгуната 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, всенародную популярность, 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, принципах 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 движения⁶.

Однако главным в семи упражнениях было не детально разработанная методика обучения, а их дзэнбуддийский 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 Соэном дзэнским по духу стихотворением, которое, в свою очередь, имеет явную коннотацию с высказыванием Линьци. Таким образом, делая семь упражнений, ученик

достигал 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 торгового 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] об единственном чаепитии” (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 “единотаквости”, 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 сохранять 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 земном мире, пребывает в состоянии страдания. Идея о человеческом существовании как страдании получила в буддизме, воз-

можно, наиболее крайнее выражение, поскольку со страданием отождествляется существование человека как такового (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 кругу 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 же характерна идея присутствия страдания в любом виде земного бытия, и выход из круга перерождений провозглашался единственным путем освобождения от него. Недолжному бытию противопоставлялось бытие должное, без страданий, которое есть нирвана. Естественно, вставал 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 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 истинной, абсолютной ипостаси — “теле Дхармы” (санскр. *Дхармакая*). “Тело Дхармы” нематериально, безгранично во времени и пространстве, всепроникающе и является абсолютной, единственной безусловной реальностью, “единотакостью” (санскр. *татхата*). Таким образом, все сущее раскладывается как бы на два вида: истинно-реальное и условно-реальное. Истинно реален Будда в своей абсолютной ипостаси, условно-реальны единичные сущности, всё имеющее 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 (или возрождение) человека в каком-то ином мире (пространстве или времени), а некое состояние его духа, определенный психический настрой. Человек,

обретший нирвану и постигший, выражаясь буддийским языком, “недвойственность”, “единотакость” 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 происходило. 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*, означающему “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 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 *шунью* 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 восьмого и девятого, 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*: 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*, поскольку 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) признавалась тождественным *шуньяте*, “пустотности”, в смысле недифференцированности, с одной стороны, и необусловленности, абсолютной целостности, с другой. Однако *татхата* не является некоей 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. В. 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 супрасегментном 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 самостоятельную 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 разработаны 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 монастыре⁷. 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 медитационной 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 Дзёо 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 чайной комнате --- это прежде всего обретение Пути посредством следования Дхарме Будды. [Заботиться об] устройстве [чайного] домика и радоваться еде --- мирское дело! Достаточно того, чтобы в доме не протекала [крыша] и [хватало] пищи, чтобы не голодать. Это --- [все согласно] учению Будды, и [в этом] изначальный смысл чайной церемонии. Принести воды, собрать хворост, вскипятить воду, приготовить чай, поднести [его] Будде, обслужить [собравшихся на церемонию] людей, выпить самому, поставить цветы, воскурить благовония, обучиться [всему этому] означает следовать Будде и патриархам [буддийских школ]» [61, т. 4, с. 3].

Для Рикю, как и для других мастеров-*ваби*, Дхарма Будды — дзэнское учение, а глагол “следовать” имеет еще значение “практиковать”. Дзюан (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], а 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 восхождения 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 вещей”, “неудовлетворенность желаний собственного ‘я’”, “наталкивание [на препятствия]”. Знак *ваби* употребляется] в сочетании *да-сэй* ⁸ [, означаемом “унылость”, “подавленность”]. В комментарии к [Сутре] об отдаленном от суэты [читаем]: *Да* (т. е. *ваби* в японском чтении данного иероглифа — *А. И.*) [означает] “стоять неподвижно”; *сэй* — “обитать”. [Все слово] означает: обитать в неподвижности с печальными мыслями, потерянными желаниями и не быть способным двигаться вперед. Кроме того, в “Обзоре важнейших [дел] семейства Шахья”⁹ [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 сожаление [, что обладаешь малым].

Если объединить [значение этих двух знаков] и посмотреть на значение [знака,] имеющего чтение *ваби*, то увидим [, что *ваби* означает]: даже [в состоянии] несвободы не рождаются мысли о несвободе, даже [в состоянии] недостатка [чего бы то ни было] не возникают мысли о недостаточности, даже [в состоянии], когда [ничего] не ладится, [тебя] не охватывают мысли о том, что [ничего] не ладится — [в таком случае ты] постигнешь *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 Эйхэй¹⁰ увещевает: “Никогда не вплывай в первую мысль, никогда не вплывай в безмыслие”¹¹.

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 родится алчность, не родится гнев, не родится лень, 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, лень превратится в энергичность, смятение [в мыслях] превратится в *дхьяну*. [Это] название деяний, которые способен совершить и которые совершает бодхисаттва. *Парамита* — санскритское слово и переводится как “достижение того берега”. [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* Закона чая» [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 будды и оказывающее помощь другим, на путь, ведущий к “другому берегу” — 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.)¹². 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 Закона” 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 Сози”, Записки о [чайных] собраниях Тэннодзия” и др.) словом *ваби* определяется и душевное состояние человека, и его бедность в прямом смысле слова, и качество утвари, что свидетельствует о не устоявшейся еще трак-

товке 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, дзэнбуддистская 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 выявлению в себе “природы будды”. Подобный взгляд 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, неприязнительность 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 говорилось, что, согласно философии махаяны, “истинно-реальное” (единственное и абсолютное) “скрыто” в единичных сущностях (“делах и вещах”, говоря буддийским языком). Естественно, чем красивее вещи, чем их больше, тем труднее выйти за пределы “временных имен”, 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 истинной сущности явления. 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 истинной 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, изящности 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, ассиметричного*. Истинная красота, согласно эстетике *ваби*, скрыта в вещах, имеющих незавершенные, ассимет-

ричные 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 все скрытые потенции. Использование такого рода утвари — давняя традиция, восходящая еще к Мурата Сюко. В “Записках Намбо” приводятся слова Сэн Рикю: “Хорошо, если утварь в маленькой [чайной] комнате несовершенна. Есть люди, которые не любят даже небольшие дефекты, 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, резко 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 Дзё 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 упоминавшееся 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” (*югэн*), “замерзшее—высохшее” (*хиэкарэтару*), “замерзшее—тощее” (*хиэясэтару*), “блеклое” (*сиорасий*), игравших ключевую роль в эстетике чаепитий Мурата Сюко и Такэно Дзё.

Классическое чайное действие 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 Сюко. В сочинении чайного мастера Конинсая “Собрание [жизнеописаний] ценителей [чаепитий] и известных мастеров” (яп. “Сукися мэйсё сю”) приводятся слова Сюко: «Что касается путей [проведения чаепития], то их назы-

вают 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 [действе]” (яп. “Гэнрю гява”), несколько отличающейся от канонического текста, находим аналогичное высказывание о Сюко: «Господин Сюко сказал: “Сущность чайного собрания заключается в том [, чтобы на нем царили] глубокая гармония, глубокое почитание, глубокая чистота, глубокий покой» (цит. по [69, с. 123])¹⁵. 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 Сюко, 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 С. 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 “четырёх 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 неизящными 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. *увэй*). Надо сказать, что в Японии первое и к тому же весьма удачное сочетание конфуцианской “гармонии” с генеральной установкой почитать “три со-

кровища” (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 идеологии¹⁴.

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, по нашему мнению, 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 явно выделяется 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 его вещам.

Второй уровень — буддийский. Пример такого почитания можно увидеть в отношении к окружающим бодхисаттвы Садапарибхуты (Никогда Не Презирающий), 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: “Ты — будда”, даже если его забрасывали камнями и грязью. С таким же почтением должен относиться участник церемонии к чайному действию и микрокосму, в котором оно устраивается. 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 чистым 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 действия 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. *мэйсуи*), отличающаяся свежестью и приятным вкусом, причем “гости” извещались о такой воде заранее и приходили наблюдать за разливом “знаменитой воды”, общаясь 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 чистого, без [каких-либо] загрязнений мира (т. е. естества, природы — *А. И.*) Будды” [61, т. 4, с. 265]. В другом месте читаем: «Самым главным и “хозяйин”, и “гости” считают [состояние] чистоты, незапятнанности» [61, т. 4, с. 15]. Подобные высказывания неоднократно встречаются и 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 “хозяйина” и “гостей”, 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 брэнного 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 монаше-

ской 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. Такую чистоту С. Хисамацу назвал “чистотой грязного” [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 Закона”, 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 или 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 *дзюку*, т. е. “покой”) переводили слово “нирвана” (правда, что был отнюдь не единственный и не самый распространенный вариант), и такое значение *дзюку*, по мнению авторов, писавших о чаепитиях-*ваби*, является основным в смысловом палитре понятия “покой” (т. е. *дзюку*) 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, 131]. Как раз “покой” обуславливает, если так можно 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 тож-

дественна 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, 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 “четыре 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”, “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’ утварь¹⁵ или прорезают горловину¹⁶, 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 чаепитии в жизни” Ии Наосукэ в трактате “Собрание [размышлений] о единственном чаепитии”. Во Введении читаем:

«В этом сочинении [я] намереваюсь подробно рассмотреть настроение “хозяина” и “гостя” с начала до конца чайного собрания, поэтому и дал ему название “Собрание [размышлений] о единственном 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, 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].

Рассуждения 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 ¹⁷ — [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 *лазидзиригути*, в одиночестве садится перед очагом и размышляет: “Как хорошо 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 вывить 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 у них соответствующий настрой, и помогло 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, следуя которому обретают просветление. Однако в отличие от дзэнской религиозной практики чайное действие 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. “Хагакурэ”), составленном в начале XVIII в., приводятся слова известного мастера Наконо Кадзума: «Цель чайной церемонии — очистить шесть “корней”¹⁸ 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 [органы] осязания. Во время очищения шести “корней” сознание само по себе очищается от скверны» [160, с. 135]¹⁹. Кроме того, на органы чувств воздействуют убранство комнаты, освещение в ней, внешний вид подаваемых угощений, а на “росистой земле” — деревья, камни, светильники, 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 действия, такое ощущение усиливается и достигает пика в слиянии в одно целое, воспринимаемое 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 Со-сицу 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 мозгом информации, которая 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 у 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 и другого полушария, чем она более сбалансирована, тем ярче выявляются творческие способности личности, тем гармоничнее ее развитие²⁰.

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 ней 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 обычного 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 дейст-

вий, 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 сущее²¹. 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 проходит 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), металл (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 уголь, 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* символизируют также универсальные силы, находящиеся в постоянном взаимодействии и борьбе. Они 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 замысле [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 которым уменьшают огонь [в очаге-*фуру*], на окна вешают бамбуковые шторы. Каж-

дый [компонент чайной комнаты в отдельности] и все помещение [в целом] — тело (т. е. воплощение, материализация — *А. И.*) *инь*. И в ‘хозяйне’, и в ‘гостях’ имеется эта сущность. Во время последнего сидения [в нишу-*токонома*] ставят цветы. [Вода] в котле закипает, бамбуковые шторы снимают — 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, олицетворяющую *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 Лао-цзы, полубогородного древнекитайского мудреца, который считается родоначальником даосизма. В среде дзэнского монашества большой популярностью пользовался знаменитый трактат “Дао дэ цзин”, священная книга даосизма, авторство которой приписывается Лао-цзы [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 пути 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, и здесь, безусловно, обнаруживались бы принципиальные различия. Ощуще-

ние 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 *даймэ*” 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 Сансяя, кого бы он хотел увидеть своим преемником, Рикю ответил — Фурута Орибэ [118, с. 117]. Действительно, после смерти учителя Орибэ 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. *даймэ*). 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, обнаружили связь чайного мастера со сторонниками

Тоётоми Хидэёси, и Орибэ, по обычаям 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 Созном [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 же 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 Козцу [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 “обогащало” 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, лицемерие 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 действии. 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 у Фурута Орибэ была, как правило, японского изготовления с гончарных производств в Сэто и Бидзэн, причем новая. По свидетельству трактата “О чае” (яп. “Содзимбоку”) ²², “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 Окоти 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 нишу-*токонома* он вешал свитки с надписями, выполненными живыми людьми (например, монахом Сюньоку Соэном), 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; 118, 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 называла “семью мудрецами” (яп. *сититэцу*): Гамо Идзисато, 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 Сансай (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 тысяч коёку риса. Несмотря на активное участие в политической борьбе в период становления сёгуната Токугава, Тадаоки прославился как поэт, художник, 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 в личном пользовании у него были чайные чашки и котел,

принадлежавший когда-то Рикю. Безусловной заслугой Хосокава Санся являлась его роль в возрождении в первые десятилетия XVII в. течения *ваби-тя* в чайном действе. Сансай, в частности, 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 действа в XVII в. Другие ученики Сэн Рикю из названных выше “семи мудрецов” — за исключением Хосокава Санся — также 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 Хидэеси. 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 Хидэеси 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 чтили классическую китайскую и японскую литературу, устраивались представления театра Но. В молодом возрасте Энсю стал помогать отцу и довольно скоро получил признание как архитектор-строитель и планировщик садов. 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, ближайших его союзников, а также дворцов, принадлежащих императорской семье. Как уже говорилось, Энсю прославился как садовый архитектор, по планам 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 действа, устраивавшиеся известными купцами и чайными мастерами Мацуга. В “чайных” дневниках Мацуга 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 Сюньюку Соэн, который дал своему подопечному буддийское имя Сохо [118, с. 143]. На территории храма Дайтокулзи Энсю, став признанным чайным мастером, построил свой знаменитый чайный домик Митган.

Первая запись о чаепитии, устроенном Кобори Энсю, относится к февралю 1599 г. и встречается в “Записках о [чайных] собраниях Мацую” (яп. “Мацую кайки”) [61, т. 9, с. 151]: Энсю пригласил к себе на чайную церемонию Мацую 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 “чаешития в гостиной”, а также эстетических принципов *ваби*, воплощенных в чайном действе Сэн Рикю.

Характер чаепитий Кобори Энсю определяется термином *кирэи саби* — “прекрасная грусть”. *Саби* — одна из основополагающих категорий традиционной японской эстетики. Слово *саби* можно перевести как “грусть”, “печаль”, “одиночество”. 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)²³ [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 о преходящести, непостоянстве всего земного. Само по себе любованье красотой (природы или женщины) ассоциируется с грустью, хотя грусть не выражается открыто, причем красота обнаруживается в должном, присутствующем явлению признаке. С этой точки зрения, весьма примечательны слова Кобори Энсю в “Писаниях, оставленных Кобори Энсю” (яп. “Кобори Энсю какусутэбуми”): “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 переключка 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 Сёнагон²⁴, поэтому у знатоков и любителей японской древности возникли вполне определенные ассоциации.

Что касается чайного действия классического типа, то *саби*, по мнению исследователей, синоним *ваби*, и оба понятия являются взаимозаменяемыми, хотя, безусловно, имеются некоторые отличия. Как считает Д. Судзуки, *ваби* характеризует окружающую среду и отдельные предметы, *саби* — бытие человека. Другими словами, *саби* присуще объективное, широкое значение, *ваби* — субъективное, личное [159, с. 284]²⁵.

Нам кажется, что *саби*, если так можно 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. *кирэй*). “Прекрасное” по необходимости обладает 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 культивировались во времена Энсю в придворной среде.

Чайный мастер, будучи известным архитектором, занимался ремонтом дворцов, принадлежавших императорской семье, что давало возможность достаточно близко соприкоснуться с тем слоем аристократии, который являлся носителем этой традиционной культуры. В 1618 г. Энсю сблизился с принцем Тосихито, который увлекался чайной церемонией и начал строить чайный домик в своей резиденции. Частые 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 острота 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-феодалного 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 доктрина) 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 — “пять 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 на них 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 нижестоящего на 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, точнее говоря, принципиальный отход от основополагающей посылки Сэн Рикю — чаепитие есть путь, ведущий к просветлению, т. е. к выявлению в себе “природы будды”. Согласно Энсю, чайное действие — процесс проникновения в сознание или, лучше сказать, подсознание 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 *даймэ*”.

Ревизия основополагающего принципа чайной церемонии в общем-то не меняла сущности базисной эстетической категории чайного действия Энсю — *кирэи 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 быю, 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, напоминавшем 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 *даймэ*” 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 Дайтокудзи в Киото. Хотя эти строения в первоизданном виде не сохранились, остались подробные схемы и описания экстерьеров и интерьеров, что позволяет судить об оригинальном замысле чайного мастера. И дом Фусуми, и чайные домики были построены в последний период жизни Кобори Энсю, когда уже окончательно определились его взгляды на чайное действие.

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, чайная комната в Миттане размером в четыре с половиной *татами* имела два *сёина*, т. е. две ниши с окнами, в которых располагались полки и столики: на них стояли емкости с древесным углем, курильница благовоний, щетка-*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 гостинных периода Хигасияма и чайных комнат Кобори Энсю все-таки нельзя, поскольку неизменным 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, чем в комнате, кроме того именно в этой части помещения находился главный опорный столб комнаты [64, с. 83; 128, с. 14]. Данная часть чайной комнаты, где “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 церемоний: “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 (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 холлам²⁶. 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 в *кусари-но ма*, Энсю вешал свитки с каллиграфическими надписями, сделанными известными буддийскими монахами и поэтами — Сюньоку Созном, Иккю Содзюном, Фудзивара Тэйка, Фудзивара Тамэиэ. В *кусари-но ма* вешались также картины китайских художников Ли Аньчуна, Лян Кая, что никогда не делалось в комнатах-*кодзасики*. Энсю не отдавал предпочтения какому-либо определенному типу чайной утвари: он равным образом использовал китайскую, корейскую, вьетнамскую, филиппинскую, японскую (изготовленную практически на всех гончарных производствах) и даже европейскую (главным образом голландскую) утварь и предметы, применявшиеся 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 была присуща выразительность и изысканность, не переходящая, так сказать, границы умеренности. Конечно, границы эти 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 особое достоинство 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 кутигири 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. *кокусси*), 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 металлическое кольцо, на которое ставят котел, и щетка для чистки очага. Во время перерыва-*накадати* в комнату был внесен лакированный поднос с чайницей-*чубо* типа “гатибана” и поставлен на нижнюю полку, щетку же переложили на верхнюю. Когда “гости” возвратились после перерыва в чайную комнату, *бокусэки* в нише-*токонома* отсутствовал, в ней стояла ваза с ирисами. Кувшин с водой и чайница 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 Ангчжуна, 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. след. разд.), то больших отличий мы не увидим. Также не увидим мы принципиальной разницы в оформлении *кусари-но ма* и “гостиной-*сэин*” (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, позже примкнул к лагерю Токугава. В 1614 г. после конфликта с отцом 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 решены 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 Сосэна, 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 Сэкисэ подает в отставку, и с этого времени вообще ликвидируется такая должность [64, с. 79]. Тем не менее, до конца жизни Катагири Сэкисэ 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 Дзёо, а не каноны чаепитий Сэн Рикю, т. е. вполне сознательно отмежевался от “крайностей” патриарха чайной церемонии *ваби*. Следование Сэкисю традициям Дзёо 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 Сэкисэ, было устроено так называемое “место Дзёо”, т. е. воссоздана обстановка чайной комнаты Такэно Дзёо [64, с. 77]. С другой стороны, “большая комната”, в которой проводился второй этап чаепития, напоминала *кусури-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 историков 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 “гостя” 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*” конфуцианские представления становятся идейным субстратом этого типа чайного действия. Конфуцианские идеологи, прежде всего близкие к дому Токугава, среди которых было немало любителей и знатоков “чая *даймё*”, интерпретировали 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 позже 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 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 мысли²⁷.

Суть чайной церемонии, согласно сочинению Мацудайра Саданобу “Следование пути чая” (яп. “Садокун”), заключается в культивировании моральных качеств, признающихся конфуцианцами 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 чайной 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 “выс-

шую истину” чайного действия с “истиной дзэна”, потому что “вышел из дзэна”, но на самом деле она ближе к “пяти постоянствам” и “пяти моральным [нормам]”, т. е. к 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, т. 2, 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 их классификация. 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 умножает людей, собравшихся там, создает между ними гармоничные отношения. Идеальным 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 Фумаи 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 Фумаи ставил социально-организующую и этикоморализующую роль чайного действия.

Фумаи 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 Фумаи 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 потока” (яп. “Гэнрю тьява”) 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 Фудзюсаея Тикусина или Мацудайра Фумаи устраивали чаепития, внешне похожие на чайные церемонии патриарха чайной церемонии классического типа, причем нередко сознательно повторяли антураж чайного действия Рикю, и принципиальные идейные 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 только 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”, организатора 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 (1592–1673), монах дзэнской школы Обаку, китаец по происхождению [59,

с. 88]. Дзёдзэан 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 культуры, 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 *даймэ*”. 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. Гэнгэйсай (1810–1877), 11-й *измото* школы Урасэнкэ, разработал схему проведения церемонии в комнате европейского образца, во время которой 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* наблюдается в 60-х годах, когда Япония начинает переживать своеобразный бум внимания к древней и средневековой культуре. Ведущие позиции в “чайном мире” Японии занимает в настоящее время школа Урасэнкэ, имеющая многочисленных адептов не только у себя на родине, но и за ее пределами.

РАЗДЕЛ IV

“РОСИСТАЯ ЗЕМЛЯ”, 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 простиралась сосновая роща. Чайный домик Такэно Дзё стоял среди низких и высоких сосен [64, с. 149]. Однако первым, кто вполне сознательно построил чайный домик в саду, был Мурата Содзю, родоначальник “часпитий 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 — светливый внешний и отшельнический, умиротворенный 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 входа до чайной комнаты. Такое написание довольно часто встречается в средневековой “чайной” литературе. В колофоне к “Запискам Яmanoуэ Содзи”, датированным 1586 г., в сочинении “Чай” (яп. “Содзимбоку”) (1627), “Заметках из Идзуми” (яп. “Идзуми-гуса”) (1687) *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 и воротами в сад с улицы. 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. 1, с. 319].

В махаяне нирвана, как говорилось, определенное психическое состояние человека, в котором выявляется его истинная, исконная сущность — “естество”, “природа” 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” 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 для планировщика 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, распороченным 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 гармонизировать 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 имеет прихожую (яп. *гэнкан*), комнату для приведения себя в порядок (яп. *ёрицукэ*) и комнату, в которой “гости” ожидают выхода на “росистую землю” (по-японски она называется *матиаи*). Комната-*ёрицукэ* имеет чисто утилитарное назначение: здесь “гости” меняют некоторые предметы одежды, оставляют вещи, которые не используются во время чаепития, и т. д. В помещении-*матиаи* имеется очаг-*ро*, ниша-*токонома*, *татами* для “гостей” [82, с. 62]. Однако комната для сбора “гостей” никоим образом не должны 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 неприязательностью. Иногда по форме она напоминает свастику [59, с. 431], буддийский символ удачи. На скамейку для каждого “гостя” кладется круглая подушечка (яп. *эндза*), сплетенная из водяного риса широколистного, кожицы ствола бамбука и другого подобного материала [59, с. 111]. Наилучшими считаются подушечки из рога за широколистного, изготовление которых когда-то началось в провинции Сануки (совр. префектура Кагава) [59, с. 254].

“Внутренняя росистая земля” (яп. *ути-родзи*) — 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 более 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*): ворота представляют собой деревянную стенку, в которой проделан на некоторой высоте от земли лаз, а перед ним с той или другой стороны кладутся камни, выполняющие роль ступенек [59, с. 450]. Такие ворота напоминают вход-*нидзиригуми* в чайную комнату, и проходя через них, “гости” внутренне подготавливаются к пролезанию через *нидзиригуми*. 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 провести омовение, или же могут сделать это стоя, выделяют два типа мест очищения, несколько отличающихся по устройству, но в обоих случаях место 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, емкость). 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 и 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, серповидной формы или напоминающие по виду 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* первого вида 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*-четырёхгранники могут иметь форму квадратного подноса-подставки, четырехугольного опорного столба в японском доме. Бывают *тёдзубати* пяти-, шести-, восьмигранные, 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 пагоды¹ (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 рядом с ней на подставку (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 — чуть более 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 места, где “гости” совершают “водное очищение”, присев на корточки. Поэтому оно 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 бадью 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 черешцы, 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 капающей 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 в *цзубаи* и что “гости” должны были пролезать через лаз-*нидзиригэти*. Возврат Фурута Орибэ и Кобори Энсю к принципам “чаепитий в гостинице” повлек и отказ от некоторых правил, канонизированных Рикю и его последователями. В частности, изменилась процедура “водного очищения”, поскольку в “чае *даймэ*” принимала участие знать. “Гости” стали омывать 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, к входу в чайный домик “гости” проходят по тропе из положенных на некотором расстоянии друг от друга камней, которые называют “летащими 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, “летащие камни” возвышались над землей на 6 см, у Фурута Орибэ — 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 Конянтаан “летащие камни” напоминали разбросанные бобы, то же самое можно было увидеть и на “росистой земле” у чайного домика Юин [59, с. 556]. Иногда среди “летащих камней” кладут несколько продолговатых, обязательно вдоль тропы (но никогда поперек) и не менее двух пар [59, с. 357]. Бывает, что кое-где “летащие 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 “летащих”, камень, с которого удобнее всего обзирать 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 обра-

тить внимание на что-то специфическое, имеющееся в саду (в том числе и чайный домик) [59, с. 159, 584]. Иногда между “летащими 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 “летащих 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* без “летащих камней”. В этом случае дорожку образовывал уложенный дерн с травой. Такого типа “росистая земля” была около чайного домика в усадьбе Модзюя в Сакаи, принадлежащей Рикю, и у 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 “летащих камней”, а также камни у “средних врат”, имеющих лаз-*накагури* [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. *мэтоиси*) [59, с. 580].

Наконец, на “росистой земле” устанавливают каменные светильники, которые выполняют две функции: освещают *родзи* во время чаепития 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 нарские и киотские фонари, причем каждый тип носит имя буддийского храма, в котором оформился его внешний вид. Высота светильника должна немного превышать высоту *тёбзубати*, 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 также был 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 нормами эстетики *ваби*.

Если в качестве емкости для воды, предназначавшейся для омовения рук и рта, 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 плошек 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” и предназначенные для чисто утилитарных нужд [50, с. 162]. Отсюда понятна и роль “уборной с песком”, которая наряду с настоящим туалетом и емкостью с водой *тёдзубати* как раз и выражает сущность “росистой земли”, хотя в отличие от двух последних чисто символически. С делением “росистой земли” на две части туалет как место оправления 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 Олава 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 песком [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 ее — 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 виды 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”. Ее ставят рядом с ямкой для мусора. Обе метелки используются также и как декоративные элементы украшения “росистой земли” [59, с. 624].

Мусор с “росистой земли” собирают совком из криптомерии и сыпают в специально предназначенные для этой цели ямки. Такие ямки бывают круглыми (диаметр 18–20 см) или квадратными (ширина 36–40 см), глубиной около 30 см. Дно и стороны 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 вырывают 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 палочка из молодого бамбука, причем только свежесрезанная. Перед каждым чаепитием палочки в ямках меняются [59, с. 406].

ЧАЙНЫЙ ДОМИК

Закрытое пространство — чайный домик с помещением для проведения чаепитий — является прямым 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 хижинь-*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 чайный домик к хижине отшельника, живущего на природе, вдали от людей. Простота домика и его убранства, как уже говорилось, имела эстетическое обоснование.

Классический тип хижинь-*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 хижинь-*соан* был построен в замке Тоётоми Хидэеси в Осака [59, с. 592]. Образцами хижинь-*соан*, в сооружении которых принимал участие непосредственно Сэн Рикю, считаются чайный домик Рикю, поставленный в Китано для знаменитого чаепития ранней осенью 1587 г., домик во дворце Дзэракудай и домик Тайан у храма Хосякудзи в Киото, который 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 неукоснительно следовал Сэн Сотан [64, с. 152], поэтому хорошее представление о классическом типа чайного домика и внутренних помещениях дают сооружения, возведенные в Киото под наблюдением Сотана — Юин (1644) и Коннитиан (1648). Юин, оценивающийся в качестве эталона хижинь-*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 знаменовал полный разрыв с традицией строительства чайных павильонов в стиле *сёиндзюкури*, предназначенных для проведения “чаепитий в гостиной” [64, с. 28]. Чайная комна-

та стала естественным продолжением “росистой земли”, что подчеркивается еще двумя конструктивными особенностями домика. Хижины-*соан* не ставятся на фундамент или сваи, поэтому внутреннее помещение не возвышается над садом и вообще над землей, т. е. 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 циновками из различных видов тростника. Например, чайный домик Сэн Рикю в Китано имел кровлю из мисканта китайского [64, с. 152]. Стены хижины — грубо оштукатуренные (обмазанные глиной) подрешетники. 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.

Непрерывным компонентом хижины-*соан* является лаз-*нидзиригугути*, через который “гость” попадает с “росистой земли” в чайную комнату. Ширина лаза варьируется от 57,4 до 67 см, 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 *нидзиригугути* 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 Мацую Хисамацу (1566–1652), Рикю заинтересовался узким лазом в каюту-надстройку на рыбацких лодках, плававших 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].

Пролезание через лаз символизирует переход в некое новое состояние. Еще в XIV в. в помещении, 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 “мышинной 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* (*нидзиригугути*), 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 *нидзиригугути*

сводятся к тому, что пространство чайной комнаты представляет собой не что иное, чем то, что находится за ее пределами и что буддисты называют миром *саха* (бренным, земным миром), в котором царствует гордыня. Пролезание через лаз смиряет в человеке страсти, успокаивает его плотские желания и т. д. В этом плане представляется вполне логичным устройство подобного лаза в “средних воротах”, 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 *нидзиригүти* 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-*нидзиригүти* 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 вкуче с лазом образует весьма оригинальное сочетание. Около *нидзиригүти* в качестве декоративного элемента нередко вешают метелку, которой подметают “внутреннюю росистую землю” [102, с. 17].

В пространстве, в котором разворачивается чайное действие, ключевую роль, безусловно, играет помещение, где происходит 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 и “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 *даймэ*” использовали “обширные помещения”, однако это новшество не прижилось.

Чайная комната, как правило, устраивается в отдельном домике (хижи-не-*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 собой 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 “хозяйном” и “гостями”: обращаясь 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. *кэма*) — длиной 191,7 см, шириной 95,5 см, и “деревенские” (яп. *инакама*) — 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. *марудатами*, 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 простоподинов, 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 господствовавшего 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 каллиграфическую надпись *бокусэки*, ставят вазу с цветком. Иногда в нишу кладут какой-нибудь предмет чайной утвари, чем-нибудь дорогой или памятный “хозяину”. Первое, что делает “гость”, войдя с “ростистой земли” в чайную комнату, это осматривает *токонома* и все находящиеся 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 Коннитане 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 брусьями. В чайных комнатах формального стиля (т. е. *син*) они, как правило, четырехугольные, правильной формы, покрыты черным лаком. Иногда сквозь матовый лак просвечивает 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, ничем не покрытые брусья или же ровные по всей длине стволы деревьев с корой. Рама для комнаты “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 другой прямослойной древесины. В чайных комнатах “простого” стиля для таких опорных столбов выбирают стволы сосны, крипомери, каштана, вечнозеленого дуба Зибольда, клена. Они могут быть как прямыми, так и искривленными. 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 спереди 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-*нидзиригугути*. 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* выполняли “чайные” полки различных типов [59, с. 442].

Выше уже говорилось, что в хижину-*соан* “гости” попадают через лаз-*нидзиригугути*. Однако иногда наряду с 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. *киннугути*), 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 *киннугути* в чайной комнате является отступлением от канонов классической церемонии. Тоётоми Хидэёси, например, не признавал такого входа и пользовался только лазом-*нидзиригугути* [50, с. 118]. Правда, *нидзиригугути* 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-*нидзиригугути* — осталась, и, если имеется два входа в чайную комнату, то через *киннугути* 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. Через этот вход, называемый “входом на путь чая” (яп. *садогугути*) или “входом слуги” (яп. *кюдзигугути*) 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*) — 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-*нидзиригүти*. 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 проникающей через него свет наилучшим образом освещал очаг. Окошко закрывается раздвижной одностворчатой дверкой [50, с. 120; 59, с. 526].

Окна в чайной комнате, как правило, 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 мадэ*), 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 Гоётоми 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 на висящий там *бокусэки*. В зависимости от того, чему придает большее значение “хозяин” — цветам или предметам, стоящим на полу ниши, или ж свитку, прикрепленному к 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 крепится также потолок и стенка, не достигающая 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 диаметр его — 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 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 действия 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 шахматной 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 Хонъами 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 “по-

толком, украшающим изнанку кровли” (яп. *кэсё-янэура-кэндзё*). Чаще всего он представляет собой решетку из бамбука, накладывающуюся на внутреннюю сторону кровли. В этой части помещения находятся места для “гостей” (кроме места “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 собственном смысле 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 интерьера. Например, судя по сохранившимся записям современников, в чайной комнате хижины-*соан* Сэн Рикю, построенной в Китано, опорные столбы, напоминающие те, которые делаются у “входа на путь чая”, стояли по бокам от лаза-*нидзиригути*, а в чайной комнате во дворце Дзэракудай 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-*нидзиригути*. Сотан оставлял поверхность одной из стен комнаты без добавлений 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, глядя на нишу со стороны входа, место “хозяина” 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. *гякудаттэ*).

Эти порядки определяют места расположения очага стационарного типа

— очага-*ро*, вспомогательного помещения, татами для утвари и татами для приготовления чая. Эталонным считается “исходный” порядок, и ему обязательным образом следуют при планировке чайной комнаты в отдельном домишке. Если же помещение для проведения чайной церемонии находится в многокомнатном 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-*фуру*. 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-*фуру*, 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 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 с водой 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 (“исходный” и “обратный”), то всего оказывается восемь мест размещения *ро*. В комнате в четыре с половиной *татами* очаг вырывается в середине помещения, примыкая с одной стороны к *татами* для приготовления чая [55, с. 110]. В комнате, где имеется *даймэ-датами*, которое является местом приготовления чая, очаг также размещается рядом с этим *даймэ-датами* [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 *даймэ-датами*, 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 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 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 *татами*, между которыми кладется. В этом случае *ро* не занимает место 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 *даймэ-датами*. 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. *тэисюдатами*), а также “*татами* для гостей” (яп. *кякудатами*).

Выше уже говорилось, что существуют модификации чайных комнат в один, два и 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 длины обычного *татами*, т. е. от 147 до 159 см в зависимости от вида *татами* [50, с. 115]. Таким образом, площадь *даймэ-датами* соответствует свободному пространству на обыкновенном *татами*, где стоит *дайсу*. Уменьшение длины *татами* как раз на ширину *дайсу* символизирует отказ от применения 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 этого 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 только эту функцию. Данная роль *даймэдатами* обусловила и его место в чайной комнате: оно кладется слева и 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 *накабасира* стали ставить как раз в комнатах с *даймэдатами* на границе между этим и обыкно-

венным *татами* по середине длины последнего [64, с. 154; 55, с. 111].

Напротив “*татами* для приготовления чая” вдоль стены находится *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 в той 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. *кинндамами*).

Если стены чайной комнаты оштукатурены, то для того, чтобы “хозяин” и “гости” не испачкали одежду, на стены у соответствующих *татами* иногда наклеиваются полоски 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*, *мина-то*, *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 его краев 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*, вырывается очаг *ро*. Оставшееся пространство квадрата покрывает *татами*, которое называется “половинным” (яп. *хамдзё*), хотя, конечно, площадь его меньше за счет выемки, занимаемой очагом.

Чайные комнаты площадью меньше, 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* или в два *татами* и *даймэдатами* весьма ограничено (один, 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 третий 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*), каждая 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 чаепития 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 для полок нет места. 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 “Закладывание основ”, подставку-*дайсу* привез в 1267 г. в Японию из Китая буддийский монах Нампо, после чего она становится непременным атрибутом чаепития 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 “чаепития 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 *дайсу* (гармоничное сочетание предметов, символизирующих *инь* и *ян*) предопределил характер “выставления утвари” во время чаепития-*ваби*. Более того, устройство хижин-*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. *тэньита*, 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 полки — 39,3 см) и малые (высота такая же, как у больших, длина меньше на 6 см, а ширина — на 3 см). Полка с двумя стойками ис-

пользуется 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 “хозяйина” стороне (на шестнадцатой полоске-тростинке от середины *татами*). Утварь располагается на полках в определенном порядке. Вот схема установки всего набора предметов (так называемое “полное выставление”, яп. *со-кадзари*).

На нижнюю полку ставят переносный очаг-*фуру* с котлом (слева) и кувшин с водой (справа), между ними — подставку для черпака с воткнутым в нее черпаком и щипцами для углей, а также чашу для сливания воды с подставкой для крышки котла внутри нее. На верхнюю полку ставят чайную чашку с лежащими в ней чайным веничком и свернутой чайной салфеткой (слева) и чайницу-*тяирэ* с порошковым часом (справа). 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 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 *дайсу* относят “длинную полку” (яп. *нагаита*), которая кладется на “*татами* для утвари”. *Нагаита* делается по образу нижней полки *дайсу*, может покрываться черным или темно-зеленым лаком, но,

если изготавливается из павлонии, сливового дерева, шелковицы, остается ничем не покрытой. “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 обуславливается 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 *Дзёо*” (яп. *Дзёо дана*), нередко ее называют “полка-мешок *Дзёо*” (яп. *Дзёо фукуро-дана*). Такую полку любил использовать по время устраивавшихся им чаепитий Такэно *Дзёо*. По стилю она напоминает *синдайсу*. Эта полка ставится в чайную комнату только в том случае, если чайное действо проводится с использованием очага-*ро*.

Нижняя часть “полки *Дзёо*” представляет собой невысокий, закрытый со всех сторон ящик-фуляр из досок кипарисовика тутового (отсюда и второе название полки: *фукуро* — “мешок”, “хранилище”), т. е. нижней полкой *Дзёо 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 *Дзёо*” обрабатывается способом *синкэй-нури*, т. е. сначала протравливается светло-желтым или розовым пигментом, а затем покрывается бесцветным лаком.

На верхнюю полку обычно ставятся предметы, которые непосредственно не используются во время чаепития: письменный прибор, брусок туши, небольшая ваза с цветами, коробка 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 *Дзёо*” на разных этапах чайной церемонии. Перед началом приготовления “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 чайнику-*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 *Дзёо*”. 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 *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 *дайсу* или “полки Дзёо”. 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 вершине 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 кувшина с водой из керамики. Перед использованием нижнюю полку протирают песком, который смачивают водой. *Ямадзато-дана* — единственная из полок, на которой в больших помещениях (т. е. *хирома*), 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. Нередко такие полки называются “столиками” (яп. *дзёку*), поскольку по виду они напоминают столики, на которые ставились курительницы 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 в течение 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. *хакобидана*), 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 также по числу стоек, которых бывает от двух до четырех [165, Ч. 2, с. 47]. Полки и стойки могут лакироваться, но нередко ничем не покрываются.

Если чайная церемония проводится с использованием очага-*фуру*, “малая полка” ставится на “*татами* хозяина” между правым краем *татами* и воображаемой продольной линией, проходящей через центр этого *татами*, около *фуру*, причем центр полки находится на линии ушек котла, стоящего на *фуру*. Если используется очаг-*ро*, то полка ставится на шестнадцатую полоску-тростинку “*татами* хозяина”, если отсчитывать от очага, причем лицевая сторона полки обращена к *ро*.

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 представляет собой весьма неформальное по своему характеру действие, и эта неформальность подчеркивается подставкой из зеленого бамбука для крышки котла. Если кувшин стоит на *кодана* на протяжении всей церемонии, то подставка для крышки котла не используется. 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 квад-

ратная 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, церемония “возвращения кипятка” (яп. *югаэси*)² проводится только в том случае, если кувшин 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 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, предназначается, 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*. Существуют несколько модификаций *Дзё мидзусаси дана*, разработанных известными чайными мастерами (Катагири Сэкисю, Кобори Энсю, Итто, Тантаансаем 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-гономи 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-гономи марудзёку*), которая не имеет ножек и, как правило, покрывается лаком. На верхнюю полку *марудзёку* обычно ставится овальная чайница по форме по-

хожая на плод дерева *ююба*, а в конце церемонии сюда же кладут черпак (чашечкой вниз) и подставку для крышки котла [165, Ч. 2, ч. 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-*сицукэ дана* 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 досок-боковых стенок, причем выступающая часть скошена с передней стороны. На эту часть нижней полки кладут щетку из птичьих перьев и банку с благовониями или же черпак и подставку для крышки котла. На средней 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 лоз белого бамбука толщиной 15 мм на высоте примерно 150 см от пола. На нижнюю полку ставят банку с благовониями и кладут щетку из птичьих крыльев. 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 неизменным 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 чаепитий 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 приделывается 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 выборе 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. *мидзуя*), однако в современной литературе нередко можно встретить и другое ее название — “кухня” (яп. *каттэ*, *тайдокоро*). Размер “водной комнаты” соотносится с величиной чайной комнаты и составляет обычно три-четыре *татами*. Совсем маленькие комнаты подобных помещений не имеют. *Мидзуя* 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, ящички-гумбочки 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-*фуро*) [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 изготовлялись из криптомерии. На верхнюю полку ставят емкость с древесным углем, сосуд с водой, вазу с цветами, банку с чайными листьями, чайницу, чайные ложки. На нижней полке, которую подпирают один-два ствола низкорослого бамбука, располагаются чайная чашка, чайный веничек, черпак, подставка для крышки котла. Однако дан-

ное 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. *суконодана*) 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, лохань, 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, подставки для крышки котла [50, с. 128].

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-тумбочки, 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 модификации 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 готов 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 и на проведении чаепития [59, с. 127].

Итак, мы познакомились с организацией открытого и закрытого пространства, в котором происходит чайное действие. 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, какую роль в чайной церемо-

нии играет используемая в ней утварь. По определению авторитетного “Словаря Пути чая”, “чайная утварь — утварь, необходимая для проведения чайного действия” [59, с. 382], однако это отнюдь 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 Сюко 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 Дзё и Сэн Рихю, 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 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 употреблении, смысл.

В период становления чайного действия классического типа были сформулированы 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* — первые близкие. Кувшин с водой, чаша для сливания воды, чайная ложка, подставка для крышки [котла] — вторые близкие. 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 Фудзимурэ 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, подставка для черпака, подставка для крышки [котла] — третье “близкое”.

Ваза для цветов — “далекое”.

Свитки-*какэмоно* — более “далекое”.

Курильница благовоний, банка с благовониями — самое “далекое”.

Итак, критерием “близости” или “далекости” тех или иных предметов утвари являлась роль соответствующего предмета в чайном действе. Следует заметить, что в классификациях “близкой” и “далекой” 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 черпака и крышки котла, но ничего не говорится ни о котле для кипячения воды, ни о чайном венчике, которым размешивают чайный порошок во время приготовления напитка. Безус-

ловно, 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* делятся 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: банка с благовониями (вместе с кусочками древесного угля в очаг кладутся и благовония); емкость для хранения древесного угля; щетка из птичьих крыльев, которой чистят очаг; кольца, которые кладутся в очаг и на которые ставят котел; щипцы, которыми берутся угли; емкости для хранения специально обработанной золы, которой устилают 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” пиши, чаши для поднесения риса и закусок, чаши, из которых “гости” едят пищу и пьют бульон, 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. *мидзуя-ёгу*): черпак, которым наливают воду в кувшин-*мидзусаси*, чайные салфетки, ящичек для хранения чайных веничков, лохань, 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. *матиан-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 имеет 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 изготовленная 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 венчиков, 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 ее 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. Эталон “великих именных вещей” считалась чайная утварь из коллекции сёгунов Асикага. Ко второй категории — “именным вещам” (яп. *мэйбуцу*) в узком смысле — относили *тядогу*, использовавшиеся Такэно Дзёо, 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 стиливым 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 [64, с. 129–130].

Чайная утварь изготавливается 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, основным компонентом которых являлась бронза. Металлическими были очаг-*фуро*, котел, щипцы, которыми в очаг кладутся кусочки древесного угля, кольца, на которые ставится котел, подставка для котла в очаге, ложка, которой в очаг накладывалась зола, кувшин со свежей водой, чаша для сливания воды, 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 бронзовые кувшины-*мидзусаси*, чаши для сливания воды, подставки для крышки котла. Металлические предметы чайной утвари изготавливались 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. *якимono*) — 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 и банки для хранения благовоний, подставки для крышки котла, подставки для черпака [142, с. 56–57].

В чаепитиях-*ваби* резко возросла функциональная роль деревянной утвари. Из дерева изготавливаются кувшины-*мидзусаси*, кувшины-*мидзуцуги*, чаши для сливания воды, чайницы-*нацумэ*, банки 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 далеко 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 в лучшем случае оценивались 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 кусочками ракушек [143, с. 54].

В Японии лакированные изделия начали изготавливаться в VII–VIII вв. Долгое время японцы копировали китайские образцы, однако в XIV в. офор-

мился набор технологических приемов лакирования, характерных именно для японских мастеров.

Синнури — “истинный стиль”. 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-*фуру*, чайницы-*нацумэ*. Этот вид лакировки предпочитал всем другим Сэн Рикю [143, с. 55, 58].

Тамэнури — “незавершенный” стиль. Сначала деревянную поверхность покрывают красным или коричневым лаком различных оттенков, после чего наносится слой прозрачного или полупрозрачного лака [59, с. 363].

Синкэйнури — стиль Синкэя. 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. *камакурабори*), состоял из двух этапов. Сначала на деревянной поверхности вырезался какой-либо рисунок, после чего она окрашивалась. Суть второго приема — стиля Нэгоро (яп. *Нэгорунори*) — заключается в следующем. Тонкий слой киновари наносится на поверхность, уже покрытую черным лаком, причем черный цвет должен 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 размешивают порошок 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, банки для хранения благовоний, некоторые виды подносов, емкости для золы и т. д. Из бамбука плетут корзину-*сумитори*, в которой “хозяин” вносит в чайную 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*, 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 опи-

сания 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.

Переносной очаг-фуру

В отличие от стационарного очага-*ро*, который помимо своей основной имеет дополнительную функцию — обогревать помещение, переносной 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, вместе с обычаем пить чай [147, с. 65]. Чаще всего *фуру* представляет собой довольно большую по размеру чашу с боковым вырезом. Этот вырез маркирует лицевую сторону *фуру*, обращенную при его использовании к “хозяйину”, приготавливающему чайный напиток. В чашу кладется слой золы, а поверх нее — кусочки древесного угля. У *фуру* три коротких ножки — одна спереди, две — сзади. Во время “чаепитий в гостиной” и подобных им церемоний переносной очаг ставился на нижнюю полку *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*, изготовлявшиеся 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 керамический *фуру*. Таким образом определилось три основных типа переносных очагов.

Особое место занимает так называемый “дощатый очаг” (яп. *итабуру*): 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 цельнолитые 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 готовится 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 книж-ксилографов [59, с. 308].

Набор утвари, помещаемый в “корзину для угля”, включает в себя следующие предметы:

Щипцы, которыми кладут в очаг уголь (яп. *хибати*, досл. “щипцы для огня”). Изготавливаются из железа или латуни. Длина щипцов около 30 см, концы их имеют ширину примерно в 3 см, чтобы было удобно захватывать кусочки угля. “Макушка” щипцов делается в виде головы дракона, 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 изяществом отделки. *Хибати* могут быть деревянными (из дуба Зибольда, орляка японского) или же керамические. Во время “чаепитий в гостинной” щипцы выставляли на обозрение “гостям” на нижней полке *дайсу* [59, с. 502].

Металлическое кольцо (яп. *кан*). Это кольцо кладут на подставку-*готoku*, стоящую в очаге, чтобы можно было в случае необходимости увеличивать расстояние между горящими углями и котлом, в котором кипит вода.

Щетка из птичьих крыльев (яп. *хабоки*). Представляет собой связанные вместе три крыла какой-либо птицы — орла, дикого гуся, красной цапли, восточно-азиатского изменника, сокола, японской длиннохвостой недосыти. По величине крыльев различаются три вида щеток: из трех крыльев, которые в совокупности являются щеткой-*хабоки*, большего размера может быть левое, правое или среднее крыло. В корзину-*сумитори* щетка кладется таким образом, чтобы ее верхний конец (место, где скрепляются крылья) был направлен в сторону щипцов [59, с. 488].

Чаша с золой (яп. *хайки*). Мелкая чаша, в которую кладется зола для очага, как правило, керамическая. *Хайки* бывают не покрытые глазурью и глазурованные. В первых выносятся увлажненная зола, во вторых — зола, образующаяся в результате сгорания некоторых видов тростника, которая, считается, 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 отсутствия 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 ис-

пользовании очага-фуру 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 напоминает европейскую ложку. Если в очаге используется тонко просеянная зола, “хозяин” берет *хайсадзи* большей, чем обычно величины. Обычно ложки для золы изготавливаются из металла, 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].

Банка с благовониями (яп. *кого*). Емкость с плотно закрывающейся крышкой, в которой хранятся благовония, помещаемые в очаг вместе с древесным углем. Как правило, банки эти небольшие по размеру, изготавливаются из керамики, дерева или же морских раковин. В керамические банки-*кого*, покрытые глазурью, кладется смесь ароматических веществ с тонко просеянной золой, в то время как в банки 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 гостини”, когда использовалась утварь исключительно континентального производства, в качестве банок-*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 банки 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 банки 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 банок-*кого*. Р. Фудзиока называет три вида *кого*, обретших наряду с традиционными популярность в “чайном мире”: изготовленные из раковин крупных моллюсков, из папье-маше, покрытые лаком, и резные деревянные ящички [86, с. 105].

Банки-*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 банки 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* делаются обычно в виде цилиндра и выглядят намного 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, банка для хранения благовоний помимо чисто утилитарной несет и эстетическую нагрузку, являясь элементом оформления интерьера. *Кого* находится в одном функциональном ряду с такими *тядогу*, как *чайницы-тяирэ*, *чайница-нацумэ*, чайная чашка, кувшин с водой и т. д. Выбор банки-*кого* зависит от вкуса “хозяина” чаепития и, соответственно, характеризует его отношение к чайному действу и уровень мастерства.

Утварь, используемая в процессе приготовления воды для чайного напитка

Котел для кипячения воды

Железный котел, в котором кипятят воду для приготовления чайного напитка (яп. *кама*) является одним из главных предметов утвари, используемой в чайной церемонии. 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. Однако 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 стабилизировалось 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., однако описания их в средневековых источниках и немногие образцы, имеющиеся в коллекциях, говорят, что мастера, делавшие котлы-*тядогу*, отнюдь не порывали в 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 же 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 *футон* [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, различный 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 сидели 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 вступающие 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 покрытие камешками), наносили глубокие горизонтальные линии и т. д. Несмотря на кажущееся не изящество поверхности, они 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 этого столетия

в Киото возникла гильдия мастеров-котельщиков, и город стал главным центром изготовления котлов в Японии. В XVI в. известность приобрели два столичных мастера — Ёсимура Донин и его ученик Цудзи Ёдзиро. Первый делал котлы для Такэно Дзё и Ода Нобунага, второй — для Сэн Рикю и Тоётоми Хидэёси.

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 и 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, однако обычно делались без флянца в нижней части. Сэн Рикю любил, когда фланец 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, лишенные 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 действе, хотя, как отмечает Р. Фудзикока, 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-*фууро*. 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 “угловатой” формы: 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 изображения 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 конструктив-

ном плане выделяются два основных типа: горловины “нормальные” и горловины “впалые”, которые именуются “рот старой женщины” (яп. *убагүти*). 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 птичьих гнезда, — плоские; для похожих на градины — “волнообразные” [59, с. 164]. Крышки делают 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 доливают холодную воду, 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 достоинств”), представляющую собой собственно подставку в виде круга, цветка лотоса и т. п., которая крепится на несколько стоек. Обычай использовать подставку ввел Такэно Дзёо. *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-*фура*, 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) сложенной в чегыре 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 дан-

ный предмет утвари не считается достойным лицезрения [59, с. 166].

В ходе чайного действия неоднократно возникает необходимость снять с котла крышку, и в таком случае ее кладут на “подставку для крышки [котла]” (яп. *футаоки*). Кроме того, в начале 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 курильницы 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 Линьци, основателю одной из ведущих чаньских школ [86, с. 71].

Первые японские *футаоки* представляли собой цилиндр и по образцу китайских делались из бронзы или 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* (примерно 4 см), диаметр ее зависел от величины котла.

Чаще всего подставки-*футаоки* изготавливаются из цельного куска свежесрезанного зеленого бамбука с “узлом”, т. е. со 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, за 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 емкости для воды. *Мидзусаси* могут походить на детское ведерко, 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* уже не используются. 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 глазурированные 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 Ямануэ 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 ничем не покрытые [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 кувшины, напоминавшие по виду берестяной туесок, чаще всего ничем не покрываются, хотя и встречаются 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 Дзёо, 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 здесь в последние десятилетия XVI в. 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, глазурированные 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 предна-

значенных 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 вида *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 предопределяет 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-*кэнсуи* представляют собой короткие цилиндры, хотя встречаются емкости 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 *кэнсуи* употреблялись грубо обработанные сосуды, блюда, крышки для керамических бочонков, в которых хранились рис или просо. Встречались небольшие по размеру цилиндрические банки-*кэнсуи*. Позднее на многих гончарных производствах изготовлялись низкие круглые чаши с крышками, специально предназначенные для сливания воды [86, с. 84].

Сэн Рикю ввел в обиход деревянные чаши-*кэнсуи*. Они представляют из себя короткие цилиндры, согнутые из тонких дощечек кипарисовика или криптомерии. Деревянные чаши-*кэнсуи* с “чистой” поверхностью используются только во время формальных чаепитий, покрытые лаком — в неформальных. Деревянные *кэнсуи*, не покрытые лаком, используются только один раз, поскольку слитая в них вода делает емкости “нечистыми”, впитывааясь в стенки чаши [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 толщиной 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 крепится с обеих сторон небольшими клиньями. Такой черпак ставится вертикально ручкой вниз в похожую на вазочку специальную подставку (яп. *хисяку-татэ*) и помещается еще до начала церемонии на полку или “длинную доску”, выполняющую в чайной комнате функцию полки. Подставки *хисяку-татэ* 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 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*.

Черпак должен “сочетаться” с котлом, поэтому в зависимости от размера и формы последнего выбирают и черпак той или иной длины с глубокой или мелкой чашечкой [59, с. 498]. 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 покрывается 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 “прорезание горловины” (яп. *кутикири*) — снятие куса 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 действия *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 декаб-

ря. 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 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. *катадзукири*), 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. наносящийся не на 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 изображениями 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 высоким 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* также была похожа на небольшой 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, увеличился 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 собственно японских *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. *куньяки*). 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 формам [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 притёртой 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, завязанном сверху шнурком (яп. *сифуку*), 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*, как правило, деревянные, правда, 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 предопределяет 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 красками. 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 катего-

рию 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 действия.

Долгое время при проведении чаепитий использовались китайские чайные ложки из слоновой кости, золота, серебра. Безусловно, такие ложки 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 стилизованное однообразие 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 ложек чайными мастерами стало обычным делом [103, с. 10]. Для ложек 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 находиться у конца ручки. Этот тип *тясяку* получил позднее название “переходный” (т. е. *гэ*), 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 ложек, 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].

Выше уже говорилось, что чайные мастера сами делали чайные ложки, 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

быть довольно старым, “устоявшимся”. Выбрав на стволе наиболее подходящий для ложки стык, отпиливает 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, 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 предназначена 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 предназначена для головки-черпака) [103, с. 15].

Следующим этапом изготовления ложки является тщательная отделка ее частей. Окончательный вид приобретает головка-черпак: его 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 возможным 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 папьемаше, 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 изготовлялись 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 изготовляться, 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 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 так можно выразиться, предмет утвари [86, с. 15]. Чашка переходит из рук “хозяина” в руки “гостей” во время приготовления и питья “густого чая” и, кроме того, передается от “гостя” к “гостю”, 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 для еды риса, 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 учитывается также их внутренняя поверхность, 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 они 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 Эйсая “Записки о питии чая и поддержании жизни” описывается чайная чашка, напоминающая по виду тиличную 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 чаепития классического типа.

С изменением требований к чайной утвари на первый план выходят сначала корейские, а затем и японские чашки. Тем не менее, *тэммоку* продолжали использоваться в чайных церемониях, хотя и в более ограниченных масштабах. Название *тэммоку* перешло на чашки, изготовленные не только в гончарных мастерских 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 среднесекуовой “чайной” литературе слово *тэммоку*

встречается в различных значениях, что зачастую ведет к путанице в его восприятии³. 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 вниз чашка не отличается устойчивостью, особенно когда в нее налит чайный напиток. Именно поэтому ее, как правило, 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 фон внешней и внутренней поверхности наносятся светлые и темно-синие или же белые, желтые и бледно-голубые пятна небольшого размера, напоминающие звезды на небе [138, с. 13]. Такие чашки-*тэммоку* наиболее высоко ценились среди знатоков китайской чайной утвари в период Хигасияма [59, с. 602].

Юэки-*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 подставка. 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 посылались пылью, что приводило к образованию оригинального рисунка в процессе глазурования [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 действия признали селадоновые *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 определять критерий “безыскусности”, и другие виды китайских чашек оказывались все более несоответствующими новым требованиям, предъявляемым чайной утварю.

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, предназначенные для еды вареного риса. Особенно ценились емкости, изготовленные в XV–XVI вв. Однако 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 японских чайных мастеров [95, с. 37], однако в формирование представлений последних о наиболее подходящих для чаепития-*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 их 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 типичным 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 ней очень удобно размещивать 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 отличается строгостью тонов и линий, что, безусловно, отвечало требованиям эстетики *ваби*.

Известностью в Японии пользовались чайные чашки-*мисима*, изготов-

лявшиеся 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 голубой глазурью. Перед обжигом на внешней поверхности вырезается (гравировается) изображение изгороди из веток кипарисовика, на дне с внутренней стороны — изображение хризантемы. *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 *хакэнэ* (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 ссадона 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 *это*” (яп. *ки-*

это). 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 ограниченном количестве. Эти чашки несколько отличались от тех, что делались в Сэто: глазурь на них имела зернистую структуру, иногда на желтом фоне можно 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 которой 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, серого, 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. *эгарацу*) [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, утраивавшееся 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 Хидэёси 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 Кигидзаэмон).

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 одно или несколько изделий, а не 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. Фудзюка 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 их 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 и не ревизуя, 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 особенно 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 Сою был его приемный сын Саню (ум. в 1739 г.), который прославился искусными копиями изделий гончаров других школ [78, с. 203].

Чайные чашки Тёно (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 были, как правило, с “пятью гребнями” (то же самое, что “пять горных вершин”), т. е. волнистыми, и направленными внутрь корпуса. Большинство раку Тёно были черного цвета насыщенных тонов. Как раз Тёно начал обжигать чашки при высокой температуре печи.

Восьмым патриархом школы Раку был объявлен Токуно, однако из-за болезни он передал свой титул брату Содзиро, более известному под именем Рёно (1755–1829). Рёно занимался поэзией, живописью, каллиграфией и благодаря своим талантам заслужил почетный титул “выдающийся человек” (яп. *мэйдзин*). Количество чашек, изготовленных Рёно, исчисляется многими сотнями. Он покрывал чашки глазурью, напоминающей по текстуре змеиную кожу. Рёно 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. Рёно 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, однако, 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 в *кёяки*). Данный вид чайных чашек ассоциируется в первую очередь с работами знакомого уже 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, очерченные тонкими элегантными линиями [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 изображения гор, рек, растений и т. д., очерченных 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 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), Нинъями Дохати (1783–1855) и другие мастера, однако 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, изготовлявших *кёяки*).

В конце XVI в. в Мино началось производство чашек, получивших названия *сино* и *орибэ*. Чашки-*сино* характеризовались разнообразием 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 чайного 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 ассиметричность, 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* изготовлялись не только в мастерских Мино, но и на гончарных производствах Сэто [78, с. 197-198; 86, с. 19].

В XVI-XVII 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 изготовлялись 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 Коэцу, 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 по очертаниям 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 Чай”, 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 включаются 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 подаются 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 обслуживание “гостей” той пищей, 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 нерасписанные 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 подается угощение “главному гостю”, на прямоугольном — остальным “гостям”. Второй набор закусок выносится на круглых подносах (яп. *марубон* или *каёбон*). Кроме того встречаются треугольные, овальные, круглые и полукруглые подносы. Их выбор зависит от того, какие чаши на подносы ставятся, и от пристрастий устроителя чайного действия [81, с. 32]. Чаще всего подносы бывают одноцветными, покрываются киноварью или черным лаком. Иногда на черной поверхности киноварью рисуются цветы, иногда поднос 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. *саруван*).

Зимой выбирают глубокие чаши, летом — мелкие, причем в теплое время года крышки слегка окропляют водой, чтобы они создавали впечатление, что 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 чашки любил использовать Сэн Рикю), или же чаши инкрустировались ракушками [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 подаваемый “гостям” в начале трапезы: одно основное — суп, и два-три вида легких закусок. В этот же 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 блюд, покрытых черным лаком. Верхнее блюдо закры-

вается крышкой. В каждом блюде 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 точностью 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 кувшин и уже в нем подают “гостям”. Выбор кувшина, 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 чашечек, из которых “гости” пьют сакэ, используются небольшие чашки-*мисима*, “желтые *это*”, *орибэ*, 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 кедр. Рис, который предлагается “гостям” в качестве дополнительной закуски, накладывается деревянной лакированной ложкой. Сладости *каси* участники чаепития берут заостренными с одной стороны палочками-пиками (яп. *курomodзи*) 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 задает ритуал чайного действия.

ОРГАНИЗАЦИЯ ЧАЙНОГО ДЕЙСТВА

Чайная церемония — сложное и достаточно многоплановое действо, реализуемое прежде всего через ритуал. В свою очередь, следование ритуалу требует соответствующего душевного настроения 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 действо начинается со сбора “гостей” в специальном помещении, которое называют *матсаи* — “ожидание”. Тогда же вступает в силу комплекс правил, четко регламентирующих поведение “гостей”. Войдя в помещение для ожидания, они попадают в определенным образом организованное пространство, в котором находятся и перемещаются в течение всей чайной церемонии. Таким образом, наиболее общее условие функционирования ритуала — пребывание в специфической среде того, кто ему следует. На главном этапе церемонии — приготовлении и питью чая — в число обуславливающих функционирование ритуала факторов включается чайная утварь, а также пища и непосредственно чайный напиток.

Достаточно четко выделяются четыре основных функциональных стороны чайного действия, имеющих самостоятельное значение, но тесно взаимосвязанных 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 действо 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 хозяина и гостей” (яп. *мухинсю*) или, другими словами, обретается “чайное *самадхи*”. Здесь мы видим диалектическое единство двух противоположных тенденций: строгое следование определенным поведенческим нормам и полное (конечно, в буддистском смысле, “внутреннее”) освобождение от какой бы то ни было иерархичности.

Организация чайного действия начинается с приглашения “гостей”. Основополагающим 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 чайный ритуал, поскольку именно “главный гость” начинает все ритуальные действия, которые надлежит выполнять “гостям”. Лицо, которое “хозяин” решил пригласить в качестве “главного гостя”, известляется 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, отправляется 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” подготавливают соответствующую одежду. Если чаепитие носит формальный характер (устраивается по какому-нибудь торжественному случаю, “гости” не очень хорошо знакомы друг с другом и т. п.) мужчины надевают шелковое *кимоно*; *хаори* (накидку) черного цвета, на которой начертан белый фамильный знак; *хакама* (нечто похожее на широкие шаровары) и *таби* (пояс) 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 чаепития 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. *куромодзи*). *Куромодзи* 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. *анацуки-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, предвещающих и заключающих чаепитие, что наиболее ярко вы-

ражается в церемонии “чайное действо 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 действо 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 поливается 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 полита, они не вступают в пространство, в котором проводится чайное действо.

Входные ворота и дверь домика для сбора “гостей” должны быть открыты примерно на 3 см, что символизирует приглашение войти. Иногда “гости” около входных ворот приветствует слуга “хозяина”. Из прихожей *гэнкан* “гость” проходит в комнату *ёрицукэ*, где отряхает пыль с одежды, меняет пояс *таби*. если одет в *кимоно*, или носки, если на нем европейский костюм, а также проверяет принесенные с собой салфетки, платки и т. д. [82, с. 63–63; 106, с. 56]. Здесь же “гость” снимает обувь, в которой пришел, и надевает специальные сандалии.

Из комнаты *ёрицукэ* “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 с чайным действием, стоя на ногах, в полный рост. Место, которое “гость” занимает в комнате *матиаи*, как правило, определяется 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” согреваются после дороги 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 символизируют начало акта очищения, который несколько позже продолжится на “росистой земле”.

Слуга-*ханто*, выйдя из помещения для ожидания подходит к скамейке рядом с домиком и через некоторое время возглашает: “После вкушения горячей воды пожалуйста к скамейке для ожидания!” (яп. *О-саю-о мэсиагари-но уэ, о-косикакэ-но хо-э!*). “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. *эндзи*) 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. Звук 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 один поклон, и это означает, что приготовления к чайному действию окончены, и наступает время проследовать через “росистую землю” в помещение, где проводится церемония. Затем “хозяин” уходит в домик, оставив открытым “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 “летащих 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 ополаскива-

ет 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 нем 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. *татамаэдза*), где осматривает очаг-*фуру* (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 врата”, после чего оmyвает руки и ополаскивает рот, затем пролезает через *нидзиригути* в чайную комнату, закрывает створку входа-лаза и последним осматривает нишу, очаг-*фуру* 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 *вабив*. Однако немалое значение имеет освещение комнаты, подбор свитков-*какэмоно* для ниши и цветов.

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 лампы и свечи в тех или иных частях помещения. Камия Сотан ставил масляную лампу рядом с керамическими емкостями: высвечивалась поверхность сосуда при более темном общем 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 закрепилась 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 строчку (яп. *итигёмого*), имеющей дзэнское содержание, причем написанной японским буддийским монахом, как правило, из храма Дайтокудзи. Надпись должна 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 дома 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” недосаточно 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 начертанным стихотворением. *Кайси* представляет собой разновидность бумажной салфетки, в период Хэйан их носили в своих *кимono* 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 начертанным 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 правила¹, один или два цветка непременно одного цвета. Хотя, конечно, [комнату] цветами украшают легко (мягко, нежно), главная цель [чаепития] не в том, чтобы сердце только радовалось [создаваемому цветками] 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*²:

Цветы, которые ставят в вазу,
Это цветы дафны душистой,
Цветы иллиция анисового с горы Мияма,
Цветы целозии гребенчатой,
Но не любят
Цветы патриции, цветы граната,
Цветы календулы с пахнущими корзиночками,
А также цветы с изысканной красотой.

— 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 уста³ — [ставить] лампы-цветы⁴ [61, т. 4, с. 7].

Как мы видим, функцию цветка может выполнять и нагар на фитиле лампы.

Т. Мори проанализировал все сообщения о цветах, выставившихся в нише-токонома в XVI — первых десятилетиях XVII вв., которые встречаются в дневниках видных 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 сообщениях об использовании цветов Рикю ни разу не упоминаются камелии. Есть свидетельства, 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 экзотичных 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 посылках 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”, подобравшего и установившего 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 “держать” цветы, но и помочь донести до участников чаепития их внутреннюю красоту. Вазочки бывают фарфоровые, селадоновые, 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, именуются “переходными” (т. е. *гё*), 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 или же лежит татами, вазочка с цветком 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 покрыта лаком; вазочка-*гё* — подставка с закругленными углами, до зеркального блеска лакируется; вазочка-*со* — форма подставки такая же, как для вазочки-*гё*, однако не покрывается лаком [142, с. 58]. Вазочки в форме корзинки ставятся прямо на *татами*.

Традиции 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 прилегающей 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 поклонами. “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-*фуру* 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 прочего служит для обогрева помещения, что также накладывает отпечаток на чайный ритуал. Ниже дается описание чаепития с очагом-*фуру*, 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 тот 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 питьем 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 ее приготовлением.

Ассортимент закусок, подаваемых “гостям” перед началом собственно чаепития, восходит к набору вегетарианских блюд, которые готовили монахи в дзэнбуддийских монастырях. Однако в чайном действии изменяется функциональная роль ритуала угощения: это не столько акт поднесения и съедения пищи, сколько предваряющий 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 слоев самурайства. Процесс становления канонов угощения во время чайной церемонии в основном завершился к 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 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. *сакэдзуки*). “Главный гость” первым берет чашечку-*сакэдзуки* 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 вытирает 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. *кодзимоно*) 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. *умино 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-*кодзимоно* “гости” вытирают специальными салфетками сами [81, с. 41–44].

Наконец, подается чаша с солеными или маринованными овощами (яп. *чукэмоно*) 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” 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 ритуальном возложении в него древесного угля для “обновления” пламени. Если чаепитие проходит с использованием очага-*ро*, то церемония “первого угля” устраивается после того, как только “гости” соберутся в чайной комнате после пролезания через вход-*нидзиригүти* с “внутренней росистой земли”.

Огонь в очаге (независимо от типа) поддерживается на протяжении всего чайного действия, однако, что касается очага-*фуру*, то 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-*фуру* мы уже говорили, что кусочки древесного угля кладут поверх золы, насыпанной на дно *фуру*. Качеству золы и ее состоянию в очаге уделяется исключительно большое внимание. Ее очищают, просеивают через специальное сито. Золу хранят в бочках изпод 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 двучленные композиции: из золы сооружались две горки (ближняя и дальняя), две буквы японского алфавита и т. п. [59, с. 473].

Возложение углей в очаг-*фуру* 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 еще два куска, но уже зажженных, и с ними несколько палочек сандалового дерева, которые при возгорании начинают источать благовонный аромат. Котел, наполненный на две трети водой, ставится или непосредственно на очаг, или на подставку-*готокү*, предварительно установленную в “чаше” очага.

Древесный уголь, который кладется в очаг, представляет собой восемь кусочков различных размеров (в наборе для очага-*ро* самый большой имеет длину 5 *сунов*, т. е. чуть больше 15 см, для *фуру* — 6 *сунов*, т. е. чуть больше 18 см), каждый из которых имеет свое место на дне очага. Уголь вырабаты-

вается из различных пород древесины, однако предпочтение отдается одному из видов дуба (*Quercus acutissima*, Сарт., дуб щетинистый). 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 справа от себя 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-*фуру* (*фуру* находится слева от “*татами* для приготовления [чая]”, яп. *тэмаэ-датами*) и возвращается в “водную комнату”. Затем “хозяин” вносит *хайки* — мелкую чашку с золой, в которую (у края чаши) воткнута ложка для золы. В складку кимоно у груди “хозяин” засовывает 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-*фуру*, на котором стоит котел, поправляет кимоно, берет из корзины щетку из птичьих крыльев (т. е. *хабоки*) и кладет ее между очагом и корзиной. Металлические кольца-*кан* и металлические щипцы, которые также вынимаются из корзины, кладутся справа от щетки. Коробку с благовониями “хозяин” сначала ставит на левую ладонь, а потом кладет слева от доски-подставки, на которой находится очаг-*фуру*.

“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 деревянная, а железная или серебряная. Платок-*фукуса* лежит в кармане кимоно “хозяина” и достается оттуда по мере надобности.

“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 оттягивает его вместе с подставкой примерно до середины *татами*, затем снимает с ушек 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 щетки из птичьих крыльев три раза прочищает верхний край очага-*фуру*, каждый раз варьируя число движений щеткой. Выемка в кожухе *фуру* чистится, как правило, одним движением. Чистка очага-*фуру* имеет не только утилитарное, но и сакральное значение, поэтому “хозяин” относится к ней со всей тщательностью, уделяя ей самое пристальное внимание.

“Хозяин” кладет щетку на *татами* под некоторым углом по отношению к *фуру*, берет металлическими щипцами-*хибаси* горящий уголек из центра *фуру* и кладет его к задней стороне чаши очага. Держа щипцы обеими руками, 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 щеткой из птичьих крыльев.

“Хозяин” берет чашу с золой, ставит ее между очагом и собственными коленями, зачерпывает золу 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 щетки снизу вверх, затем чистит выемку в кожухе очага, после чего кладет щетку, но уже не на *татами*, а поверх корзины-*сумитори*.

Левой рукой “хозяин” берет банку с благовониями (т. е. *кого*), правой рукой снимает крышку и ставит банку около правого колена, вынимает две щепочки благовонного дерева и щипцами-*хибаси* кладет их в очаг: одну щепочку к горящему углю, вторую — на “уголь-основу”. В этот момент “главный гость” обращается к “хозяину” с просьбой осмотреть банку. “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. *тэмаэ-датами*).

“Хозяин” подвигает котел к очагу-*фуру*. Повернувшись к *фуру*, поднимает котел и ставит его на очаг. Поднимает правой рукой бумажную подставку, на которой стоял котел, перекладывает в левую руку и, постукивая по ней пальцами правой руки, стряхивает с нее пыль в корзину-*сумитори*, после чего складывает и прячет в кимоно.

“Хозяин” поправляет котел на очаге, собирает металлические кольца-*кан* и кладет их в корзину-*сумитори*. Из корзины же он извлекает щетку из птичьих крыльев, отклоняется назад, потом делает движения телом влево и вправо и водит по крышке котла щеткой, как бы рисуя японскую букву (“а”), символизирующую открытость [147, с. 71]. Затем “хозяин” кладет щетку в корзину, поворачивается лицом к стене, потом встает и выходит из чайной комнаты.

“Главный гость” наклоняется вперед, берет банку-*кого* и принимает прежнее положение.

“Хозяин” возвращается в чайную комнату, чтобы взять и унести корзину-*сумитори*. Кроме того, правила допускают подметание “хозяином” татами метелкой из гусиных крыльев.

После того, как “хозяин” унесет корзину-*сумитори*, “главный гость” тщательно осматривает банку с благовониями, отставив ее от себя на некоторое расстояние, затем снимает крышку и осматривает кусочки благовонного дерева, закрывает банку и передает ее “второму гостю”. “Последний гость”, закончив осмотр банки, 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 “глав-

ному гостю” и отвечает на его вопросы о форме банки с благовониями и о том, каким лаком она покрыта. Во время диалога “хозяин” и “главный гость” легко кивают друг другу. Пальцами рук они опираются о *татами*.

“Хозяин” поднимает банку с благовониями и ставит ее на левую ладонь. Поддерживая банку правой рукой, садится у “входа на Путь чая” лицом к “гостям” и ставит банку 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 *симэсбай*.

— В очаг-*ро* кладется большее количество кусков древесного угля, но порядок их расположения точно такой же, как и в *фууро*. Перед тем, как начать процедуру возложения углей в очаг, “хозяин” чистит щеткой деревянную раму *робути* и внутреннюю часть очага.

— Во время чайной церемонии с очагом-*ро* благовонья чаще всего кладут в керамическую банку. Если банка считается “именной вещью” (т. е. *мэйбуцу*), “хозяин” выносит ее на специальном подносе-*бон*. Во время осмотра банки каждый “гость” кладет ее перед собой на небольшой платок.

— В начале церемонии “хозяин” ставит банку с благовониями справа от колец-*кан*.

— Чашу с золой “хозяин” ставит около очага, отодвинув корзину-*сумитори*.

— “Гости” наблюдают, как “хозяин” укладывает в очаг кусочки угля, наклонившись в сторону очага и оперевшись кончиками пальцев обеих рук о *татами* [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 блюд, покрытых черным лаком. В каждом блюде — порция сладостей (яп. *омогаси*). Если в чаепитии участвуют более пяти “гостей”, то в блюда, начиная с самого верхнего, кладется по две порции *омогаси*, однако в нижнем блюде, предназначенном для “главного гостя”, в любом случае должна находиться только одна порция *омогаси*. Если чаепитие устраивается в теплое время года, *футидака* опрыскивается водой.

Верхнее блюдо покрыто крышкой, на которую кладутся заостренные с одной стороны деревянные палочки (т. е. *куромодзи*), число которых соответствует количеству участников чаепития. Палочками “гости” берут сладости. “Хозяин” предварительно ополаскивает *куромодзи* и слегка вытирает их перед тем, как вынести *футидака* в чайную комнату. Палочки используются только один раз.

“Главный гость” берет *футидака*, ставит ее перед собой и, придерживая обеими руками четыре блюда, поворачивает их на 45° по отношению к нижнему блюду таким образом, чтобы открылись все его четыре угла, извиняется перед “вторым гостем”, что начинает есть сладости первым. Берет палочку-*куромодзи* и засовывает ее в ближний к себе правый угол нижнего

блюда, снимает верхние четыре блюда и ставит их между собой и “вторым гостем”. Затем “главный гость” берет палочкой *омогаси* из блюда, кладет на бумажную салфетку (их “гости” приносят с собой) и отставляет блюдо влево от себя.

Аналогичным образом поступают и остальные участники чаепития. Опорожненные блюда передаются “последнему гостю”, который складывает их друг на друга и ставит около “входа на Путь [чая]”.

Описанных выше правил угощения “гостей” сладкими-*омогаси* с использованием блюд, сложенных стопкой (т. е. *футидака*), придерживался Сэн Рикю. Этот стиль характерен для чайной церемонии со строгим формализованным ритуалом.

Сладости, подаваемые во время чайной церемонии, представляют собой засахаренные фрукты, поэтому их выбор зависит от времени года. Большое внимание уделяется расположению сладостей на блюде, поскольку “гости” должны оценить их качество с первого взгляда. В частности, не рекомендуется класть кучкой влажные или мягкие сладости. Кроме того, содержимое блюда 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 на блюде, “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 “роистой 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 крышечкой, 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 ударяются 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 *лазидзиригути*. 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 поперек чашки. “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. Проложив указанные операции, “хозяин” встает и возвращается в “водную комнату”, откуда выносит чашу для сливания воды (т. е. *кэнсуи*), в которую заранее была 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-*кэнсуи*. 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 ее 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 ки-

моно) 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, стягивающей 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 той же левой 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 он 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 угла 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 выпускает платок из рук.чайницу ставит слева перед кувшином с водой.

[7] “Хозяин” снова берет платок-*фукуса*, складывает его и держит в левой руке.

[8] В правую руку “хозяин” берет чайную ложку, чашечку ее помещает в платок таким образом, чтобы он со всех сторон равномерно покрывал ложку, и тремя движениями протирает ее, после чего кладет на крышку чайницы.

[9] “Хозяин”, держа платок в левой руке, правой достает из чаши-*кэнсуи* чайный венчик и кладет его справа от чайницы.

[10] Платок перекладывает в правую руку и двумя прикосновениями протирает им крышку кувшина с водой.чайную чашку подвигает ближе к коленям и вынимает из нее льняную салфетку.

[11] “Хозяин” кладет салфетку на колени, а платок-*фукуса* убирает за пояс *кимоно*.

[12] “Хозяин” берет в правую руку черпак, левой открывает крышку котла и кладет ее на подставку-*футаоки*. Если головка крышки железная или серебряная, “хозяин”-мужчина достает платок-*фукуса* и берет крышку котла платком.

[13] “Хозяин” зачерпывает черпаком (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 к себе краю котла.

[15] Кладет правой рукой венчик в чашку с кипятком, два раза вынимает

его, придерживая чашку левой рукой, осматривает веничек, потом двигает им по воде, как бы выписывая японскую букву “но”, после чего вынимает веничек и кладет его справа от чайницы-*тяирэ*.

[16] “Хозяин” берет чайную чашку правой рукой и 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, которую затем ставит справа от чайной чашки.

[18] Зажав чайную ложку между средним и четвертым пальцами правой руки, т. е. придав ей требуемое положение, “хозяин” кладет в чайную чашку три ложки чайного порошка. Обеими руками “хозяин” берет чайницу и, поворачивая ее против часовой стрелки, ссыпает в чашку остаток чайного порошка. Большим и указательным пальцами правой руки “хозяин” вытирает 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 чайники, и кладет ее на чайницу слева от головки крышки.

[20] Правой рукой “хозяин” снимает крышку с кувшина-*мидзусаси*, перекладывает в левую и кладет сбоку от кувшина рядом с очагом-*фуру*.

[21] Правой рукой “хозяин” берет черпак, добавляет в котел воды из кувшина-*мидзусаси* (в количестве одного черпака) и доводит ее до кипения.

[22] Держа в правой руке черпак, “хозяин” наливает им в чайную чашку немного кипящей воды, сливает в чашу-*кэнсуй* оставшуюся в черпаке воду 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, а в левую чайный веничек, “хозяин” зачерпывает из котла кипяток и льет его 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 кипяток 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 кладет веничек справа от чайницы.

[24] Правой рукой “хозяин” поднимает чайную чашку с приготовленным напитком, ставит ее на левую ладонь и показывает “гостям”. Повернув чашку два раза на 90° по часовой стрелке, ставит ее на *татами*, примыкающее к “*татами* для приготовления [чая]”.

[25] “Главный гость” выдвигается вперед, берет обеими руками чашку с

приготовленным чайным напитком и возвращается на свое место.

[26] “Главный гость” ставит чашку с чаем перед “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 остальными участниками церемонии, что будет пить чай раньше их.

[29] Сделав три с половиной глотка, “главный гость” ставит чайную чашку перед собой на *татами* и вытирает 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 “главного гостя” 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 шелковый платок-*фукуса*, 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-*фукуса*, 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* салфетку, 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 кипяток 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-*кэнсуи*. Снова перекладывает чашку в правую руку 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 ладони 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, кладет веничек справа от чайницы. Воду из чашки сли-

- вает 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 держа чашку, левой 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 правой рукой вынимает из-за пояса *кимоно* платок-*фукуса*, обеими руками складывает его и двумя движениями вытирает 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 засовывает платок за пояс *кимоно*. Затем правой рукой берет чайницу и ставит ее справа перед кувшином-*мидзусаси*. Той же правой рукой берет чайную ложку, перекладывает ее в левую руку и кладет слева от чайницы. Эта процедура называется *накасимаи*, что можно перевести как “среднее завершение”, т. е. имеется в виду второй этап завершения ритуала питья “густого чая”. “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 чайную чашку 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, делает четверть оборота в сторону “гостей”, правой рукой снимает чайницу с левой ладони и ставит перед своими коленями.левой рукой вынимает из *кимоно* платок-*фукуса*, обеими руками складывает его. Правой рукой 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 в правой руке, 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 засовывает 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, переложив мешочек в правую руку, 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 кладет черпак. 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 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 и берет в левую руку чайную ложку и мешочек-оплетку для чайницы, а в правую чайницу и ставит 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. Затем 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” ставит осмотренные чайницу и чайную ложку на прежнее место. Окончив осмотр мешочка-оплетки, берет все три вещи в руки и встает.

[56] “Последний гость”, подойдя к “главному гостю”, возвращает тому эти три вещи.

[57] “Главный гость” еще раз осматривает их и кладет 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 двери 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 шит 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 в “водной комнате” у “входа на Путь чая” 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, крышка котла закрывается, и только тогда “хозяин” наливает воду в чайную чашку с положенным в нее чайным порошком.

— Во время вопросов “главного гостя” о сорте чая и т. п. крышка котла закрыта.

— “Хозяин” использует, как правило, 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 церемонии “первого угля”. Различия заключаются в том, что на этот раз “хозяин”, сняв котел с очага-*фууро*, ставит котел не на бумажную подставку, а на циновку (яп. *куми-камасики*), “гости” не осматривают банку с благовониями. Кроме того, “хозяин” доликает воду в котел из кувшина-*мидзусаси*, который приносит из “водной комнаты”. Снаружи котел протирается влажной тряпкой, 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 уже видно 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: плоская с горящими углями, лежащими на золе (яп. *хири*), которыми разжигают трубку; цилиндрическая чаша из ствола толстого бамбука, в которую выбивают золу из трубки (яп. *хайфуку*); длинная курительная трубка из бамбука с металлическим мундштуком (яп. *кисэру*) и иногда бумажная коробочка 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 плоская-*хиирэ* 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 символизирует неформальную обстановку во время питья “жидкого чая”.

На втором подносе — “подносе для сухих сладостей” (яп. *хигаси-бон*) — лежат засушенные 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] Начинает ступать с правой ноги в сторону очага-*фуру*.

[4] Делает пять шагов.

[5] Ставит кувшин справа от очага-*фуру*.

[6] 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 венчик. Сверху, поперек чайной чашки, лежит чайная ложка. Чайницу-*нацумэ* “хозяин” держит в правой руке, чайную чашку — в левой.

[7] “Хозяин” ставит чайную чашку перед очагом-*фуру* с левой стороны.

[8] С правой стороны перед очагом-*фуру* — чайницу-*нацумэ*.

[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 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-*фуру* и ставит чашу для сливания воды слева от себя у стены.

[11] 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 руко-

водств 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-*фуро*, берет правой рукой черпак и резким движением кладет его — чашечка оказывается на подставке, 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 чайницу-*нацумэ* в точку между чайной чашкой и коленями.

[14] “Хозяин” достает из складок *кимоно* платок-*фукуса*, складывает его в виде подушечки-тампона и держит в правой руке.

[15] Берет в левую руку чайницу, вытирает ее и ставит перед кувшином с водой.

[16] 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 кладет в *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” перекладывает черпак в правую руку, зачерпывает из котла кипяток и наливает его в чайную чашку.

[20] 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 кладет 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 последнюю по часовой стрелке, в три с половиной оборота вытирает чашку. 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, слегка наклонившись влево, приглашает “главного гостя” взять с подноса сласти-*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 сласти 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 безымянным пальцами. Кладет крышку справа от чайной чашки и колен и накладывает в чашку две ложки чайного порошка. Затем, легко постучав чайной ложкой о край чашки, чтобы стряхнуть с нее остатки порошка, закрывает чайницу крышкой.

[23] “Хозяин” кладет чайную ложку поверх чайницы-*нацумэ* и ставит ее перед кувшином с водой, с которого правой рукой снимает крышку. Перекладывает ее в правую руку, вращает, 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 венчик 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 венчиком. “Хозяин” чайным венчиком рисует на пене японскую букву “но” и ставит венчик в вертикальном положении рядом с чайницей-*нацумэ*.

[25] “Хозяин” правой рукой поднимает чайную чашку, перекладывает ее в левую и вращает по часовой стрелке до тех пор, пока сторона, обращенная к нему, не оказалась направленной в сторону “главного гостя”, и ставит чашку на *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 вытирает 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” убрал в *кимоно* платок-*фукуса* и уже ждал 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 в чашу-*кэнсуи* и вытирает чашку чайной салфеткой. Затем приготавливает напиток для “второго гостя”, который в тот момент, когда “хозяин” зачерпывает чайный порошок, берет с подноса сласти-*хигаси*. Аналогичная процедура проделывается в отношении всех других “гостей”. Участники чаепития мо-

гут попросить приготовить для них столько порций “жидкого чая”, сколько пожелают.

[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-*кэнсуи* воду, которой в очередной раз ополаскивал чайную чашку. “Хозяин” выражает согласие легким поклоном, сопровождаемым прикосновением пальцев правой руки к *татами*. Правой рукой он оставляет чайную чашку 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 венчик и, осмотрев его, кладет на прежнее место. Выливает из чашки воду в чашу-*кэнсуи* и ставит чайную чашку на левое колено, берет чайную салфетку и кладет ее и венчик в чайную чашку, держа ее прямо перед собой. Затем правой рукой ставит чайную чашку на *татами*.

[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 с помощью правой руки 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 чайники 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 каждому участнику чаепития, показывает чайницу и ставит ее на *татами*. Достает платок-*фукуса*, складывает его и вытирает крышку чайницы. Сжимая платок в правой руке, снимает большим и указательными пальцами этой же руки крышку с *нацумэ* и кладет перед своими коленями. “Хозяин” вытирает 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, вынимает чайную ложку из 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, 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* (ложка лежит на чайнице). 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 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”, окончив осмотр, берет чайницу-*нацумэ* и чайную ложку и приближается к “главному гостю”. “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 опершись на *татами* ладонями, которые лежат на *татами* параллельно телу пальцами друг к другу. 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 *фууро*, придается церемонии “первого угля”, однако церемония “последнего угля” считается необязательной (хотя ее нередко и выполняют). Приготовление и питье “жидкого чая” осуществляется в следующем порядке.

— “Хозяин” садится у “входа на Путь чая” со стороны “водной комна-

ты”, держа в руках чайную чашку и чайницу-*нацумэ*, ставит рядом с собой кувшин с водой и открывает дверь-створку. “Хозяин” подходит к “*татами* для приготовления [чая]” и ставит кувшин на середину, а перед ним — чайную чашку и чайницу-*нацумэ*.

— “Хозяин” возвращается в “водную комнату”, выносит оттуда чашу для сливания воды, садится перед дверью, закрывает ее, встает, 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 *кимono*, 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” вытирает чайную чашку и ставит ее по линии от левого угла рамы очага до кувшина с водой почти посередине между ними. Затем “хозяин” ополаскивает чайную ложку и кладет ее на чайницу-*нацумэ*. Чайный веничек кладется рядом с чайницей. Чайную чашку “хозяин” подвигает ближе к коленям, после чего готовит напиток.

— Черпак “хозяин” кладет поперек 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” вытирает 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 взгляд “хозяина” обращен на кувшин с водой. Затем “хозяин” берет чайную ложку, поворачивается лицом к левому углу очага-*ро* и кладет ее рядом с чайницей-*нацумэ* [145, с. 78].

После завершения чаепития “гости” друг за другом покидают чайную комнату через лаз-*нидзиригути* и собираются на “внутренней росистой земле”, причем “главный гость” стоит ближе всех к *нидзиригути*. “Хозяин” открывает из чайной комнаты створку лаза, и все делают поклон. “Хозяин” смот-

рит, как “гости” покидают “росистую землю” и закрывает створку *нидзиригути*, когда они 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 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-киёдзуки*). “Чистый” — эпитет, характеризующий “знатного гостя”; “следующие” — сопровождающие его лица. Для приготовления чая для “знатного гостя” “хозяин” выносит особую чайную чашку со вложенными в нее чайным венчиком и чайной салфеткой (в предыдущем случае “гостям” чай подается в той же чашке, что и “знатному гостю”, но 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]” перед очагом-*фуру* кувшин с водой, на крышку кувшина — свернутую чайную салфетку, а на нее — чайный венчик. Справа от венчика, также на крышку кувшина, — чайную ложку, рядом с кувшином — чайную чашку. Чайницу “хозяин” ставит перед кувшином.

Церемония происходит по описанным выше правилам, однако, 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 в платке. Ценность чайницы не допускает ее соприкосновения с грубой поверхностью *татами* или же с 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]” перед оча-

гом-фуру кувшин с водой, на крышку кувшина — свернутую чайную салфетку, а на нее — чайный веничек. Слева от веничка “хозяин” кладет и чайную ложку, которая в начале церемонии лежит, 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 в 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 в оплетке из шелкового шнура ставится в нишу-токонома, причем выбор места, в котором его выставляет “хозяин”, обуславливается 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 к *татами*, лежащему перед “входом на Путь [чая]”, держа *цубо* в руках.

[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 узел, завязанный концами шелкового шнура сетки-оплетки, в которой находится кувшин.

- [6] Держа концы шнурков мизинцами и безымянными пальцами обеих рук, 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, складывает, перегибая вытягиваемые части.
- [16] Правой рукой придает сложенному шнуру 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 на полоске бумаги. “Главный гость” просит “хозяина” показать кувшин и ткань, покрывавшую затычку. “Хозяин” кивает 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 налево.
- [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 он находился.
- [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”, 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 налево.левой рукой берет сетку-оплетку и лежащий на ней шнурок.
- [42] Берет в правую руку шнурок.
- [43] Кладет его в передний карман своего *кимono*.
- [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 шнурка направлены в разные стороны. Затем ставит в оплетку кувшин.
- [45] Обеими руками натягивает сетку-оплетку на кувшин, поднимая концы шнурка вверх.
- [46] “Хозяин” правой рукой берет концы шнурка, 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-какэмоно”** (яп. *дзюку-кадзари*). *Дзюку* — стержень на нижней кромке свитка, вокруг которого этот свиток сворачивается. *Дзюку-кадзари* — выставление и осмотр свитка-какэмоно, на который “хозяин” по каким-то причинам хочет обратить внимание “гостей”. Традиция *дзюку-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 полоской бумаги 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 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 *дзюку-кадзари* состоит в “распаковывании” свитка, которое требует от “хозяина” точно отработанных движений. На втором этапе ритуала “хозяин” при помощи веера 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 *дзюку-кадзари* проводится перед чаепитием с использованием очага-*ро*, то сразу после завершения осмотра подается угощение-*кайсэки*, если же с очагом-*фуро*, то за *дзюку-кадзари* проводится церемония “первого угля” [59, с. 265].

9) **“[Чайница-нацумэ], завернутая в платок-фукуса”** (яп. *цуцумибукуса*). Иногда для приготовления “густого чая” “хозяин” по каким-либо причинам использует чайный порошок не из керамической чайницы-*тяцзэ*, как это принято, а из лакированной чайницы-*нацумэ*, в которой хранится порошок для “жидкого чая”. Это и является отличительной чертой чаепития типа *цуцумибукуса*.

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 чайницу, то же самое делает с правым углом.

[4] Берет левый угол платка, поднимает и, перекрестив 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 вытирания 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 в нем кого-либо из “гостей” в процессе приготовления чайного напитка, в данном случае в возложении кусочков древесного угля в очаг. В чаепитиях с использованием очага-*фууро* 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 ценное 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-либо участнику чаепития составить композицию из цветов и установить ее в вазе-*ханаирэ* может воз-

никнуть 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 ставит 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. В левом, ближнем к “хозяину”, углу 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” отобрать 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 этой 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 свое 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-*мидзугуги* в правый угол подноса и около него кладет чайную салфетку, потом поворачивает кувшин таким образом, что его носик был направлен 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-*хана-ирэ*. 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” на специальную полку устанавливается чайница-*нацумэ*, кувшин с водой, черпак и подставка для крышки котла. Перед началом церемонии полка с перечисленными предметами утвари переносится в чайную комнату.

Набор утвари для приготовления “жидкого чая” составляется в “водной комнате”. Прежде всего “хозяин” берет чашу для сливания воды 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 рядом с очагом, 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 банки с благовониями” (яп. *бон кого*). Цель ритуала *бон кого* — обратить внимание “гостей” на банку, в которой

хранятся благовония, добавляемые вместе с древесным углем в очаг. Поэтому банка-кого вносится в чайную комнату в корзине-сумитори, как и в церемонии стандартного образца, а не на специальном подносе. Проведение ритуала *бон кого* осуществляется в двух случаях: или “хозяин” хочет показать банку-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 банку 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 банки благовония и кладет их в очаг, затем возвращает банку на прежнее место и ставит поднос на *татами*, примыкающее к “татами для приготовления [чая]”. Поднос с банкой-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 банке-кого. Затем уносит поднос с банкой в “водную комнату” и, сидя у “входа на Путь чая” лицом к “гостям”, делает поклон, который означает завершение ритуала “[вынесения] на подносе банки 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 кушцы привозили рис из провинции Оцу, потому 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 завязывают концы мешочка двойным перекрестным 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*, вытирает ее чайной салфеткой, после чего зачерпывает чайной 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 пре-

данию, 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 (как “густой чай”, так и “жидкий 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 действие на рассвете”

Как правило, “чаепития на рассвете” проводятся в феврале и в марте, т. е. в холодное время года. Такие церемонии называют также чаепитиями при “оставшихся [зажженными] фонарях”, “при оставшейся луне”, “на исходе ночи”.

В конце предшествующего чаепитию дня, когда уже наступают сумерки, “хозяин” поливает водой “росистую землю”. Вечером того же дня в светильники в домике для ожидания, на “росистой земле” вставляются новые фитили, в них доливают масло и затем зажигают их, однако в середине ночи гасят. Их снова зажигают примерно в четыре часа утра. Это делается ко всему прочему и для того, чтобы восхитить проходящих “гостей” видом сада и чайного домика.

Котел для кипячения воды также готовится вечером накануне чайного действия.

“Гости” собираются в помещении для ожидания в промежутки между четырьмя и четырьмя тридцатью утра. В это время “хозяин” подкладывает в очаг-*ро* один-два куска древесного угля, наливает воду в емкость-*тёдзубати* 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 вносится 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 сласти. Далее устраивается перерыв-*накадати*.

После перерыва действие 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” опутить вкус чайного напитка до наступления жары, что в определенной мере определяет 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-*фуру* и посмотреть, каким образом “хозяин” расположил в золе кусочки древесного угля (обряд “смотрения внутрь очага”, *яп. фуротю кайкэн*).

В угощения, подаваемые перед “густым чаем”, не входит рыба. Как правило, предлагаются пять видов солений. Пищу “хозяин” вносит в плетеной корзине, выстланной листьями. Сласти могут подаваться “гостям” во время перерыва-*накадати*, когда они садятся на скамейку на “росистой земле”. В этом случае “хозяин” выносит их на специальном блюде-*касихати*. 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). Вечернее время 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-матиан*, 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” согреваются специальными грелками для рук (яп. *тэабури*).

Сигналом для возвращения “гостей” в чайную комнату является удар в особый, без языка, колокол.

Во время вечернего 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 от нечистот.

Крышка кувшина-*мидзусаси* должна контрастировать по цвету с ним самим, чтобы ее можно было легко снять в полумраке комнаты.

“Густой чай” и “жидкий чай” готовится и подносится “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. *дзабутои*) и грелки для рук. Потом выносит “табачный поднос” и поднос со сладостями. Наконец, “хозяин” выносит из “водной комнаты” 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-*нацумэ* и мешочек-оплетку *сифуку*.

После окончания чаепития “гости” осматривают чайную ложку и чайницу-*нацумэ*. 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 действие со сладостями”

Называется также “чайное действие после еды” (яп. *ханго-но тядзи*) устраивается после еды в любое время года с использованием как очага-*фуро*, так и очага-*ро*. “Гостям” подается светлый бульон, сакэ, легкие закуски и сладости, а после перерыва-*накадати* готовится “густой чай” и “жидкий чай”. Церемония “последнего угля” опускается. Чаепитие данного типа может проводиться в несколько отличном от канонического порядка 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 действие 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 действия. 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 действию. 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 недалеко от чайного домика и через кого-нибудь 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 церемонии “хозяин” не убирает из *ниши-токонома* цветы. Кроме того, он добавляет в очаг один-два угля, приводит в порядок очаг, 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 “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 действия 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, располагаемого “гостями” [59, с. 57–58].

Помимо описанных основных типов чайной церемонии, обретших ста-

тус 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 должном 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 непременным условием является полноценное функционирование каждого элемента, что и предопределяет достижение желаемого результата — обретение “чайного *самадхи*”. Однако следует подчеркнуть, что данный алгоритм чайного действия представляет собой, так сказать, идеальную схему, которая в полной мере реализуется далеко не всегда. Тем не менее участники церемонии в любом случае в той или иной степени приближаются к “чайному *самадхи*”, даже если субъективно этого не ощущают.

ПРИМЕЧАНИЯ

Раздел I. ЗАКЛАДЫВАНИЕ ОСНОВ

¹ О состоянии японского общества в этот период в контексте исторического развития страны см. [31, гл. 1–4].

² О важнейших положениях буддийской догматики и учениях буддийских школ речь пойдет ниже, в тексте книги, а также в примечаниях, касающихся буддийских объединений.

³ Этико-политическое и философское учение, основоположником которого считается древнекитайский мудрец Кун-цзы (551–479 г. 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.

⁴ 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 Аматэрасу, олицетворением которой является солнце. Мифический император Дзимму, считающийся родоначальником японской императорской династии, признавался прямым потомком Аматэрасу. 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].

⁵ О первых шагах буддийской религии в Японии, формировании шести буддийских школ в VII–VIII вв. и их догматике см в [11].

⁶ 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-саньцянь*, яп. *итинэн-сандзэн*). “Три тысячи” — число “граней” бытия, обусловленных так называемыми “мирами Дхармы”, которых тэндайская традиция насчитывает десять. Это “миры” “ада”, “голодных духов”, “животных”, “демонбв-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. Чжии (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 — и в том, что на уровне обыденного сознания считается неживым. Чжии и его последователи представили подробную и тщательно разработанную аргументацию (опираясь на “откровения” Будды Шакиямуни в Сутре о Цветке Лотоса Чудесной Дхармы) взаимопроникаемости “миров” и ее всеобъемлющего ха-

рактера, 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 бодхисатвы”, “мира будды” и подавление других “миров” (прежде всего первых трех). Для этой цели предлагается набор средств, причем наибольшее значение придается изучению догматики и медитированию.

⁷ Одно из ведущих буддийских направлений на Дальнем Востоке, оформившееся в V–VI вв. в Китае. Получило название по имени будды Амитабхи (кит. Омита, яп. 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.

⁸ Наряду с конфуцианством и буддизмом одно из трех ведущих идейных течений вплоть до образования КНР в 1949 г. Основателем даосизма считается древний мудрец Лао-цзы, 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 базируется 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 доказательств целебных и волшебных свойств этого напитка.

⁹ О даосизме в Японии см. [12].

¹⁰ Так называемое “двухстороннее синто”. Религиозное течение в средневековой Японии, объединяющее в себе элементы местных японских верований и эзотерического буддизма школы Сингон. Согласно догматике *ребу-синто*, синтоистские божества являются манифестациями (так наз. “превращенными телами”) будды Махавайрочаны, главного будды Сингон-сю.

¹¹ 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].

¹² Подробнее о тексте свода см. [61, т. 1, с. 377–382].

¹³ На это указывают и другие чаньские источники, в частности, “Чистые правила

чаньских садов (т. е. чаньских монастырей — *А. И.*)” (кит. “Чань-линь цингуй”).

¹⁴ Миряне, оказывавшие монастырям материальную поддержку.

¹⁵ 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, сокр. Хоккэ-кё, отсюда и название школы) и сделал акцент на собственном мессианстве, объявив себя воплощением бодхисаттвы Вишиста-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].

¹⁶ Эзотерические доктрины, сложившиеся в рамках догматики школы Тэндай, что отражало стремление ее идеологов к синтезу различных течений буддизма для придания учению школы универсального характера. Шакъямуни, 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.

¹⁷ 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].

¹⁸ Б. Нисибэ указывает, что в задачу этого чаепития входило создание “чувства единства и сотрудничества” в проведении намечаемого мероприятия [132, с. 12].

¹⁹ Японский аналог бодхисаттвы Авалокитешвары, олицетворение сострадания. Имеет женский облик. Каннон считается слугой будды Амиды, который возрождает людей в своей “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.

²⁰ Самантабhadра (яп. Фугэн) олицетворяет учение, медитирование и религиозную практику. Изображается сидящим на белом слоне справа от Будды Шакъямуни, Манджушри (яп. Мондзю), символизирующий буддийскую мудрость и просветление, изображается сидящим на льве слева от Шакъямуни.

²¹ В XIII в. в Сандзюсангэндо, храме школы Тэндай в Киото, были установлены тысячи изваяний будд, покрытых золотой краской. Отсюда и используемое автором “Повествования” сравнение.

²² Согласно мифу, богиня-солнце Аматаэрасу, центральное божество синтоистского пантеона, из-за проделок своего брата удалась 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 раздражаются хриплым неудержимым захо-

том”. Амаэрасу, 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]).

²³ 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 Дунъи, 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 облакалась 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 (см. [32]).

²⁴ 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].

²⁵ Яп. *цукимати*. Празднование наступления полнолуния в ночь на 13-й, 17-й и 23-й (по другой схеме, на 17-й, 23-й и 26-й) день каждого месяца. Луне делали “подношения” едой и напитками.

²⁶ 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]).

²⁷ *Вака* — стихотворение на японском языке (в средние века японские поэты нередко писали стихи и на китайском языке, называвшиеся “китайскими стихами” — *канси*).

²⁸ О стихах *рэнга* см. на с. 71–72.

²⁹ Яп. *цукими*, *ханами*. Любимые по сей день развлечения японцев.

³⁰ Яманоуэ Содзи, очевидно, имеет в виду игру в ножной мяч и стрельбу из лука.

³¹ 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.

³² Разновидность *моно-авасэ*. Рассматривая наложенные друг на друга засушенные листья растений или засушенных насекомых (чаще всего бабочек) следовало определить название каждого растения или насекомого.

³³ Далее Яманоуэ Содзи пишет о чайной церемонии и о первом ее патриархе Мурата Сьюко.

³⁴ 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.

³⁵ О китайской живописи периодов Сун и Юань см. [5; 6; 9].

Раздел II. СТАНОВЛЕНИЕ И РАСЦВЕТ

¹ Говоря далее о чайной церемонии, мы, как правило, будем иметь в виду чайное действо классического типа.

² Вот как передает эту историю Яmanoуэ Содзи в своих “Записках” (начало беседы сёгуна Асикага Ёсимаса со своим советником Ноами о развлечениях см. на с. 39): “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] тридцать лет, [он] посвятил себя чайной церемонии. Кроме того, [он] изучал Путь Конфуция. Сюко поведал мне тайные предания, устные предания, а также подробности двадцать 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].

³ Досл. “след туши”. Один или несколько иероглифов, начертанных на бумаге или кусочке ткани, как правило, известным каллиграфом или почитаемым буддийским монахом. 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.

⁴ 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.

⁵ 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”).

⁶ 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. “Он-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].

⁷ Досл. “[имеет] тело (сущность) горной обители”.

⁸ Известен также под именем Сэйган. Видный поэт и теоретик поэтических стилей, буддийский монах. Боролся за возрождение эстетических принципов Фудзивара Тэйка. Стихи Сётэцу отличались созерцательностью и символичностью. Автор сборника “Собрание корней трав” (яп. “Сококонсю”) и трактата “Повествование Сётэцу” (яп. “Сётэцу моногатари”), второй свиток которого — “Беседы Сэйгана о чае” (яп. “Сэйган тява”) — является по существу самостоятельным произведением и содержит сведения о чайной церемонии и чайных мастерах, живших в конце XIV — первой половине XV вв.

⁹ Фарфоровые чашки небольших размеров, изготовлявшиеся в Китае в провинции Фуцзянь и пользовавшиеся особой популярностью в период правления династии Южная Сун (1127–1279).

¹⁰ 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 Дзёо.

¹¹ Китайский художник, живший в середине XII в., буддийский монах, исповедовавший чаньбуддизм. Творил в жанре “горы-воды”, используя приемы монохронной живописи. Работы Юйцзяна оказали большое влияние на японских художников-монохромистов периода Муромати и очень ценились среди знатоков.

¹² Яп. *ториноко-гами*. Высокосортная плотная бумага.

¹³ Предметы чайной утвари могли использоваться Дзёо 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, Дзёо 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].

¹⁴ 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.

¹⁵ Яп. *моно-но аварэ*. Грустное, печальное очарование, присущее каждой вещи, внутренняя красота, скрытая от глаз. Печаль в очаровании, вызываемая преходячностью, бренным характером (яп. *мудзё*) всего сущего в мире. Данное представление имеет четко выраженные буддийские истоки.

¹⁶ Название эта культура получила по местечку Адзуги на берегу озера Бива (пров. Оми), где в 1576 г. Ода Нобунага возвел для себя замок, и по позднему названию района в Фусуми (пров. Ямасиро), в котором в 1593 г. построил один из своих замков Тоётоми Хидзёси. Оба замка являлись фактическими центрами страны. Время существования “культуры Адзуги — Момояма” не ограничивается промежутком между 1576 г. и 1598 г. (вскоре после смерти Хидзёси 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.

¹⁷ 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”).

¹⁸ Денежная единица, эквивалентная 3, 75 кг серебра.

¹⁹ 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]).

²⁰ 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].

²¹ Синтоистское божество, переосмысленное под влиянием буддизма в бодхисаттву, один из наиболее ярких примеров синто-буддийского синкретизма. Божество Хати-

ман пользовалось исключительным почитанием в среде самурайства.

²² Подробнее об отношениях *sado* с Нобунага и Хидзэси см. в статье Б. Бодарт-Бейли [75].

²³ Надо сказать, что хотя большинство историков не отрицает использования Ода Нобунага и Тоётоми Хидзэси 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 Хидзэси 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].

²⁴ Вспомним традиционные китайские представления о свойствах, приписывавшихся чаю, и способах приготовления чайного напитка в период правления династии Тан (см. раздел “Закладывание основ”).

²⁵ 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].

²⁶ *Боюкун* имеет в виду *амриту*, напиток богов, который иногда именуют “небесным вином” [61, т. 2, с. 229, примеч. 4].

²⁷ 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 неиз-

менного” понимается как раз учение Конфуция. Общий пафос “Чжун юна” заключается в “утверждении сущностного единства всех людей” [24, с. 122]. В § 20 этого произведения говорится, что люди могут различными путями прийти к знанию, но “что касается знания, то оно едино”, а в §12 утверждается, что и 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, чрезвычайно важной для “философии” классической чайной церемонии.

²⁸ 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.

²⁹ Простым или знатым, бедным или богатым.

³⁰ В буддийской литературе сливки — метафорическое именование учения Будды.

³¹ О списках и изданиях “Рассуждений” Рансюку в средние века и сочинениях, родственных этому трактату, см. в статье Т. Фукусима, сопровождавшей издание “Рассуждений о саке и чае” “Полном собрании классических трактатов о Пути чая” [61, т. 2].

³² 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].

³³ Сомнение, что Хисамаса в своей записи имел в виду именно Сэн Рикю, высказал Я. Мурай. По его мнению, имя Ёсиро было весьма распространенным (например, в списке жертвователей на восстановление храма Кэмбуцудзи помню Ёсиро-Рикю указываются еще три человека, носивших это имя), так что чаепитие в Киото устроил, возможно, какой-то другой Ёсиро [49, с. 172].

³⁴ Божество изобилия, олицетворяющее также общительность и веселье. Прототипом Хотэя является китайский чаньский монах Ци-цзы (X в.), прославившийся предсказаниями счастливых знамений и считавшийся земным воплощением Майтрейи, будды грядущих времен. Известность Ци-цзы, 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 Ци-цзы приобрел черты божества, которое получило имя Матерчатый Мешок (кит. Будаи, яп. Хотэй). В Японии в XV в. Хотэй был включен в число “семи богов счастья”.

³⁵ Кит. *юйлу*, яп. *гороку*. Жанр дальневосточной буддийской литературы. Записи высказываний почитаемых монахов-наставников, как правило, чаньских (дзэнских), собранные их учениками.

³⁶ В лунном календаре месяц, добавляемый под тем же номером к предыдущему месяцу (в данном случае к восьмому), чтобы скорректировать общую продолжительность года.

³⁷ Высшее звание при дворе — главный советник 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, добываясь этого титула, намекал на древнюю традицию “канцлерского правления”.

³⁸ Анализу различных версий и обоснованию собственной точки зрения К. Хага по-

святил обширный раздел книги о Сэн Рикю (см. [66, с. 157–177]). См. также его более позднюю статью об имени Рикю [67].

³⁹ 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.

⁴⁰ 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.

⁴¹ 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.

⁴² 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.

⁴³ 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].

⁴⁴ 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 [67, Ч. 1].

⁴⁵ “Просветление” подразумевает знание. В данном случае “просветление” не несет (или почти не несет) буддийского смысла.

Раздел III. ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ДАЛЬНЕЙШАЯ ИСТОРИЯ

¹ О социально-политической истории Японии в период Токугава см. обстоятельную монографию А. Л. Гальперина [7].

² Еще по одной версии, Сотан был сыном Доана, родного сына Рикю (см. [101, с. 7–10].

³ 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].

⁴ Струнный музыкальный инструмент.

⁵ Еще одно буддийское имя Сотана.

⁶ Общую характеристику семи упражнений и подробное описание первого см. в [112, с. 46–61].

⁷ 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.

⁸ *Ваби* — японское произношение соответствующего китайского иероглифа. В словах, представляющих собой сочетание двух или большего числа иероглифов, каж-

дый иероглиф имеет, как правило, китаизированное чтение. В данном случае *ваби* произносится как *да*.

⁹ Кит. “Шиши яолань”. Словарь буддийских понятий, составленный в 1019 г. в Китае.

¹⁰ Имеется в виду Догэн, основатель дзэнской школы Сото.

¹¹ Вся фраза — неточная цитата из сочинения “Обширные записи [слов] преподобного Догэна” (яп. “Догэн-осё короку”), составленного учениками дзэнского патриарха.

¹² Антология “Манъёсю” переведена на русский язык полностью (см. [28]). Переводы из “Кокинсю” см. в [20].

¹³ В каноническом тексте говорится о “чистоте”, “ритуале” и “гармонии” [61, т. 3, с. 399].

¹⁴ Подробнее см. в [11, с. 105–106].

¹⁵ Яп. *догухираки*. Чайная церемония, во время которой “хозяин” впервые вносит в чайную комнату новую утварь.

¹⁶ Яп. *кутигири*. Ритуал первого распечатывания емкости с чайным листом весеннего сбора. Проводится обычно в ноябре.

¹⁷ 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.

¹⁸ “Шесть корней” (яп. *роккон*) — пять органов чувств и ментальный орган.

¹⁹ Заметим, что в требовании “очистить” сознание Д. Судзуки видел пример даосского влияния на чайную церемонию [159, с. 281].

²⁰ О функциональной роли левого и правого полушарий человеческого мозга см. в работах Р. Орнстайна [140], С. Спрингера и Дж. Дойча [157].

²¹ В последние десятилетия все большее количество синологов обосновывает 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: страны 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, устоявшиеся переводы китайского слова *усин*. Предлагать новые, непривычные эквиваленты кажется нам в данном случае неуместным.

²² 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.

²³ На русский язык переведены многие стихотворения Сайгё (см., например, [33]).

²⁴ Есть русский перевод этого сочинения [35].

²⁵ Кроме того, Д. Судзуки отождествляет *саби* с категорией “покой” [159, с. 284].

²⁶ См. схему чайного домика Кобори Энсю в его резиденции Фусими и схему Митана [64, с. 82–83].

²⁷ Подробнее о Мацудайра Садонобу см. в монографии Х. Умса [139].

Раздел IV. “РОСИСТАЯ ЗЕМЛЯ”, ЧАЙНАЯ КОМНАТА, УТВАРЬ

¹ Пять этажей (“слоев”) буддийской пагоды, отделенные друг от друга выступающими

ми 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.

² После того, как в котел, стоящий на очаге, из кувшина-*мидзусаси* добавляют воду, из котла берут черпак воды и выливают ее назад в кувшин.

³ Этот вопрос подробно обсуждается в статье Н. Окуда (см. [138]).

Раздел V. ОРГАНИЗАЦИЯ ЧАЙНОГО ДЕЙСТВА

¹ Имеются в виду принципы эстетики *ваби*.

² Комическое или сатирическое стихотворение.

³ Т. е. традиция украшать комнату “лампами-цветами” носит эзотерический характер и не зафиксирована письменно.

⁴ “Лампой-цветком” называли нагар на фитиле светильника или же непосредственно пламя светильника.

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

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 классического японского 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., 1972.
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.* Феодальный город в Японии. М., 1961.
16. *Ито Нобуо, Миягава Тораи, Маэда 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., 1983.
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. Т. 1–3. Перев. с японского и коммент. А. Е. Глускиной. М., 1971.
28. Мифология древнего мира. М., 1977.
29. *Нагата Х.* История философской мысли Японии. М., 1991.
30. *Пасков С. С.* Япония в раннее средневековье. VII–XII вв. М., 1987.
31. *Радуль-Затуловский Я. Б.* Конфуцианство и его распространение в Японии. М.–Л., 1947.
32. *Сайгё* Горная хижина. М., 1979.
33. *Светлов Г. Е.* Путь богов. М., 1985.
34. *Сэй Сёнагон.* Записки у изголовья. М., 1975.
35. *Штейнер Е. С.* Иккю Содзюн. М., 1987.

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. Энэхара М. Сэнкоку бусё то тя-но ю (Военачальники “сражающихся областей” и чайная церемония). — Тядо сюкин (Сборник материалов о Пути чая). Т. 3. Токио, 1983.
41. Игути К. Фуко-но сэкай. Тя (Мир Возрождения. Чай). — Нихон-но котэн гэино (Классическое японское искусство). Т. 5 — Тя — хана — ко (Чай — цветы — благовония). Токио, 1970.
42. Исиды 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 Дзё (Дзё 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 (“Чайное” искусство). — 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 кодзиго 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. Хисамаци С. Тядо-но тэцугаку (Философия Пути чая). Токио, 1973.
70. Цуцуми Г. Тякайки-но сэйрицу (Становление [жанра] “записок” о чайных собраниях).

- Тядо сюкин (Сборник материалов о Пути чая). Т. 3. Токио, 1983.
 71. Ябэ С. Нобунага, Хидзэси-но садо ("Главы чая" Нобунага и Хидзэси). — 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. Kaishi Scrolls to Chanoyu.* — CQ, 1984, № 38.
 74. *Bielefeldt C. Dogen's Manual of Zen Meditations.* Berkley — Los Angeles — London, 1988.
 75. *Bodart-Baily 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: Hanairé.* — 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-Planegs, 1958.
 92. *Hammitzsch H. Zen in the Art of the Tea Ceremony.* N. Y., 1988.
 93. *Harris P. A 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. "Namporoku". Book I* — 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. Appreciating Teaspoons.* — 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 Appreciation of Zen Scrolls.* — CQ, 1983, № 36.
 108. *Itoh T. The Lights of Chanoyu.* — CQ, 1983, № 36.
 109. *Ito 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 Leaves: Impermanence 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 Chnoyu. — 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 Aesthetic 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 to Modern Times. — 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.* Character of Japanese Gardens. — CQ, 1970, № 3.
131. *Nakane K.* Zen and Japanese Gardens. — 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, 1970, № 2.
135. *Odin S.* Intersensory Awareness in *Cyanoyu* 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 Taste 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* Through 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.* Some 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, № 2.
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.* The Aesthetics of Chanoyu. 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.* The Essence of Chanoyu Lies Precisely in What Isn't Chanoyu. — CQ, 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 Flowers 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, 1981, № 29.
185. *Tsutsui H.* The Transmission of Tea Traditions Through Verse. — CQ, 1980, № 24.
186. *Umenara T.* A Philosopher Looks at "The Way of Tea". — CQ, 1970, № 2.
187. *Varley P.* Chanoyu: From Genroku Epoch to Modern Times. — Tea in 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

ВВЕДЕНИЕ

5

Раздел I. ЗАКЛАДЫВАНИЕ ОСНОВ

8

Раздел II. СТАНОВЛЕНИЕ И РАСЦВЕТ

52

Раздел III. ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ДАЛЬНЕЙШАЯ ИСТОРИЯ

117

Раздел IV. "РОСИСТАЯ ЗЕМЛЯ", ЧАЙНАЯ КОМНАТА, УТВАРЬ

159

Раздел V. ОРГАНИЗАЦИЯ ЧАЙНОГО ДЕЙСТВА

226

ПРИМЕЧАНИЯ

270

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

281

286

Научное издание

Александр Игнатович

Философские, исторические и эстетические аспекты синкретизма
(на примере “чайного действия”)

редактор *Н. Панферова*

художник *С. Жегло*

Русское феноменологическое общество
Москва, Зубовский бульвар, 17
Тел. 2471757

Подписано в печать 12.10.96. Формат 60х90/16.

Печать офсетная. Тираж 3000 экз.

Заказ № 4037

Типография “Отечество” ПХУ МВД России,

В издательстве
Русского феноменологического общества
в 1996 вышли в свет следующие книги:

Слепой Эдип

Пифагорейские Золотые стихи с комментарием философа
Гиерокла

Бертран Рассел. Введение в математическую философию

2 текста о **Вильгельме Дильтее (М. Хайдеггер и Г. Шпет)**

Питер Уинч. Идея социальной науки и ее отношение к философии

Роман Якобсон. Язык и бессознательное (Избранные работы)

Готтлоб Фреге. Предмет. Значение. Смысл (Избранные работы)

Октавио Пас. Поэзия. Критика. Эротика

Ричард Рорти. Справедливость, ирония и солидарность

Винни Пух и философия обыденного языка

Сьюзен Зонтаг. Эссе

Людвиг Хейде. Осуществление свободы: Введение в гегелевскую
философию права

Сергей Зимовец. Молчание Герасима: Философские и
психоаналитические эссе о русской культуре

Александр Игнатович. Чайное действо

Вадим Руднев. Морфология реальности

Анатолий Ахутин. Тяжба о бытии

Аркадий Блинов. Общение. Звуки. Смысл: Об одной проблеме
аналитической философии языка

Александр Кайдановский. Киносценарии

Александр Никифоров. Книга о логике

Н. Козлова, И. Сандомирская. "я хочу, чтобы так называлось кино"
(социокультурный и лингвистический анализ "наивного письма")

Юрий Бородай. Эротика — смерть — табу: Трагедия человеческого
сознания

Светлана Неретина. Концептуализм Абеяра

Философско-литературный журнал "Логос" №№ 7, 8

эти и другие книги
можно приобрести в нашем книжном магазине
по адресу:

Москва, м. "Парк Культуры", Зубовский бульвар, 17, комн. 5, 6
(вход через Издательскую группу "Прогресс")
Тел. 2471757