

# ДЖЕРЕЛОЗНАВСТВО



*Стрелкова Анастасія*

## “НАМПРОКУ” – “БІБЛІЯ” ЧАЙНОЇ ЦЕРЕМОНІЇ

У своїй “Кнізі чаю” Окакура Тенсін<sup>1</sup>, метафорично порівнюючи чайну церемонію з даосизмом, називає її “чайзмом”. Для нього, як і для інших теоретиків, мистецтво чайного ритуалу далеко виходить за межі суто мистецьких понять – воно поширюється на всю сферу духовного буття людини і в цьому розумінні стає справжньою “релігією мистецтва життя”. І якщо видатний теоретик доби Мейдзі підносить мистецтво чайної церемонії до “культу чаю”, то ми, в свою чергу, можемо пересвідчитися, що йому не бракує своїх “священних текстів”, до яких звертаються практики і теоретики цього дійства як до першоджерел традиції, освячененої часом та іменами своїх творців. Один з таких трактатів в японській літературі навіть отримав символічну назву “Біблія чайної церемонії” – це трактат “Намброку”. Ця книга користується особливою пошаною серед чайних майстрів і дослідників чайної церемонії, оскільки вона зберегла на своїх сторінках ідеї славетного майстра чайної церемонії Сен-но Рікю (1522–1591)<sup>2</sup>, якого називають “великим творцем” чайної церемонії, бо саме він остаточно сформував її основні філософсько-естетичні засади.

Рікю не залишив власних творів про чайну церемонію, але основи вчення великого майстра записав його учень, буддійський монах Намбō Сōкей, в семи книгах трактату “Намброку”<sup>3</sup>: “Записи на загадку” (яп. “Обоегакі”), “Зібрання” (яп. “Кай”), “Полиці” (яп. “Тана”), “Вітальня” (яп. “Съоін”), “[Полічки-]дайсу” (яп. “Дайсу”), “Текст, який слід затерти тушишю” (“Суміхікі”) та “Після смерті [майстра]” (яп. “Мецуго”). У міру того, як просувалася робота над рукописом, монах просив вчителя переглянути текст, і зміст перших шести книг був підтверджений власноручним написом Рікю наприкінці кожної. Сьому ж книгу було написано після смерті майстра – в ній Намбō зробив підсумок найважливіших принципів вчення Сен-но Рікю.

Перші відомості про трактат припадають на 1686 р., коли він потрапляє до рук Татібани Дзіцудзана (1655–1708)<sup>4</sup>, самурая і знавця чайної церемонії. Історію свого відкриття Дзіцудзан змалював у нарисі “Бесіди на роздоріжжі” (“Кіро-бенгі”). За його словами, восени 1686 р. він вирушив до Едо, супроводжуючи голову клану Курода (Курода Міцусуке з Хаката на о. Кюсю), який іхав відбувати свою службу при дворі сьогуна. Коли корабель Куроди зробив зупинку в порту острова Камагарі (зараз цей острів належить до префектури Хіросіма, повіту Акі), з Кіото надійшов лист, автор якого писав, що дізнався, що в почті феодала зібралися такі шанувальники мистецтва чайної церемонії, як Татібана

\* Японські та китайські власні назви та терміни подаються в ієрогліфічному написанні у словнику, що в кінці статті (окрім деяких загальнозвживаних слів, а також слів, поданих в ієрогліфічному написанні в дужках по тексту з метою побіжного пояснення).

Дзіцуудзан, Ебі Ръбгі й Мітані Косай. Він повідомляв, що в Кіото зберігається п'ять сувоїв трактату про мистецтво чайної церемонії, де записано “таємні традиції” майстра Рікю, до листа він доклав також невеликий уривок з трактату і пропонував надіслати копію рукопису, якщо текст їх зацікавить.

Татібана Дзіцудзан добре знався на традиції чайної церемонії школи Фурути Орібе, але те, про що йшлося в цьому тексті, видалося йому не знайомим. Старший віднього Ебі Рьобі, однак, серйозно зацікавився текстом. Прибувши до Фусімі, вони одразу замовили копію рукопису, а самі попрямували далі до Едо. І от, в січні наступного року до палацу в покої роду Курода, що біля внутрішніх воріт Сакурада-мон імператорського палацу, надійшов пакунок з п'ятьма дорогоцінними сувоями.

Всі троє захоплено працювали з рукописом. Вони вивчали чайний ритуал в традиції Цутія Сбсюна, учня Фурути Орібе, і в трактаті було багато місць, які співпадали із їхніми уявленнями про чайну церемонію, що дуже їх тішило, адже це означало, що вони безпосередньо наслідують традиції майстра Рік ю. Але ніхто з них ніколи не чув про людину на ім'я Намбб Сбкей. У пошуках ключа до розкриття таємниці невідомого учня, який так докладно передав вчення свого великого вчителя, Татібана Дзіцуудзан на зворотному шляху з Едо, пройджаючи через Осаку, попрохав дозволу відвідати місто Сакаі. Там він несподівано дізнався, що десь неподалік живе відлюдник на ім'я Ная Сбсеку, котрий є родичем Намбб Сбкею і зберігає речі, які залишилися по ньому. Однак цього разу знайти самотнього відлюдника йому не судилося. На Кюсю він повернувся ні з чим.

Пізніше, в 1690 р. він знову опинився в Осаці дорогою на службу до сьогуна, і цього разу вирішив неодмінно знайти Ная Сосецу і побачити речі, які той зберігав. З цим наміром він вирушив до Сакаї і повернувся в Осаку не лише із сімома улюбленими речами Намбō Сōкея, а й з копіями ще двох сувоїв трактату: “Текст, який слід затерти тушшю” (“Суміхікі”) та “Після смерті [майстра]” (“Мецуго”). Так до нього в руки потрапив повний текст трактату. Татібана Дзіцудзан привіз його в Хаката, де разом з Ебі Ръбгі, Мітані Косай, а також вчителем дзен Когай Сōсьб з храму Сūфукудзі вони взялися до ретельного вивчення твору. Саме тоді текст і отримав свою назву “Намброку” – так називав його Когай Сōсьб, оскільки сім сувоїв не мали однієї спільноЯ назви.

У списку Дзіцудзана трактат і набув розповсюдження серед майстрів чаю. Цей список є єдиним відомим нам повним текстом “Намброку”. Дослідники вважають, що Дзіцудзан впорядкував велику частину тексту, висуваються також гіпотези про підробку трактату самим Дзіцудзаном. Наприклад, підозрілим виглядає щасливий збіг обставин: віднайдення трактату припало як раз на річницю смерті Рікю; незрозумілою залишається й таємнича безвісність постаті самого Намбō Сōкея. Однак ніхто не ставить під сумнів цінність цього тексту для розуміння думки чайної церемонії епохи Едо. Текст, який вже став “Священним писанням”, сам тепер є підставою свого авторитету.

На сьогодні ми маємо два повноцінні списки трактату: список із храму Енкакудзі (зберігається у сховищі цього храму в м. Фукуока) – це список “оригінального запису”, зроблений самим Дзіцудзаном, та другий список, що належить роду Татібана, і був переписаний його учнем Нейсеку Ансю (зберігається в архіві Татібана Айко в м. Фукуока). Видання, за яким здійснено наведений нижче переклад, виконано за текстом, за основу якого взято останній з цих списків.

Вважають, що культуру споживання чаю було завезено до Японії першим посольським кораблем, надісланим до танського Китаю, а саме: буддійськими монахами Кўкаєм та Сайтъб, які в 804 р. відправилися до країни Тан на навчання і повернулися до Японії з взірцями насіння чаю. Вважають, що великий внесок у перейняття традиції ритуального чаювання зробив також Ейтъо, який прожив в країні Тан понад 30 років і в 805 р. повернувся до Японії. Це стало початком розповсюдження моди на пиття чаю як новозапозиченого китайського звичаю в колах буддійських монахів та придворної аристократії в період Кёнін (810–823) за імператора Сага. Після цього бум пиття чаю дещо послабшив, але напій продовжував використовуватися буддійськими монахами як пригощання під час придворних та храмових зібрань. Поміж самими монахами чай споживався заради його сили викликати прозріння.

Однак підгрунтя для становлення чайної церемонії як мистецтва склалося дещо згодом, в кінці епохи Камакура (1185–1333) та в епоху Намбокутъю (1336–1392), що було значною мірою пов’язано з розгортанням на Японських островах вчення дзен-буддизму. Поступово формувався ритуал, в якому процес приготування та пиття чаю перетворювався на один з важливих засобів організації духовного простору. На цьому ґрунті постає центральна для мистецтва чайної цере-

монії ідея про те, що до просвітлення можна прийти як “шляхом дзен”, так і “шляхом чаю” (ця ідея є провідною і в трактаті “Намброку”). Монахи збиралися перед зображенням Бодхідхарми і пили чай з однієї великої чаші з глибокою серйозністю священодійства. Ця традиція поклала початок ритуалу, що перетворився у XV ст. на чайну церемонію в класичному сенсі слова.

З іншого боку, в храмах та палацах почали влаштовувати “вітальні” (*сьоін-дзасікі*)\*, а пов’язаний з ними чайний ритуал дістав називу “сьоін-тяною” – “чайна церемонія у вітальні”. Вважають, що цей стиль сформувався у середині XV ст. у часи Асікага Йосінорі. Багато в чому він був відмінний від майбутнього класичного ритуалу, в якому, наприклад, спостерігання за приготуванням чаю є важливим елементом дійства, в той час як для “чаювання у вітальні” ще не вирізували в підлозі отвір для вогнища-*іпорі* і чай готовували в іншій кімнаті або ж в коридорі, і лише потім переносили до кімнати для гостей. Таке чаювання називали *татедасі-но тя*.

У мистецтві чайної церемонії є багато імен і шкіл, однак є три імені, без яких неможливо уявити її історію – це три великі майстри чайної церемонії: Мурата Дзюкоб, Такено Дзьобб та Сенно Рікю. Родоначальником чайної церемонії вважають майстра чаю Мурату Дзюкоб (або Сюкоб) (1423–1502), адже саме він перетворив мистецтво чаю на засіб досягнення просвітлення і сказав, що в чайній церемонії присутній Закон Будди. Легенда розповідає, що просвітлення він досяг саме за допомогою чаю.

Такено Дзьобб (1502–1555) продовжив справу свого попередника: починаючи з нього увійшло в традицію проходження майстром чаю дзенської підготовки. Найбільші осередки мистецтва чаювання утворилися в буддійських монастирях (Дайтокудзі, Нансюдзі), чайні будиночки також влаштовувалися при храмах, де вони стали елементом храмового ансамблю. Чайний ритуал вже не сприймався поза межами буддійського вчення.

Аристократична чайна церемонія у вітальні продовжувала розвиватися, але для мистецтва чаю духовною основою став дзен-буддійський ритуал. На засадах буддійського вчення переосмислюється простір для влаштування чайного дійства. З’являється спеціальна чайна кімната, причому розміри її дедалі зменшуються: вона вже не призначається для гомінічних багатолюдних зібрань – тепер це радше місце для духовної бесіди учня та майстра. Центр уваги переміщується із зовнішнього простору кімнати у внутрішній простір душі, – і потреба у великому приміщенні відпадає. З іншого боку, влаштуванню чайної кімнати тепер приділяється особлива увага, бо кожен її елемент слугує для організації і спрямування свідомості учасників ритуалу. На зміну монументальній *сьоін-тяною* приходить *сбан-тяною* (так звана “чайна церемонія в хижці”). З’являється класична чайна кімната площею в 4,5 татамі<sup>5</sup>, яку називали також “ходзьоб” (“[один] квадратний дзьоб”<sup>6</sup>). Буддійська сутра “Юйма-кьоб” розповідає легенду, пов’язану з цією назвою: одного разу монах Юйма якоюсь дивовижною силою запросив до своєї вбогої хижки розміром усього в 1 кв. дзьо (приблизно 9 кв. м), 8000 бодхісатв та 500 просвітлених. Отож, чайна кімната асоціювалася із загубленою десь в горах хижкою-притулком монаха-відлюдника і являла собою місце втечі від мирської сути, полішення світу. В XVI ст. таку чайну кімнату стали називати “захованим притулком у столиці” (“міяко-но какурега”) або “гірською хижкою посеред міста” (“сітю-но ямадзато”), і вона стала символом відлюдненого простору, як протиставлення гомінкому натовпу торгівельних районів, знаком небуденного серед буденності. Так на XVI ст. формується новий ідеал чайної кімнати, який вже будеться на сuto японських естетичних та філософських засадах.

У трактаті “Намброку” йдеться про влаштування чайного ритуалу на цих нових засадах. Перший сувій трактату “Записи на загадку” побудований у формі відповідей майстра Рікю на запитання його учня Намбоб Сокея. Це невелика за обсягом, але наймісткіша за змістом частина трактату. В центрі її уваги – чайна церемонія в стилі *вабі* (*вабіта*): чайне начиння, принципи організації простору і влаштування чайного дійства. Поняття *вабі* залучив з поезії в естетику чайної церемонії ще Такено Дзьобб, який був добре обізнаний з поетичною теорією, майстер Рікю продовжує і по-своєму розвиває його ідеї. Дух *вабі*, внутрішня досконалість при зовнішній буденності, краса у простоті та невимушеності речей, її пов’язане з ним відчуття “просвіленої самотності” речей (*сабі*) є тими естетичними механізмами, які ведуть учасників чайного ритуалу до просвітлення.

Трактат розпочинає ідея про те, що просвітлення є остаточною метою і змістом чайного дійства. У теорії чайної церемонії ця ідея набула значення одного з основоположних принципів у вигляді релігійно-філософської формули “тядзен-ітімі” (茶禪一味), що означає “єдність сутності

чайної церемонії та дзен”. Дослівно її можна перекласти “чай та дзен [мають] один смак”. Слово “*itimi*” (“один смак”) виражає основоположну ідею буддизму про те, що вчення його залежно від часу та простору постає в різних проявах та формах, але сутність його єдина. Чай та дзен явлені нам кожен в своїй формі та зі своїми атрибутами, але приводить їх у рух одна глибинна сутність. *Itimi* – це “смак” істини, що його дає просвітлення (*satori*), до якого можна прийти “Шляхом дзен” (*дзен-дб*) через занурення в медитацію, і до якого можна прийти через переживання чайного дійства – “Шляхом чаю” (*са-дб*). У цій сутній єдності, чайне дійство постає перед нами як свого роду форма дзенської медитації. Чайна церемонія майстра Рікю, якою вона змальована в трактаті, будується навколо цієї ідеї.

І хоча може здаватися, що в тексті надмірна увага приділяється деталям ритуалу, за цією зовнішньою ретельністю стоїть розуміння того, що од початку чайного дійства, коли гості переступають поріг чайного саду, кожна дія, кожен рух учасників є важливими, адже всі вони є частиною духовного шляху, проходження яким і має на меті чайнє дійство. Чайний ритуал, хоча і відбувається у відповідності до чітко визначених правил, однак слугує він не для обмеження, а для зосередження, яке дозволяє вивільнити духовні сили його учасників. Традиційно метою ритуалу вважається поновлення світопорядку, порушеного необережними діями людей. Чайна церемонія не є ритуалом в суто релігійному розумінні слова, однак її можна назвати філософським ритуалом, іншими словами – медитацією. Це процес збирання і відновлення духу людини, який звичайно перебуває у розпорошенному стані серед “десяти тисяч речей” мирської суєти.

Переклад першої частини трактату “Намброку”, який ми тут пропонуємо, виконано за виданням [Намброку 1978]. При перекладі ми послуговувалися також перекладом трактату сучасною японською мовою, виконаним Кумакура Ісао [Кумакура Ісао 1995], а також перекладом першої його частини, здійсненим Хага Косірі [Намброку 1971]. Вибірковий літературний переклад російською мовою, не позбавлений однак деяких вад, можна знайти в статті А.М. Кабанова [Кабанов 1988]. Існує також переклад першої частини трактату англійською мовою [Hirota 1980].

### Намброку

#### Записи на згадку

[1] Якось, коли в храмі Сюун’ан<sup>7</sup> Сбекі<sup>8</sup> вів мову про чайну церемонію, я запитав: “Ви завжди говорите, що основою чайної церемонії є [стиль]\* *дайсу*<sup>9</sup>, але там, де серце сягає [своєї глибини], ніщо не зрівняється з маленькою чайною кімнатою [в стилі] *сб*<sup>10</sup>. Як слід це розуміти?” Сбекі ж відповідав: “Чайна церемонія в маленькій чайній кімнаті – це, перш за все, самовдосконалення і досягнення просвітлення через вчення Будди. Думати ж, що радість – в розкошах будівлі чи то у вишуканості страв, – справа мирська. Досить того, аби в хаті [дах] не протікав, а харчу було рівно стільки, щоб не голодувати. В цьому полягає вчення Будди і сутність чайної церемонії. Принести води, назбирати дров, закип’ятити води, приготувати чай, піднести [його] Будді й пригостити людей, та й самому пити. Поставити квіти<sup>11</sup> та скурити духмянощі. І вивчати, як все [це] чинили Будда і патріархи<sup>12</sup>. А глибшого розуміння маєш досягти ти<sup>13</sup> сам через власне просвітлення,” – мовив до мене майстер.

[2] Коли я приходив до Сбекі на чаювання, [то помітив, що] він неодмінно виносив у цебрику воду для *тьодзубаті*<sup>14</sup> і власноручно наповнював його, і тому я запитав, чому це так. Екі<sup>15</sup> ж відповідав: “Перше, що робить господар в чайному саду, – приносить воду до *тьодзубаті*, перше, що робить гость, – омиває руки. Це основа основ чайного саду [з чайним будиночком-] *сбан*<sup>16</sup>. І [слугує] *тьодзубаті* для того, щоб той, хто відвідує, і той, хто зустрічає [його] в цьому чайному саду, один перед одним змили бруд мирського пилу. В найжорстокішу зимову холодечу, не турбуючись про холод, начерпати та принести [води], у спеку ж влаштувати прохолоду, – й те, й інше – це один з [видів] пригощання. Вода, яку невідомо навіть коли набрано, [має] недобрий дух. Добре наливати воду, свіжо пlesнувші [її в *тьодзубаті*] на очах у гостей. Однак, як [у випадку] із *тьодзубаті* Сокю<sup>17</sup>, якщо [*тьодзубаті*] влаштовано біля *косікаке*<sup>18</sup>, то слід потурбуватися про воду до приходу гостей. [У випадку ж, коли,] як це буває зазвичай, [*тьодзубаті*] розташований чи то в саду, чи то під навісом біля входу, господар повинен винести і налити воду після того, як гости пройдуть до *косікаке*. Саме через це, починаючи з Дзьоб<sup>19</sup>, говорять, що виймку для води в *тьодзубаті* добре вирізувати [такої величини], аби [її можна було наповнити, пlesнувші] з одного маленького цебрика так, щоб вода полилася через вінця,” – відповів [Рікю].

[3] Сбекі розповідав: “[Серед] учнів Дзюкō<sup>20</sup> були двоє на ім’я Сбтін та Сбго<sup>21</sup>. Дзьбō в них двох навчався чайній церемонії. Вчителем Сбекі був не лише Дзьбō. У Нбамі<sup>22</sup> був служкою чоловік на ім’я Укъб, [вже] у зрілому віці він перейняв у Нбамі [мистецтво] чаю, а потім став відлюдником і оселився в Сакаі, узвівши собі ім’я Кўкай<sup>23</sup>. Там само жив відлюдник на ім’я Дбтін<sup>24</sup>. За повсякденними щирими бесідами [Укъб] передав “шлях чаю”<sup>25</sup> з усіма подробицями Дбтіну. А між Дбтіном та Дзьбō стосунки були особливо гарними, отож вони і навчалися один в одного [мистецтву] чаю. Сбекі з сімнадцятирічного віку, коли звали його [ще] Йосірб, захоплювався виключно чаєм і навчався [мистецтву чайної церемонії] в Дбтіна. Завдяки знайомству через Дбтіна він став учнем Дзьбō. Про дайсу, сьоін<sup>26</sup> чув він здебільшого від Дбтіна. А все, що стосується маленької чайної кімнати<sup>27</sup>, є здебільшого власним задумом Сбекі, який він детально обговорив з Дзьбō,” – розповідав [майстер].

Гіб<sup>28</sup>, засновник обителі Сюун’ан, спочатку навчався дзен у настоятеля Іккю<sup>29</sup>, потім стосунки між ними погіршилися, але завдяки клопотанню людей, він знов повернувся до навчання у Іккю. Перед тим звали його Сюун’аном, а [тепер] Іккю вирішив поновити йому ім’я і змінив на Намбō. Після цього збудував він цю обитель і звався то “Сюун’ан”, то “Намбō”, то “Гіб”. Оскільки з Дзьбō [у нього] були гарні взаємини, то вони часто насолоджувалися бесідами за [чашкою] чаю<sup>30</sup>. Та й ваш покірливий слуга, відлюдник і в другому поколінні господар обителі, теж зветься “Нан-но бб” і займається виключно чайною церемонією, ха-ха!”

[4] “Як відбувається взаємне налаштування сердець господаря і гостя?” – запитав я. Екі відповів: “Звичайно, якщо їхні серця перебувають у згоді одне з одним, – це добре. Однак [свідомо] намагатися приводити їх до згоди – погано. Якщо господар та гость знають шлях [ чаю], все само собою йде до ладу. Недосвідчені ж тільки й роблять, що намагаються один до одного приводити їх до згоди, і коли один з них схибить на шляху, обидва нароятимуть помилок. Саме через це, [коли серця без зусилля] перебувають у згоді – це добре, а [коли їх свідомо] прагнуть привести до згоди – це погано.”

[5] Не слід легковажно ставитися до поливання водою доріжки [чайного саду]. Найважливіше в чайній церемонії – це “три вугілля”<sup>31</sup> та “три роси”<sup>32</sup>. Якщо тільки не [береться до справи] гарний знавець, зустріч важко влаштувати [так, щоб вона відбувалася] відповідно до задуму. Якщо казати в загальних рисах, зручний [для поливання доріжки] час буває тричі: раз – перед вступом гостей на доріжку, раз – перед виходом гостей під час церемонії<sup>33</sup> та раз – коли зібрання завершилося і гости полишають свої місця. Слід розуміти, що вранці, вдень і ввечері – всі три рази поливання водою сповнене глибокого смислу. Останнє поливання водою [під час чайної церемонії] називають *tatimidzu*. Я чув, що Сбкю<sup>34</sup> та інші не розуміють [значення] *tatimidzu* і говорять: “Так поводитися – це немовби казати гостеві “йди геть”. Що ви на це скажете?” Запитав я про це в Екі, і [він відповів]: “Це величезна помилка в [розумінні] істинного смислу [*tatimidzu*]. Взагалі, чайна церемонія *vabi* з початку до кінця, звичай, має тривати не більш ніж 4 години. Якщо ж триватиме вона довше ніж 4 години, то вранішня церемонія заважатиме денній, а денна – вечірній<sup>35</sup>. Окрім того, в маленькій чайній кімнаті *vabi* не ведеться так, щоб [чаювання] тривало нескінченно довго, подібно до звичайного бенкету або пригощання задля розважання гостей. Коли завершується [пиття] рідкого чаю<sup>36</sup>, який [подається] після [густого чаю], слід полити водою [доріжку]. Коли чайний майстер *vabi* і [пиття] густого чаю, і [пиття] рідкого чаю завершив, що ж йому іще робити<sup>37</sup>? Та й гостям доречно полищити довгі розмови і вертати [додому]. Оскільки гостям час йти, [господареві] слід освіжити доріжку, а також, щоб не видатися неуважним [до гостей], знов наповнити водою *тьобдзубаті* і плеснути води на рослини. Гості також, зважаючи на вчасний момент, мають підводитися [з місць]. Господареві годиться проводити їх до виходу з чайного саду та попрощатися”. Так казав [майстер].

[6] [Правило,] щоб, вступаючи на доріжку чайного саду, і гость, і господар взували *тета*<sup>38</sup>, встановив Дзьбō. Так [він вирішив], бо ходити [доводиться] серед трави, ясно вкритої росою. Він говорить, що за стукотом *тета* [господар і гость можуть] розпізнати один в одному знавця та незнавця. Той, хто [йде], аби не виступувати гомінко, але й не намагається ступати нечутно крадькома, а [йде] спокійно, “без серця”<sup>39</sup> – це і є знавець. Людина недосвідчена і не розрізнятися. Сбекі ж останнім часом, за власним уподобанням, до сандалій *ձбрі*<sup>40</sup> накладає підошву зі шкіри і називає їх *секіта*<sup>41</sup>, замовляє в районі Імайті<sup>42</sup> міста Сакаі і використовує для [ходіння по] доріжці чайного саду. Коли я запитав про це, Екі сказав: “В наш час нічого поганого немає в носінні *тета*, але ще Дзьбō говорив, що, навіть в чайних церемоніях його часу, разом з Екі не [знається] і] трьох таких, що по-справж-

ньому вміють ходити в *тета*. Зараз в Кіото, Сакаї та Нарі є кілька десятків знавців чайної церемонії<sup>43</sup>, але знавців носіння *тета* разом із тобою, мабуть, і п'ятьох не знайдеться. Таких завжди [можна] перелічiti на пальцях. Не кажучи вже про тих, хто досяг просвітлення [на шляху чаю]. Нетямущим слід спочатку взвувати *секіта*. А Тейбб<sup>44</sup> надто полюблєє стукіт,” – посміхнувся [Рік Іо].

[7] “Ікебану для маленької чайної кімнати добре скласти скромно з однієї-двох квіток неодмінно одного виду. Звичайно, залежно від квітів, [іноді] ставлять і пишний букет, але суть полягає в тому, що не можна дбати про саму лише зовнішню красу<sup>45</sup>. А ось в [чайній кімнаті в] 4,5 татамі вже дозволяється [складати ікебану] і з двох видів, залежно від [обраних] квітів”.

[8] Квіти, які не ставлять до вази<sup>46</sup> – у вірші:

До вази не став  
Квітів, таких:  
Тінтьбге,  
Міямасікімі,  
А також квіту кейтō.  
Омінаесі,  
Дзакуро, кōхоне,  
Кінсенка  
Та й сенрейка<sup>47</sup> недоладу.

[9] Здавна повелося для вечірньої церемонії<sup>48</sup> уникати квітів, однак Дзъбб та Сбекі добре це обміркували і вирішили, що й на вечірній церемонії ікебану з певних видів квітів ставити можна. Взагалі-то, з барвистих квітів ікебану не складають, [а от] з білих квітів [цілком] можна<sup>49</sup>. Які квіти використовують з цієї нагоди, а також те, що називають “ліхтаревою квіткою”<sup>50</sup>, є важливою старовинною традицією, що передається лише [від майстра до учня] з вуст у вуста. Коли згадується “ліхтарева квітка”, в цьому завжди є щось святкове.

[10] Один чоловік забажав дізнатися про секрет створення настрою під час [чайного ритуалу з вогнищами] *ро* та *фуро*<sup>51</sup>, тобто літньої та зимової чайної церемонії, й звернувся з цим запитанням до Сбекі. Екі відповів: “[Чини так,] щоб влітку було як раз прохолодно, взимку як раз тепло, вугіля щоб було стільки, скільки потрібно для кипіння води, щоб чай був таким, аби можна було з приемністю пити, – ось і весь секрет.” Той, хто питав, розчаровано зауважив: “То це ж будь-кому зрозуміло!” А Екі відповів йому: “Коли так, то спробуй влаштувати, щоб [чайна церемонія] відповідала цьому духу, тоді я прийду до тебе як гість і стану твоїм учнем.” Там же був присутній і настоятель Сьбрей<sup>52</sup>, він погодився: “Те що сказав Сбекі, в вищій мірі вірно. Так само відповів і [вчитель чань] Няо Ке<sup>53</sup>: “Не чини анічого злого і роби усіяке добро””<sup>54</sup>.

[11] Світанковий стан вогню – важлива річ. Це велика таємниця “трьох вугіль”<sup>55</sup>. Екі казав так: “Дехто, посилаючись на те, що [це вода] для світанкового використання, кип’ятить воду з вечора. Аж ніяк не можна так [чинити]. Прокинутися зі співом птахів, оглянути вогнище-*ро*, запалити вогонь, насипати трохи вугілля, тоді сходити до колодязя і набрати свіжої води, занести до мідзужа<sup>56</sup>, вимити *кама*<sup>57</sup>, наповнити водою і помістити в *ро*. Щоранку це закон в чайній кімнаті. Гості також вступають до чайного саду<sup>58</sup>, зважаючи на стан вогню і кипіння води. Дехто з гостей приходить несподівано рано і споглядає за діями [майстра], починаючи з [підготовки] вугілля для першого розпалення вогню, [і розігрівання] мокрої *кама*<sup>59</sup>. Якщо гість і господар не ставляться з належною увагою до дій під час світанкового [зібрання], воно важко вдається”.

[12] Загалом, і вранці, і опівдні, і ввечері для чаю використовується вода, що її начерпано на світанку. Це турбота майстра чаю – підготувати воду, щоб її вистачило від світанку до ночі. Навіть на вечірній церемонії воду, [набрану] ополудні, не використовують. Вечір до півночі – це час *інь*, вода відихується і стає шкідливою. Світанкова вода [набирається] на початку часу *ян* і дихає свіжістю. Це колодязна вода-квітка<sup>60</sup>. Оскільки вода для чаю дуже важлива, чайний майстер ставиться до неї з особливою увагою.

[13] Екі казав: “Під час світанкової або вечірньої церемонії в *косікаке*<sup>61</sup> слід виставляти ліхтарик-андон<sup>62</sup>. Добре, якщо і господар вийде до [серединних] воріт з ручним ліхтариком, вклониться [гостям] та повернеться назад [до чайного будиночка]. Дехто виходить зі свічником з ручкою<sup>63</sup>, але в ніч, коли дме вітер абощо, це особливо клопітливо. До того ж немає в ньому чарівності, та й світло занадто яскраве, а це погано”.

[14] Екі казав: “Під час зібрання, коли випав сніг, слід, наскільки можливо, дбати, щоб не залишалося багато слідів від ніг. Лише на каменях-тобіїс<sup>64</sup> можна легенько змити [сніг] водою. Оскільки не годиться, щоб в тьодзубаті не можна було налити води, то аби [тьодзубаті] було добре видко, [сніг на ньому] слід змити водою. Однак, коли на камені тьодзубаті і на деревах поблизу нього [сніг] лежить напрочуд гарно, [його слід] так і залишити, а воду для миття рук можна виносити до косіаке і в чащі з носиком<sup>65</sup>”.

[15] Для вечірньої чайної церемонії в сніжну пору ліхтарі в чайному саду взагалі запалювати не слід. Світло [іх], потъмяніле від близни снігу, негарне та слабке. Однак, оскільки це залежить від розташування і вигляду дерев в чайному саду, однозначно наполягати важко.

[16] Слід розуміти суттєву різницю між [чайними кімнатами] фукасандзьоб та нагайодзьоб<sup>66</sup>. На малюнку це зрозуміло. [В чайній кімнаті] фукасандзьоб в передній частині татамі для приладдя<sup>67</sup> вирізують [смугу ширину] 1 сяку 5 сун<sup>68</sup> і кладуть сюди дощечку, на дощечці [розміщують] – фуро, мідзусасі, сякутате, кобосі<sup>69</sup> тощо, – так повелося здавна, коли ще лише починали влаштовувати [чайну кімнату] фукасандзьоб. [Майстер] вносить тяіре<sup>70</sup>, чайну чашку і готує чай. Згодом, коли почали вирізувати мукобро<sup>71</sup>, перед цією дощечкою стали вирізувати ро [розміром] в 1 сяку 4 сун<sup>72</sup>. Потім влітку на дощечку почали ставити навіть добуро<sup>73</sup>. [В чайній кімнаті] нагайодзьоб – в передній частині татамі для приладдя кладуть дощечку [шириною] 5 сун. Перед звичайним мукобро добре покласти дощечку [шириною] в 2 сун 5 бун – можна до 3 сун. Слід добре розуміти правила співвідношення [приладдя та елементів інтер'єру в стилі] дайсу.

[17] У приладді для маленької чайної кімнати добре, коли в усьому є певна нестача<sup>74</sup>. Є люди, яким не до вподоби навіть найменше пошкодження [чи недолік]. Це повне нерозуміння. Випечений в наш час керамічний посуд, якщо він розколовся чи розтріскався, не використовують. Посуд же, подібний до танських<sup>75</sup> тяіре, навіть якщо його склеєно лаком, використовується зі ще більшою шаною. Знову ж таки, коли йдеться про сполучення принадлежностей, слід розуміти так, що до виготовленої в наш час чашки [пасує] танський тяіре. Хоча в часи Дзюкоб [чудових] старих речей було ще багато, він клав [свою] улюблена чашку ідо<sup>76</sup> до мішечка і поводився з нею так, як з чашкою теммоку<sup>77</sup>, і неодмінно виставляв до неї нацууме<sup>78</sup> або новий тяіре тощо.

[18] Люди, що володіють славетними сувоями<sup>79</sup>, мають розумітися на [влаштуванні] токо[нома]<sup>80</sup>. Якщо горизонтальний сувій замалої довжини по вертикалі, стелю в токо[нома] можна понизити, а коли вертикальний сувій виявляється задовгим – підвищити. Щодо решти сувоїв годі турбуватися, що щось буде недоладу. Головне, щоб улюблені славетні сувої можна було [повісити], як належить. Серед картин бувають ліві та праві [з потрійної композиції]. Чайний будиночок будують, пам'ятаючи, що від його розташування залежить розміщення токо[нома].

[19] “Немає [чайної] принадлежності, важливішої за сувій<sup>81</sup>. І гість, і господар [можуть] одним серцем досягти самадх<sup>82</sup> чайної церемонії [завдяки цій] речі. Сувої з дзенськими написами<sup>83</sup> – перші [серед них]. Вшановуючи серце цих висловів, ми схиляємося перед чеснотами тих, чиєму пензлю вони належать, – мирян, які слідують шляху [Будди], та патріархів. [Сувої,] написані [простими] мирянами вивішувати не слід. Однак вірші поетів буддійського змісту вивішують. А ось в [чайній кімнаті в] 4,5 татамі, [порівняно з чайним будиночком-]сбан<sup>84</sup>, дух зовсім відмінний. Це слід добре розуміти. Перші [серед усіх] – сувої, які поєднують в собі слова Будди або слова патріархів і чесноти того, хто їх зобразив, – такий сувій є великим скарбом. Знову ж таки, хай автор і не має великих чеснот, але коли на сувої зображені слова Будди або слова патріарха, такі сувої вважаються другими [за цінністю]. Картини також вивішуються залежно від того, хто їх написав. Серед картин пензля китайських монахів багато зображень будд і буддійських патріархів, а також портретів людей. Деято каже, що це скидається на домашній вівтар із зображеннями будд, і не вивішує [таких сувоїв] – це похибка. Перед [ними] слід ще більше схилятися і вивішувати їх. [Тут] особливо важливо те, що серце звертається до Будди,” – казав Екі.

[20] У маленькій чайній кімнаті слід подавати до столу одну чашку супу, дві-три другі страви<sup>85</sup>, а також трохи саке. Багатство страв не відповідає [духу] чайної церемонії в чайному будиночку вабі. Звичайно, у сполученні легких та густих [страв] слід керуватися тим самим правилом, що й для [сполучення рідкого і густого чаю в] чайній церемонії.

[21] Їсти за однією [підставкою-]хандай<sup>86</sup>, як за столом, удвох, утрьох, учотирьох – це повсякденна практика в дзенських монастирях. Тому Дзьобо і Сбекі, коли влаштовували чайну церемонію для гостей з храмів Дайтокудзі<sup>87</sup> та Нансюдзі<sup>88</sup>, інколи виставляли [підставку-]хандай. Оскільки

[чайні кімнати] ітідзьб-дайме<sup>89</sup> занадто тісні, то виставляти тут [підставку-]хандай незручно. [В кімнатах же площею] 2 татамі, 3 татамі, 4 татамі, і особливо [в кімнатах на] 4,5 татамі, – добре. Якщо в кімнаті, окрім входу для приготування чаю<sup>90</sup>, немає ще одного [допоміжного] входу, [використовувати підставку-хандай важко, адже] вносити її зі входу для приготування чаю небажано. Господар спочатку вносить підставку до кімнати, протирає її серветкою, після цього в чашки для страв кладе моцусо-но месі<sup>91</sup>, накриває кришкою, вниз підставляє чашку з супом, за кількістю всіх присутніх гостей розставляє на таці, вносить і ставить на підставку. Суп виносять у супниці. Другі страви також виносяться або в каструльці-набе, або в чаші-хаті. Підбір [посуду] залежить від поданих страв. Саке повинне подаватися один-два рази. Пити ж слід з кришечки для чашки з їжею. Гостям за їжею слід особливо дбати про охайність рухів. Взагалі, набір страв для [сніданку за підставкою-] хандай обирають особливо легкий. Суп один, друге блюдо одне, щонайбільше два, а солодощі до чаю можна взагалі не виставляти. Знову ж таки, буває і так, що і чашку для їжі, і чашку для супу, і кришку – кожну з цих речей вносять загорненою в бавовняну хусточку, пофарбовану в темно-синій колір, а [рисові пасочки] моцусо, як в буддійському храмі, виносять в чаші-хаті, і господар роздає їх кожному з гостей; гості також простягають чашки, щоб прийняти [пригощання]. Звичайно, коли до столу подаються рибні або м'ясні страви, [підставка-]хандай не використовується<sup>92</sup>.

Кришок для чашок слід виносити одну-две, залежно від [того, які подано] другі страви.

[22] У маленькій чайній кімнаті виставляють також цубо з [висушеним] чайним листям<sup>93</sup>. Здебільшого це буває під час “розвідування отвору” [горщика-цубо]. Для першої частини чайної церемонії добре вивісити сувій<sup>94</sup>, і перед ним поставити [горщик-цубо з висушеним чайним листям]. У маленькій чайній кімнаті, щоб прикрасити його, досить хусточки і шнурочка на отворі [горщика]<sup>95</sup>. Певна річ, навіть якщо зав’язують “довгий шнурочек”<sup>96</sup> або що, слід робити це просто, так, щоб не кидалося в очі. Коли людина мудрує із зав’язуванням, складається враження, що вона прагне виглядати знавцем, а це погано. В маленькій чайній кімнаті сіточку [для горщика-цубо]<sup>97</sup> взагалі-то не вивішують, але якщо це не під час “розвідування отвору”, то залежно від цубо, [сіточку] можна і вивісити.

[23] Є [ще] так званий покинутий цубо<sup>98</sup>. Коли Кодзімая Дбсацу<sup>99</sup> купив мацубо<sup>100</sup>, а в той час це були чудові цубо, що про них аж ходили чутки, люди просили його показати [цей цубо], але він казав [у відповідь]: “Як же виставляти цубо, коли той навіть імені не має,” – і скромно не виставляв. Одного разу гості прийшли на звичайне домовлене зібрання і від косікаке через людину передали: “Сьогодні ми прийшли, насамперед, тому, що [маємо] велике бажання побачити цубо. Якщо цубо не виставлений, нам і заходити не варто.” Дбсацу був змушеній покласти цубо, ледь прикривши отвір, збоку біля входу-нідзіріту і вийшов назустріч [до гостей]. Коли гості прочинили двері, то побачили збоку перекинутий цубо. Вони попрохали прикрасити цубо [нішу] токонома, на що Дбсацу вийшов [і відповів]: “Оскільки ви так просили, я виставив, але це не такий цубо, щоб просити поставити його до токонома. Щонайбільше, [можна покласти його] десь по дорозі, подумав я, і покинув [біля входу]. Дивіться просто так,” – привітав він гостей. Довго він відмовлявся, але потім подивився [на цубо] і поставив до токонома]. Це є той самий цубо, що згодом отримав назву “Сітуре<sup>101</sup> [майстра] Кодзімая”. Люди були у захваті від цієї дії, прозвали її “покинутий цубо” і вона стала модною. Сдекі мовив: “Справді, час від часу цей задум<sup>102</sup> може бути [використовуваний], тільки, якщо вже виставляти цубо на прохання, то спокійніше одразу поставити його до токонома”. “Покинутий цубо” – важка справа. Певна річ, повторювати за кимось не слід”.

[24] [Під час церемонії з] фуро вугілля на прохання не показують. А ось коли все [приготування вугілля] скінчиться, то дивитися на форму золи та на перенесення вогню справді можна<sup>103</sup>.

[25] [Mідзусасі у формі] цурубе<sup>104</sup>, присівши навпочіпки, кладуть вниз і не чіпають з місця, і, взагалі, [його] можна так і залишити до самого кінця. Після того, як гості повставали з місць, його слід забрати. [Щодо цього] багато є неписаних секретів та звичаїв.

[26] Є люди, які кажуть: цебрик сін[нурі]<sup>105</sup> став держачком вздовж, а цурубе став держачком поперек. Є й люди, які [навпаки] говорять: цебрик сін[нурі] держачком [став] поперек, а цурубе – вздовж. Екі ж каже: “В обох випадках держачком краще ставити вздовж. Бо якщо поставити [поперек], то, по-перше, [рука] наштовхується на держачок і нести черпак незручно. Знову ж таки, я не веду мову про ті речі, що їх за правилами слід ставити держачком поперек, однак, коли для речі встановленого правила немає, тоді добре [чинити так], щоб було зручно рухатися. Цебрик можна використовувати лише для ро. Для фуро ні в якому разі використовувати не можна. Цурубе вико-

ристовується в усі пори року<sup>106</sup>. В першу ж чергу, добре [послуговуватися ним] для [чайного зібрання] розрізування отвору [горщика-цубо], вранішнього зібрання тощо.”

[27] Для невчасного зібрання виставляють один або два види найцінніших приладь. Рухи [при приготуванні чаю] повинні [слідувати духу] *сін*, серце – [духу] *сō*<sup>107</sup>. [Це] неписаний секрет.

[28] [В якості] вази для маленької чайної кімнати добре [брати] колінце бамбука, кошик, вазу з гарбуза тощо. Металеві вази, взагалі, добре пасують до [чайної кімнати в] 4,5 татамі. В маленькій чайній кімнаті їх також використовують, якщо [вони виглядають] природно.

[29] “Круглий *кенсуй*<sup>108</sup> став шовчиком перед [себе], підставочку для кришки [казана]<sup>109</sup> з розщепленого бамбука також став очками<sup>110</sup> перед [себе],” – говорить Сбекі. “Але ж Дбан<sup>111</sup> радив і шовчиком, і очками підставочки повернати до гостей. Як же слід чинити?” – запитав я. Екі відповів: “Взагалі, і під час [церемонії з] *дбгу-датами*, і під час [церемонії з] *поличкою-тана*, і коли виставляють принадлежності для оздоблення, і коли перемінюють вугілля та готують чай – [завжди] приладдя слід повернати до себе. Розкладене приладдя теж не для того, щоб показувати його гостям. Тим більш, під час приготування поводитися [з принадлежностями] на показ гостям ні в якому разі не можна. Коли так [чинити], то доведеться і [чайницю-]*тяіре*<sup>112</sup> ставити боком, щоб гості могли бачити. Однак, коли [приладдя] виставляється на прохання [гостей] для милування, то й виставляти його, звичайно, слід лицем до гостей. Це перше з правил. Особливо [це стосується] підставочки для кришки: я чув, що навіть Нбамі вчив, готуючи чай, ставити [підставочку-печатку] Лінь Цзі<sup>113</sup> ієрогліфами так, щоб самому було зручно читати, і клав її біля ручки черпака. [Підставочки у формі] живих істот тощо – так само. Якщо [підставочку з] бамбука повернати очками до гостей, тоді й підставочку-печатку для кришки доведеться повернати так, щоб гості могли читати. І те й інше невірно. Круглий *кенсуй* також правильно ставити шовчиком перед себе,” – сказав [майстер].

[30] Якщо [чайниця-]*тяіре* висока, мішечок [слід стягувати] донизу, якщо ж [чайниця-]*тяіре* низенька, [саму чайницю-]*тяіре* [слід піdnімати] вгору<sup>114</sup>.

[31] Буває, що чайні зібрання влаштовують на природі<sup>115</sup>, на полюванні. Коли Сбекі в Дайдзен-дзісан<sup>116</sup> влаштовував чайну церемонію [для Тойотомі Хідейосі], ваш покірливий слуга був разом із ним і допомагав, і тому добре-добре роздивився дії [майстра]. Сбекі говорив: “Для чайної церемонії на природі усталених правил не існує, однак, якщо не присутні всі до одної сутнісно важливі основи [чайної церемонії], то влаштувати її неможливо. По-перше, краєвид забиратиме [увагу], і [настрій] чайногого зібрання не просякне [душу]. Особливо ж важливо зробити так, щоб гість душою зосередився [на чаюванні]. Тому в якості приладдя добре брати особливо цінні *тяіре* тощо. В Дайдзен-дзісан до чайної скриньки<sup>117</sup> було покладено *сіріфукура-тяіре*<sup>118</sup>. Слід добре-добре [це] розуміти. Посуд слід, насамперед, освіжити, сполоснувши водою. Якщо перестаратися у влаштуванні розваг, то [зібрання] стане схожим на балачки на посиденьках, а коли буде монотонним і млявим [так що хилитиме до сну], увагу перебере на себе краєвид. Коли не великий знавець береться до справи, [чайну церемонію на природі] влаштувати важко.”

[32] [Щодо] чайної церемонії на природі, особливо слід [дбати] про чисте, свіже місце для неї. Зазвичай, це може бути затінок під сосною, берег річки, галевина. В серцях господаря та гостя також найважливіше – чистота. Це не означає, однак, що очищати [серце слід] лише з цієї нагоди. Шлях чаю<sup>119</sup>, із самого початку є місцем для досягнення просвітлення<sup>120</sup>: якщо [майстер і гість] не є очищеними людьми, що полишили світ мирської суєти, [чайна церемонія] не відбудеться. Чаювання на природі, коли [щоб нагріти води] збирають дрова для багаття, влаштоване недосвідченою людиною, є не більш ніж наслідуванням зовнішньої форми. Для дій і для приладдя правил немає. [Але саме] через те, що правил немає, за правило є [одне] Велике Правило<sup>121</sup>. Воно полягає просто в тому, щоб поводитися [природно], досягнувши просвітлення єдиним серцем, а оскільки це уміння [лежить] поза формою, аби-який чайний майстер аж ніяк не [зможе] скористатися з нього. Слід знати час, коли [чаювання на природі] може відбуватися само собою<sup>122</sup>.

[33] Дзьоб казав, що дух чайної церемонії *вабі*<sup>123</sup> якнайкраще передає вірш Тейка<sup>124</sup> з “Сінкокін-сю”:

Спорожніло все –  
Квіту вишні, кленів листя  
Око не знайде.  
Лишень хатка біля води –  
Осінній вечір.

З квітом сакури і осіннім листям кленів<sup>125</sup> він порівнював вишукану красу стилю *съоін-дайсу*. “Якщо пильно вдивлятися в цю сакуру та кленове листя, за ними відкривається світ без жодної речі<sup>126</sup> – комишева хатка на березі затоки. Людина, яка не знала сакури та листя кленів, не зможе одразу жити в комишевій хатинці! Лише, коли вдивлятися і вдивлятися [в цей краєвид із сакурою і кленовим листям], тільки тоді відкривається гранична самотність (*sabi*)<sup>127</sup> комишевої хатки. Це істинний дух чаю,” – казав він.

А Сбекі казав, що знайшов ще один вірш [який виражає дух *вабі*] – він завжди писав обидва вірші разом і вважав їх заповідями [чаю *вабі*]. Це вірш Іетака з цього ж самого зібрання<sup>128</sup>:

Тому, хто завжди чекав  
Лише на вишню в квіту, –  
Десь у гірському селі,  
Ох, показати б весну  
В першій між снігом траві!

Слід розуміти [дух чаю *вабі*], долучивши цей [вірш] до попереднього. Люди в миру з ранку до вечора дошукуються назовні: коли ж в оцих горах, коли ж у тому гаю заквітчається сакура, і не знають, що ця сакура і кленове листя – в нашему серці. Вони радіють лише тим речам, які бачить їхне око. Гірське село є такою ж цариною просвітленої самотності, як і комишева хатка. І торішні квіти, і листя кленів – все вкрило снігом: в гірському селі нічого не залишилося, і в ньому запанувала гранична самотність – тому воно має той самий смисл, що й комишева хатинка на березі морської затоки. І ось знов з цього місця, де немає жодної речі, [народжується] дія, яка несамохіт захоплює і природно розлита усюди, – і подібно до того, як навесні вся вкрита снігом назустріч пробудженню на прогалинах то тут, то там два листочки, три листочки, така свіжо-зелена пробивається травиця, – так без зусилля являє себе істина. Для пояснення цієї думки взяв [майстер цей вірш]. Щодо сутності поезії існують, певно, й інші тлумачення, але я чув і записав тут той смисл цих двох віршів, що його Дзьоб та Рікю вклали для Шляху чаю. Ось так, на Шляху з глибокими намірами серця, досягати просвітлення через найрізноманітніші речі – це таким, як Ваш покірливий слуга, не під силу. Воістину [майстер Рікю є] гідною шані, благодатною просвітленою людиною: думаєш, що [проповідує він] Шлях чаю, а це є не що інше, як Шлях просвітлення Будді і буддійських патріархів.<sup>129</sup> Схиляюсь у пошані.

[Засвідчення:]<sup>130</sup>

В наведених вище "Записах на згадку", коли зрозумів я щось хибно, зауважте мені, будьте ласкаві. Хоча слухав я слова [майстра] і записував час від часу, однак через брак розуміння у Вашого покірливого слуги, можливо, вдався до жахливих помилок. Особливо ж [через те, що], записував я неохайно. Знову ж таки, оскільки виправляти зараз вже не годиться, так [без змін] і пропоную вашій увазі.

З повагою, Ваш покірливий слуга

Намбō Печатка<sup>131</sup>

5-го дня 11-го місяця

Вчитель Сбекі<sup>132</sup>

З повагою

## Власноручний напис Рік Ю:

[Дивився я на те, що] ти записував ці численні бесіди і [міркував], чи не пожалкую [про це]. Однак розходженъ немає. Ale все одно, чи не було б краще тобі скористатися [цим папером] замість підкладки до ширми?<sup>133</sup>

З повагою, Ваш покірливий слуга

Соекі Печатка

Намбō

### Постскриптум:

[34] Цей текст “Намброку” – це правильний текст, записаний власноручно Намбō Сōкеєм і скріплений печаткою Рікю-кодзі<sup>134</sup> в засвідченні. Серед цих книг лише сувій “Мецуго” печатки Рікю не має. Оскільки був написаний після смерті майстра. Кожен із сувоїв – на папері, скріпленим печаткою, на бамбуковій вісі, з бавовняним шнурочком.

[35] Усі сім сувоїв було переписано в такому порядку: п'ять в 3-й рік Дзьобьо<sup>135</sup>, два – в 3-й рік Генроку<sup>136</sup>. Наприкінці сувою “Мецуго” все [це детально] зазначено.

[36] Суміш хірагани та катаюни теж, як в тексті оригіналу. Решта особливостей також за оригінальним текстом.

[37] Фіалковим чорнилом послуговувався я, коли при переписуванні робив дописки, щоб не плутати їх з оригіналом.

[38] З цієї ж самої причини не додавав я приписів фіалковим чорнилом наприкінці кожного з семи сувоїв. Щодо усіх [інших сувоїв] – дивіться ці [пояснення] в цих “Записах на згадку” та наприкінці сувою “Мецуго”.

[39] А [можу я стверджувати], що це оригінальний текст, тому що [я,] Дзіцудзан, [доручив] переписати оригінал і маю свій власний текст. Всі ці сім книг переписав Нейсецу Аансю<sup>137</sup>.

[40] Оригінальний текст не має загальної назви. “Кісса Намброку” – це назва, яку дав вчитель дзен Когай<sup>138</sup> з храму Сұфуку<sup>139</sup>. На цьому завершує.

У викладеному тексті при звірці з оригіналом помилок не виявлено.

2-й рік Хбей<sup>140</sup>, [рік] зодіакальної курки другого циклічного знаку, 12-й місяць [місячного календаря].

Дзіцудзан (червона печатка).

<sup>1</sup> Окакура Тенсін (або Какудзоб) (1862–1913), видатний культурний діяч Японії епохи Мейдзі, “Книга чаю” (1906) якого вже увійшла в золотий фонд класичної спадщини творів, присвячених чайній церемонії.

<sup>2</sup> Відомості про життя і діяльність Сен-но Рікю див.: [Ігнатович 1997, 94–112].

<sup>3</sup> У сучасній літературі використовуються два варіанти назви трактату: “Намброку” (**南坊錄**) [Кодзіен 1997] та “Намброку” (**南方錄**) [Хараіро 1997; Ніхон-дай-хяккадзенсьо 1994]. Велика японська енциклопедія зазначає, що донедавна назва трактату традиційно передавалася “Намброку”, однак поширені зараз видання беруть за основу список трактату, який має назву “Намброку”, і тому було вирішено дотримуватися останньої назви. У літературі європейськими мовами можна зустріти також перекладну назву “Записки Намбо”. В цій роботі ми послуговуємося назвою “Намброку”.

<sup>4</sup> Батько його, Татібана Хейдзаемон, був головним васалом клану Курода. Дзіцудзан був його другим сином.

<sup>5</sup> Чайна кімната Дбдзінсай у павільйоні Тогудо в храмі Гінкакудзі (Кіото), споруджена Асікага Йосімасою, є найдавнішим прикладом чайної кімнати площею 4,5 татамі.

<sup>6</sup> 1 дзъб = 3,03 м.

<sup>7</sup> Сюун’ан (**集雲庵**) – маленький храм у монастирі Нансюдзі буддійської секти ріндзай у м. Сакаі (у префектурі Осака). Заснував його Гіб Дзьбетей (1428–?), і спочатку він знаходився за межами монастиря, але в 1616 р. опинився на його території після великої пожежі, яка суцільно знищила монастир і змусила змінити його місцезнаходження. Монастир Нансюдзі постав на місці храму Нансюан (1526), який в 1556 р. воєначальник Мійосі Нагайосі перетворив на великий буддійський монастир, першим настоятелем якого став Дайрін Сётб. Тут знаходитьться чайна кімната Дзіссдан (**実相庵**) – за переказами, одна з улюблених чайних кімнат майстра Рікю. Відомий цей храм також садом, влаштованим чайним майстром Фууротою Орібе. Намб Сокей був господарем обителі Сюун’ан у другому поколінні. Сам же храм до нашого часу не зберігся: його було зруйновано в бурхливі часи реставрації Мейдзі.

<sup>8</sup> Тобто Сен Сокі або Сен-но Рікю (1522–1591) – Великий Засновник чайної церемонії. Родове прізвище майстра – Танака (**田中**), його дитяче ім’я – Йосіріо (**与四郎**), Сен (**千**) – назва дому, що її перетворять на родове прізвище нащадки майстра. Як чайний майстер він відомий під псевдонімом Рікю (**利休**), а Сокі (**宗易**) – його буддійське ім’я. В “Намброку” автор найчастіше використовує буддійське ім’я майстра (Сокі), або його скорочений варіант (Екі), в “Записах на згадку” (першій книзі трактату) лише один раз він послуговується ім’ям Рікю. При перекладі ми зберігаємо варіант, вжитий в тексті оригіналу. Однак в авторських вставках по тексту (в квадратних дужках) та в коментарях використано ім’я Рікю, загальнозважане в сучасній традиції.

<sup>9</sup> У стилі *дайсу* (<台子>), тобто у великій залі, де під час чаювання використовували поличку *дайсу*. Словосполученням “маленька чайна кімната” тут передано японське *кодзасікі* (**小座敷**).

Сучасне “чайна кімната” (*тясіцу* – 茶室), з’явилось порівняно недавно, а в часи Рікю послуговувалися словами [*тя*]дзасікі (茶座敷), якої (伊). Відповідно, словом *кодзасікі* позначали маленьку *тядзасікі* (сучасне *кома*). Беручи за точку відліку чайну кімнату площею 4,5 татамі (рис. 1), менші за розміром кімнати називають *кома* (小間), а більші – *хірома* (広間).

У “Намброку” чаювання *дайсу* протиставляється чаюванню *вабі* як взірець офіційного стилю, який поширився серед аристократів та самурайського прошарку і поступово переріс на розкішне, обтяжене багатьма прикрасами дійство. З іншого боку, паралельно розвивався простонародний стиль. Мурата Дзюкоб об’єднав обидві традиції і створив чаювання *вабі*. Отже, чаювання *вабі* продовжують містити в собі основи стилю *дайсу*, але переростають їх, спрощуючи і підкреслюючи вимогу духовної дії. Тому в “Намброку” вважається, що чаювання *вабі* стоять вище за чаювання *дайсу*.

<sup>10</sup> Сō – форма найбільш скороченого естетичного вираження (з ряду *сін-гъб-сō*) в японському мистецтві.

<sup>11</sup> “Поставити квіти” означає скласти ікебану.

<sup>12</sup> Тобто Будда Шакьямуні, Бодхідхарма, Лінь Цзі (яп. Ріндзай) тощо. Тут йдеться про те, що всі ці дії – і принесення води, і піднесення чаю Будді, і пиття, і складання ікебани, і скурення духмянощів, – все це входить до звичайних повсякденних обов’язків буддійського монаха. Тому і говориться, що навчатися шляху чаю слід у буддійських вчителів.

<sup>13</sup> Тобто Намбō Сōкей.

<sup>14</sup> Тъдзубаті – кам’яний умивальник у чайному саду для омовіння обличчя та рук.

<sup>15</sup> Див. прим. 8.

<sup>16</sup> “Сōан” в перекладі означає “хижка [крита] правою”, тобто найпростіша будівля, яка може слугувати притулком людині. Така хижка, загублена десь в горах або самотньо полишена на березі моря, є одним з символів духу *вабі* в традиційній японській естетиці. І якщо світській чайній церемонії в стилі *сьоін* (*сьоін-тяною*) відповідає повна каліграфічна форма *сін*, то “чаюванню в хижці-*сōан*” (*сōан-тяною*) відповідає форма *сō*, яка втілює ідею полищення світу мирських турбот і вступу на шлях просвітлення.

<sup>17</sup> Тобто Цуда Сōкю (1520–1593). Чайний майстер з середовища заможних купців та промисловців м. Сакаї. Поряд з Рікю та Імай Сōкю був одним з “голів чайного ритуалу” (*тядб*) при дворі Оди Нобунага та Тойотомі Хідейосі. У тексті оригіналу наводиться читання Сōгю, однак загальноприйнятим прочитанням в сучасній япономовній літературі є варіант Сōкю, якого ми і будемо дотримуватися в тексті перекладу.

<sup>18</sup> Косікаке – це спеціально влаштоване в чайному саду місце під навісом, де гості чекають, поки господар запросить їх до чайної кімнати. Зазвичай, тъдзубаті влаштовується у віддаленні від косікаке на внутрішній доріжці-родзі біля входу до чайного будиночка, і господар, виходячи до гостей, наповнює його водою у них на очах. Однак, коли тъдзубаті розташований безпосередньо біля косікаке, господар не може підійти і наповнити його, не наблизившись занадто близько до місця очікування гостей, і тому повинен налити воду заздалегідь.

<sup>19</sup> Такено Дзьоб (1502–1555) – майстер чаю. Народився у м. Сакаї. Дзьоб був із заможної самурайської родини, отримав гарну світську освіту. Займався мистецтвами, зокрема поезією. Захоплювався чайною церемонією. Потім став монахом, причому спочатку він був адептом амідайму, а потім навернувся в дзен. Його наставником в дзен був Дайрін Сōтоб (1480–1568). Дзьоб продовжував розробляти ідею про “єдину сутність чаю та дзен” (*тядзен-ітті*), і, починаючи з нього, серед майстрів чайної церемонії стало традиційним проходити дзенську підготовку. Він зменшив розміри чайної кімнати до 2–2,5 татамі, розвивав висловлену Дзюкоб ідею простоти зовнішніх форм та глибини їх внутрішнього змісту, залучив з поезії в естетику чайної церемонії поняття *вабі*.

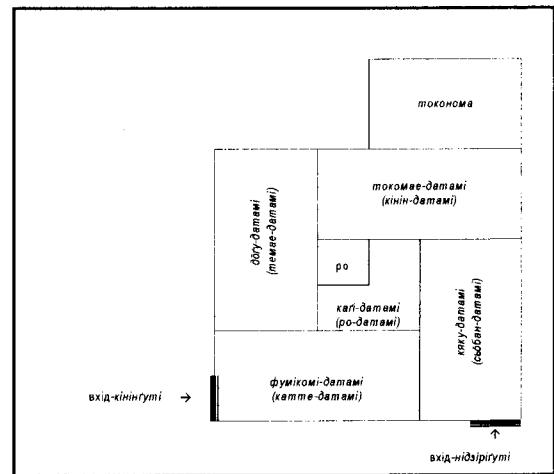


Рис. 1  
Чайна кімната в 4,5 татамі (йодзюхан)

<sup>20</sup> Мурата Дзюкоб (або Сюкоб) (1423–1502) – чайний майстер. Його вважають родоначальником чайної церемонії. За найбільш пошиrenoю версією біографії, народився він в Нарі і замолоду був монахом у місцевому храмі Сьомьбдзі, однак потім захопився чайною церемонією і змушений був піти з храму. Він багато подорожував по країні й зрештою осів в Кіото. Був знайомий з Нбамі (1397–1471) та вчився у славетного Іккю (1394–1481). Сам майстер Рікю визнає Дзюкоб основоположником чайної церемонії; вважається, що саме він був тим, хто перетворив мистецтво чаю на засіб досягнення просвітлення та сказав, що в чайній церемонії є присутнім Закон Будди.

<sup>21</sup> Сётін та Сōго – майстри чаю з дому Дзюсія (родове прізвище Мацумото). Що стосується Сётіна, то ця загадка в “Намброку” є єдиним відомим свідченням про нього. Сōго (повне ім’я Дзюсія Сōго) (роки життя точно не відомі) – чайний майстер з Кіото, відомий як учень Мурата Дзюкоб, хоча автор чайного трактату “Яманоуе-Сōдзі-кі” критично відгукується про його естетичні смаки.

<sup>22</sup> Нбамі (1397–1471) – один з придворних-митців (*дōбōсō*) при бакуфу Асікага. Разом з його сином Гейамі та онуком Сбамі їх називають “трьома Амі” і вважають яскравими представниками культури Хігасіяма. До обов’язків *дōбōсō*, зокрема, входило впорядкування колекції предметів мистецтва, яка належала сьогуну; як результат роботи з нею постав знаменитий трактат “Кундайкансоу-тьбкі”. Працюючи з витворами мистецтва та чайними принадліжностями, вони вдосконалювали ритуал чаювання.

<sup>23</sup> Кўкай – чайний майстер з м. Сакаі. Не плутати з Кўкаєм (774–835) – засновником буддійської секти сінгон!

<sup>24</sup> Кітамукі Дйтін (1504–1562) – чайний майстер з м. Сакаі. Родове прізвище Арагі. Володів багатьма відомими витворами мистецтва.

<sup>25</sup> Тут на позначення чайної церемонії вжито слово “*садō*” (**茶道** – “шлях чаю”). Залишається невідомим, коли саме з’явилося слово “*садō*” у значенні “чайна церемонія”. У вартих довіри текстах доби майстра Рікю ми не зустрічаємо прикладів застосування цієї назви до чайної церемонії; якщо автори і послуговувалися словом “*садō*”, то лише на позначення людини, яка влаштовує чаювання, причому в текстах використовувалися різні варіанти написання слова: “**茶道**”, “**茶頭**”, “**茶堂**”. На позначення чайного ритуалу в той час, зазвичай, послуговувалися назвами *тяною* (**茶湯**), *сўкі* (**数奇**), однак з епохи Едо (1614–1868), коли в традиційних мистецтвах до розважального елементу почало додаватися духовне наповнення, чайну церемонію все частіше починають називати *тяною-но міті* (**茶の湯の道**), *тя-но міті* (**茶の道**), *садō* (**茶道**). Японські коментатори зазначають, що за часів Рікю ще не було такого виразного даоського забарвлення поняття і тому залишається під великим знаком питання використання цього слова в “Намброку”. Однак, окрім чисто даоського тлумачення, ієрогліф **道** може позначати духовний шлях в широкому розумінні, як, наприклад, в буддійській термінології **得道** (*токудб*) означає “досягнення просвітлення”, а не “досягнення Дао”. Тому ми не бачимо принципової суперечливості у появі тут назви **茶道** саме в значенні “духовний шлях чаю”, а не “Дао чаю”.

<sup>26</sup> Йдеться про правила користування полічкою-дайсу та про чайну церемонію в залі-сьоін, для якої ця поличка використовувалася. Див. також прим. 9.

<sup>27</sup> Див. прим. 9.

<sup>28</sup> Гіо (або Кід) Дзьбтей (1428–?) – дзенський монах, який заснував обитель Сюун’ан. Його вважають не лише учнем, а й рідним сином Іккю Сбдзюна.

<sup>29</sup> Іккю Сбдзюн (1394–1481) – один з найбільш шанованих монахів дзен в Японії. Своєю діяльністю він не лише зробив великий внесок у розповсюдження дзен, а й значно впливув на мистецьку думку середньовічної Японії.

<sup>30</sup> Оскільки різниця у віці між Гіо Дзьбтесем (1428–?) та Такено Дзьбб (1502–1555) складає більше 70 років, ці бесіди навряд чи могли мати місце.

<sup>31</sup> “Три вугілля” (*сантан* – **三炭**) – це три зміни вугілля протягом дня для поновлення вогню у вогнищі: в час тигра (о четвертій годині ранку – для вранішнього зібрання), в час коня (опівдні – для денного зібрання) та в час півня (о шостій годині вечора – для вечірнього зібрання). З іншого боку, “три вугілля” – це також триразове додавання вугілля протягом однієї чайної церемонії:

“перше вугілля” (*съодзумі* – 初炭), “вугілля після [перерви]” (*годзумі* – 後炭) та “вугілля [перед] вставанням” (*татідзумі* – 立炭). У “Нампороку” йдеться про “три вугілля” в першому розумінні.

<sup>32</sup> “Три роси” (*санро* – 三露) – це триразове поливання водою доріжки чайного саду перед виходом на неї гостей: перший раз – коли гості проходять до чайного будиночка, другий – перед виходом гостей під час церемонії, і третій – коли гості вже йдуть з чайного саду.

<sup>33</sup> Після першої частини церемонії, коли гості посідали і поласували солодощами, вони дякують господареві і на певний час полишають чайну кімнату, повертаються до *косікаке* і там, немовби напівдороги до чайної кімнати (звідси назва цієї дії – *накадаті* – “серединне вставання”), очікують знаку господаря, коли він запросить їх назад до чайного будиночка. Цю перерву господар використовує, щоб прибрати в кімнаті, виставити нові прикраси тощо.

<sup>34</sup> Тобто Цуда Сікю, див. прим. 17.

<sup>35</sup> Вранішня церемонія влаштовується переважно влітку: гості мають пройти до чайного будиночка ще до шостої години ранку, маючи, таким чином, можливість насолодитися свіжістю вранішньої роси; така церемонія, зазвичай, завершується біля дев'ятої години ранку. Полуднева церемонія є найбільш популярною, вона включає також обід і відбувається в усі пори року. Вечірня церемонія влаштовується найчастіше взимку і розпочинається після заходу сонця, коли можна милуватися світлом ліхтарів.

<sup>36</sup> “Рідкий чай” (*усутя*) та “густий чай” (*коіття*) – це два різновиди порошкового чаю для чайної церемонії (*маттія*): для приготування першого з них потрібно менше чайного порошку, ніж для останнього, тому ці два способи приготування дають напій дуже відмінної густоти. Листя для “рідкого чаю” береться зі звичайних чайних кущів, а для “густого чаю” збирають молоді паростки зі старих кущів, тому в “густому чаї” менше гіркого присмаку і більше солодкого.

<sup>37</sup> Одна з форм чайного зібрання передбачає, що після “густого чаю” та “рідкого чаю”, тобто власне чайної церемонії, влаштовується так званий *годан* (“частина після [чаювання]”): гості запрошують до іншої кімнати, де на них чекає скромний банкет, там вони можуть розслабитися за чарочкою саке, скласти подяку поважному гостеві, поспілкуватися між собою, помилуватися ще одним набором цінних чайних принадлежностей, якщо господар володіє двома. Однак в чайній церемонії *вабі*, немає місця суєтним мирським розвагам, і Рікю наполягає на тому, що гості повинні полишити чайний сад одразу після завершення чайного ритуалу.

<sup>38</sup> *Гета* – традиційне японське взуття: дерев'яні сандалі на зубцях-підборах.

<sup>39</sup> *Мусін* (無心 – 心) дослівно означає “без серця” і означає стан душі, яка звільнилася від усілякої несвободи, яку породжують “шість почуттів” (зір, слух, дотик, смак, нюх та свідомість). У даному випадку підкреслюється звільнення від свідомого наміру в поведінці того, хто проходить “Шляхом чаю”.

<sup>40</sup> *Дзобрі* – солом’яні сандалі.

<sup>41</sup> *Секіта* (сучасне *сетта*) – вважається винаходом Рікю. В трактаті “Сакай-кан” подається дещо відмінна версія пояснення появи *сетта*, згідно якої, відповідно до своєї назви (*сетта* дослівно означає “сніжні *гета*”), *сетта* було задумано майстром Рікю, щоб взимку при проходженні доріжкою чайного саду захистити ноги від снігу.

<sup>42</sup> В районі Імайті м. Сакай жило багато майстрів з виготовлення солом’яних сандаль, і до того ж, тут мешкав і сам Рікю.

<sup>43</sup> Словосполученням “майстер чаю” тут перекладено японське *сукіся* (数寄者). В ряді трактатів, і зокрема в “Яманоуе-Сідзі-кі”, *тяноюся* (茶湯者) називають майстрів, які професійно займаються чайною церемонією; на противагу їм, *сукіся* називають майстра, який досяг високого ступеня духовної досконалості. Однак в даному випадку *сукіся* означає просто “людину, що влаштовує чайні церемонії і присвячує себе цьому мистецтву”.

<sup>44</sup> Тобто Намбоб Сікей.

<sup>45</sup> Як і в решті елементів оздоблення чайної кімнати *вабі*, в ікебані важлива не її зовнішня краса, як така, а той духовний стан, який породжує її споглядання.

<sup>46</sup> Йдеться про *тябана*, тобто про ікебану для чайної церемонії, а не про ікебану взагалі. Для вибору квітів для *тябана* існує суворий перелік “заборонених квітів” (*кінка*) – квітів, які не можна використовувати для чайної церемонії, хоча в різних джерелах і для різних часів у цей перелік потрапили різні квіти. Зокрема, в чайній церемонії не використовуються занадто пишні або яскраві квіти, квіти з сильним ароматом або неприємним запахом, квіти, які негарно виглядають в чайній кімнаті, квіти, назв

яких прийнято уникати з тих чи інших причин (наприклад, квіти, з яких майстер Рікю склав ікебану для останньої в своєму житті чайної церемонії, після закінчення якої він зробив собі харакірі), квіти, які не відповідають порі року, квіти з плодами і квіт плодових дерев, квіти з колючками, квіти, які споживаються у їжу, різновиди квітів, завезені з-за кордону тощо. Однак, звертаючись до тогочасних чайних записок, ми бачимо, що з цими заборонами чайні майстри поводилися досить-таки вільно.

<sup>47</sup> Тінтьобе (або дзінтьобе) (沈丁花) – дафна духмяна, *Daphne odora Thunb.*; міямасікімі (深山櫻) – скімія японська, *Skimmia japonica Thunb.*; кейтоб (鶴頭) – півників гребінець, *Celosia cristata L.* (заборонено використовувати лише квіти кейтоб, гілки ж з листям використовувати можна); омінаесі (女郎花) – патрінія, *Patrinia scabiosaeifolia Link.*; дзакуро (柘榴) – гранат, *Punica granatum L.*; кôхоне (河骨) – кубишка японська, *Nuphar japonicum DC.*; кінсенка (金盞花) – календула, *Calendula officinalis L.* var. *subsupathulata Miq.*; щодо сенрейка (せんれい花), дослідники вважають, що йдеться про хôсенка (鳳仙花) – бальзамін, *Impatiens balsamina L.* [Намброку 1971, 286].

<sup>48</sup> Вечірні церемонії влаштовуються, переважно, в період використання вогнища-ро, тобто приблизно з листопада по квітень, і розпочинаються близько шостої години опівдні.

<sup>49</sup> Оскільки вечірня церемонія триває і після заходу сонця, необхідно запалювати свічки або ліхтарі, але за такого освітлення милуватися квітами, і особливо їх кольором, важко – це, навпаки, може зіпсувати задоволення; через це здавна існувало правило не ставити квіти під час вечірньої церемонії. Лише квіти з білими пелюстками не втрачають своєї привабливості у напівтемряві. Тому Рікю і Дзьоб встановили правило, що ікебану ставити можна, але лише з білих квітів. Сам Рікю часто прикрашав ікебаною чайну кімнату для вечірньої церемонії.

<sup>50</sup> “Ліхтаревою квіткою” (тôка – 燈花) називають червоний вогник, що полум’яниться на кінчику гнота, або ж нагорілу на кінчику гнота кульку. Існує повір’я, згідно якого, якщо покласти таку кульку в олію, набудеш багатства. Появу “ліхтаревої квітки” пов’язували з якоюсь радісною новиною або подією (таке її сприйняття має китайське коріння). Окрім того, практикувалося ворожіння за “ліхтаревою квіткою”: за її формою передрікали майбутнє. Взагалі, освітлення чайної кімнати не лише слугувало практичним цілям, а й було також предметом споглядання. С. Хісамацу висловлює припущення, що відсутність ікебани на вечірній церемонії викликана ще й тим, що тôка символічно тлумачилася як квітка, і тому звичайні квіти не виставляли, щоб уникнути подвоєння смислу.

<sup>51</sup> Ро та фуро – це два конструктивно відмінні види вогнища для кип’ятіння води для чаю. Вогнище-ро вирізується в татамі на підлозі чайної кімнати і використовується в холодну пору року: з жовтня-листопада по квітень, коли потрібно більше тепла; вогнище-фуро – переносне, і їм послуговуються в теплу пору року: з квітня по жовтень-листопад, коли важливо не перегріти приміщення (Рис. 2). Тому ро асоціюється з зимовою, а фуро з літньою чайною церемонією. Щоправда, в часи Рікю подекуди ро користувалися і влітку.

<sup>52</sup> Събреї Сокін (1505–1583) – буддійський монах секти ріндзай. Навчався в храмі Дайтокудзі в Кіото у Когаку Сокб. В Нансюан (майбутньому храмі Нансюдзі), що в м. Сакаі, був учнем у Дайріна Сотб. В 1558 р. став 107-им настоятелем монастиря Дайтокудзі, а згодом першим настоятелем збудованого для нього храму Дзюкбін (в цьому ж монастирі). Наставник дзен майстра Рікю.

<sup>53</sup> Няо Ке (яп. Тьбка), тобто вчитель чань Дао Лінь (яп. Дбрін) (?–824), що жив у Китаї в провінції Ханчжоу. Учень чаньського монаха Цзін Шаня (яп. Кіндзан). Він жив на дереві, тому його прозвали “вчитель чань Няо Ке” (“Няо Ке” означає “Пташине гніздо”).

<sup>54</sup> “Не чини анічого злого і роби усіляке добро” (яп. съоаку-макуса съодзен-бугъоб – <諸惡莫作・諸善奉行 /衆惡莫作・衆善奉行> – правильний варіант) – таку відповідь вчитель Няо Ке дав славетному поетові Бо Цзюй-і, який запитав його про те, в чому полягає сутність буддійського вчення. Бо Цзюй-і розчаровано заперечив, що це зрозуміло і трирічній дитині. Няо Ке ж відповів на це: “Хай це зрозуміло і трирічній дитині, але й вісімдесятирічний старець не може цього здійснити.” Розповідають, що Бо Цзюй-і вклонився до землі і пішов. Цей вислів часто був сюжетом для каліграфічного сувою.

<sup>55</sup> Див. прим. 31.

<sup>56</sup> Мідзуя – допоміжне приміщення поруч з чайною кімнатою, де зберігається і готовиться для церемонії чайне приладдя.

<sup>57</sup> Кама – металева місткість, яка нагадує казан і використовується як чайник для кип'ятіння води для приготування чаю.

<sup>58</sup> Коли всі гості зібралися, в кімнаті-йоріцукі вони поправляють одяг і чекають, поки господар не пошле по них людину: тоді гості полишають кімнату-йоріцукі, перевозувають *тета* або що і входять до чайного саду. Тут йдеться про те, від чого залежить час входження гостей до чайного саду.

<sup>59</sup> Йдеться про вранішнє зібрання і, отже, щойно вимита кама, яку вміщують до вогнища-ро, ще вкрита крапельками води, тому таку кама тут названо “мокрою кама”. Ранній гість може споглядати, як майстер вносить ще вогку кама, як він ставить її на вогнище, і потім милуватися тим, які дивовижні узори вкривають її поверхню у міру висихання кама на вогні.

Взагалі, тут йдеться про те, що хоча підготовка приладдя не є складовою частиною власне чайної церемонії, вона, однак, становить єдине ціле з нею, і вимагає від майстра не меншої майстерності і духовної врівноваженості, ніж сама церемонія. Отож, і з боку гостей підготовка варта не меншої уваги, ніж власне чаювання, тому є гості, які приходять значно раніше від призначено-го для чаювання часу спеціально, щоб насолодитися спогляданням дій майстра при розпалюванні першого вогню, кип'ятінні першої води тощо.

<sup>60</sup> Тобто молода вода, вода, над якою не пролітали птахи, – так говорять про першу воду, начерпану на сході сонця. Такій воді приписувалися різноманітні лікувальні властивості. Дослівно це “колодязна вода-квітка” (*сейкасуй* – 井華水), тобто найкраща вода; адже поняттям “квітка” позначається найкраща пора або стан для здійснення чогось (Дзенамі в своєму трактаті про театральне мистецтво Но “Фүсі каден” називає “квіткою” пору розквіту духовного таланту актора).

<sup>61</sup> Див. прим. 18.

<sup>62</sup> Андон – це ліхтарик, що являє собою дерев’яний каркас, обтягнутий папером (Рис. 3).

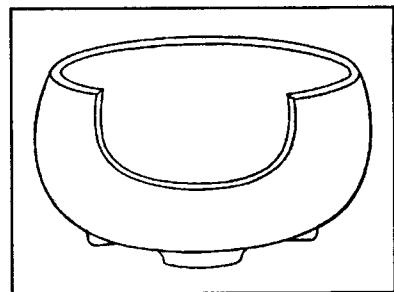
<sup>63</sup> Див. Рис. 4

<sup>64</sup> Тобіїсі (дослівно “камені, що летять”) – камені, які утворюють доріжку-родзі, що по ній гості проходять до чайного будиночка.

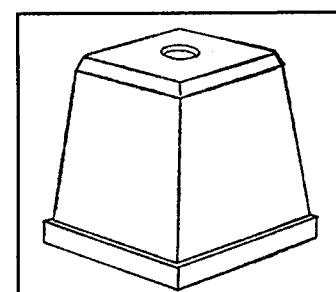
<sup>65</sup> Нагода помилуватися снігом трапляється в районі давньої столиці Японії не часто (бувають зими і зовсім без снігу). Отож, якщо випав сніг, то він одразу потрапляє в центр уваги під час чайної церемонії. Тому навіть на тьодзубаті, який називають “великою основою чайного саду” і який повинен завжди бути наповнений водою, заради дивовижної краси сніжної ковдри дозволяється залишити сніг, що з боку Рікю є великою поступкою.

<sup>66</sup> Фукасандзьоб – це тип чайної кімнати площею в 3 татамі (рис. 5). Оскільки будь-яка кімната, вистелена трьома татамі, є прямокутною в плані, то можливі варіанти влаштування конструктивних елементів вшир або вздовж кімнати. На відміну від хірасандзьоб (“пласкої [кімнати в] три татамі”), де вхід для гостей розташовано в довгій стороні прямокутника, в чайній кімнаті типу фукасандзьоб (“глибокій [кімнаті в] три татамі”) вхід для гостей – з короткого боку. Цей тип чайної кімнати був дуже популярний у часи Рікю, в щоденнику “Сотан Ніккі” згадується більше десяти різновидів фукасандзьоб, але згодом він застарів, і йому на зміну прийшов більш простий хірасандзьоб. Нагайдзьоб (“довга [кімната в] чотири татамі”) – видовжена прямокутна чайна кімната з чотирьох татамі (рис. 6).

<sup>67</sup> “Татамі для приладдя” (дбту-датамі) називають також “татамі для приготування чаю” (тема-датамі) або ж “татамі господаря” (тейсю-датамі). Тобто це татамі, функціонально призначене для приготування чаю. Воно може мати розміри повного татамі (мару-датамі – дослівно “круглого татамі”) або обмежуватися лише дайме-датамі. Дайме-датамі являє собою звичайний татамі, вкорочений на 1 сяку 5 сун (приблизно 46 см) довжини, хоча часто можна зустріти неточне пояснення, що його довжина дорівнює 3/4 стандартної (один стандартний татамі має довжину 6 сяку 3 сун (приблизно 191 см) і ширину, яка складає 1/2 довжини, тобто 3 сяку 1,5 сун або 95,5 см).



Rис. 2  
керамічне фуро



Rис. 3  
ліхтарик-андон

<sup>68</sup> Приблизно 46 см (1 сяку = 10 сун = 30,3 см).

<sup>69</sup> *Кобосі* = кенсую (місткість для використаної води), *фуро* (переносне вогнище), *мідзусасі* (посудина для свіжої води), *сякутате* (підставочка, до якої вертикально ставиться черпак-хісяку і хібасі – палички для вугілля).

<sup>70</sup> *Тяіре* – керамічна чайниця для зберігання чайного порошку для “густого чаю”.

<sup>71</sup> В чайній кімнаті є місця для гостей і для господаря, причому їх розташування не є випадковим. Одним з важливих поєднувальних елементів є вогнище-*ро*. Існує чотири основних способи вирізування *ро*. *Ро* може розташовуватися на татамі для приладдя (*іріпо*) (рис. 7,8), або за його межами на прилеглому татамі (*деро*) (рис. 9,10). Коли *ро* влаштовується прямо на татамі для приладдя, можливі два варіанти: *сумі-іро* – *ро* прилягає до зовнішнього краю татамі (рис. 7), та *мукбро* – *ро* прилягає до внутрішнього краю татамі (рис. 3,6); *сумі-іро* прилягає до татамі для гостей, що зменшує відстань між гостями та господарем, тому його влаштовують в більших кімнатах, де господар і гости сидять на достатній відстані один від одного, однак в маленькій чайній кімнаті ця відстань замала – тому тут влаштовують *мукбро*, яке вирізується на більшій відстані від гостей (прилягає до стіни, а не до татамі для гостей) – це дозволяє збільшити відстань між господарем і гостем і встановити рівновагу в атмосфері спілкування. *Ро* може виноситися за межі татамі для приладдя, тоді можливі також два варіанти: *дайме-ірі* та *йодзьохан-ірі* – в першому випадку *ро* вирізується в верхньому прилеглому татамі, а в другому – в нижньому (рис. 9,10).

<sup>72</sup> Приблизно 42,4 см.

<sup>73</sup> *Добуро* – керамічне *фуро*, вкрите зовні чорним лаком.

<sup>74</sup> Знову ж таки, йдеться про те, що естетика *вабі* не потребує довершених речей, мертвих в своїй застиглій бездоганності, навпаки, досконалість можна передати лише через щось не-довершене, де залишається простір для вільного руху думки. Можна сказати, що довершеність речей полягає в їх не-довершеності.

<sup>75</sup> Серед чайних принадлежностей є так звані *карамоно* (“танські речі”) та *вамоно* (“речі з країни Ямато”), тобто принадлежності іноземного (переважно, китайського) та власне японського походження. З Китаю ввозилися здебільшого цінні предмети мистецтва, і тому китайські чайні принадлежності високо цінувалися. Згодом, однак, *карамоно* почали називати не лише ввезені речі, а й старовинні речі, виготовлені японськими майстрами.

<sup>76</sup> *Ідо-джялан* (“чашки-*ідо*”) – різновид чайних чашок, які виготовлялися в Кореї, який ціниться найвище серед корейських чашок і вважається найкращим, поступаючись лише чашкам-*теммоку* (рис. 11).

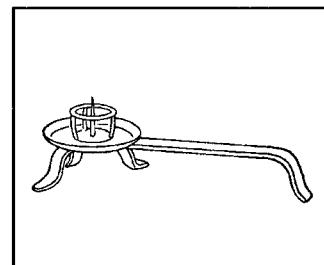


Рис. 4  
ручний свічник

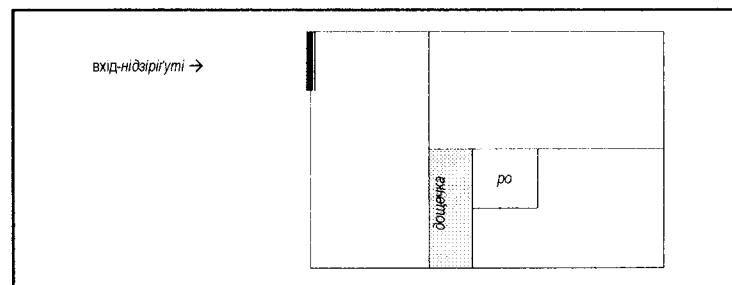


Рис. 5  
глибока чайна кімната у три татамі (фукасандзубō)

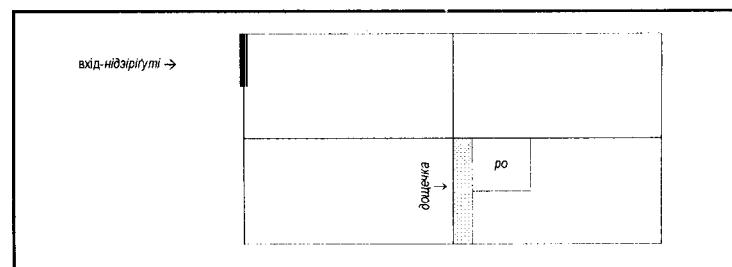


Рис. 6  
довга чайна кімната в чотири татамі (нагайодзубō)

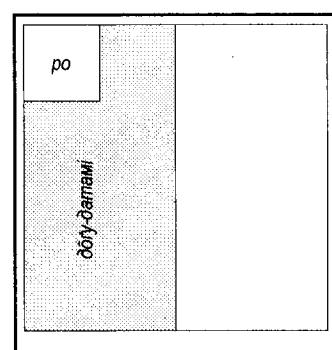


Рис. 7  
суміро (сумі-ірі)

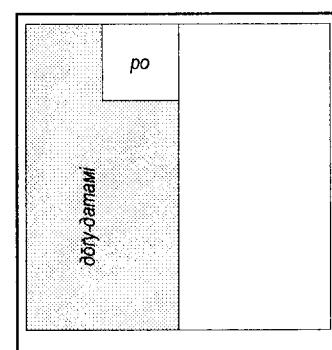


Рис. 8  
мукбро (мукд-ірі)

<sup>77</sup> Теммоку-тяван (“чашки-теммоку”) – різновид чайних чашок, виготовлених в Китаї, а в Японії відомий з XII ст. Словово “теммоку” походить від назви гори Тяньму (яп. Теммоку) в китайській провінції Чжецзян, звідки їх привозили японські буддійські монахи, які перебували тут на навчанні в чаnyderських монастирях. Згодом теммоку стали називати подібні чашки, виготовлені в інших провінціях, а також в Японії. Вважається найкращою серед чайних чашок і на церемоніях ставиться на спеціальну підставочку теммоку-дай, оскільки діаметр її менший від діаметру вінців, що робить чашку нестійкою. Чашки теммоку використовувалися в чаюваннях *vabi* та в чаюваннях для аристократів (рис. 12).

<sup>78</sup> Нацууме – вкрита лаком (найчастіше чорним) і, тонко декоративно оздоблена невеличка місткість для чайного порошку (чайниця), яка за формою нагадує фінік (звідси й її назва “нацууме”, тобто “фінік”).

<sup>79</sup> Словосполученням “славетний сувій” тут передано оригінальне **名物のかけ物**, тобто сувій-мейбуцу. Мейбуцу ж в чайній церемонії – це річ, яка являє собою талановитий витвір мистецтва і на якій лежить священна печатка давнини. Часто таку річ пов’язували з іменем майстра, який її виготовив або ж володів нею, і давали їй відповідне ім’я, та й саме слово мейбуцу означає дослівно “іменна річ”.

<sup>80</sup> Йдеться про каліграфічні та живописні сувої, що їх вивішують в ніші-токонома. Такий сувій є центром уваги під час чайної церемонії, і тому дуже важливо вдало його розмістити. Якщо господар володіє цінним сувоєм, то заради нього навіть можна перебудувати токонома.

<sup>81</sup> Треба зазначити, однак, що до часів Рікю сувоям не надавалося такого великого значення, як в пізнішій традиції. Взагалі, побутувало розділення чайних принадлежностей на “блізькі до чаю” та “далекі від чаю” за тим принципом, наскільки безпосередньо принадлежність використовувалася в процесі приготування напою (така класифікація зберігається і зараз, однак вона вже не є прямим критерієм цінності і важливості чайного пристроя). Таким чином, найбільше шанувалося пристрій безпосередньо використовуваний для чаювання, таке як: чайна чашка, чайниця тощо. Сувій за такою класифікацією опинявся серед найбільш “далеких” і тому найменш важливих речей. В контексті ж дзенського осмислення чайної церемонії текст набуває в ній все більшого значення, однак, вочевидь, роль сувою як носія дзенського тексту ще до кінця не усвідомлена, і майстер Рікю має спеціально її підкреслювати. Незважаючи на це, в чайних записках самого Рікю (“Рікю-хаку-кайкі”), де описано понад 100 чайних зібрань, лише в 32 з них серед використовуваного пристроя зазначені сувої. С. Хісамацу зазначає, що це один з прикладів відмінностей між образом майстра, змальованим в “Намброку”, та образом, який вибудовується на матеріалах інших джерел. На нашу ж думку, факт цього розходження свідчить про те, що Рікю стояв на повороті в осмисленні ролі сувою і був тим, хто закладав засади для подальшого її зростання, хоча його діяльність як чайного майстра ще не могла надто сильно відрівнатися від традиції.

<sup>82</sup> Самадхі – це стан душевної зосередженості, в якому ніщо не відволікає людину від предмета її споглядання.

<sup>83</sup> Словосполученням “сувої з дзенськими написами” передано оригінальне **бокусекі** (дослівно “сліди туші”); бокусекі – в широкому смислі це каліграфічні сувої взагалі, на відміну від живописних сувоїв, а у вузькому значенні – це лише ті сувої, що написані монахами дзен. Щоп-

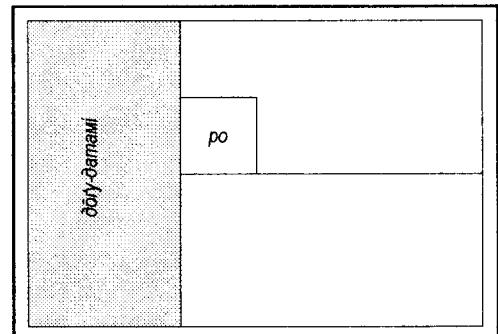


Рис. 9  
дайме-ріпи

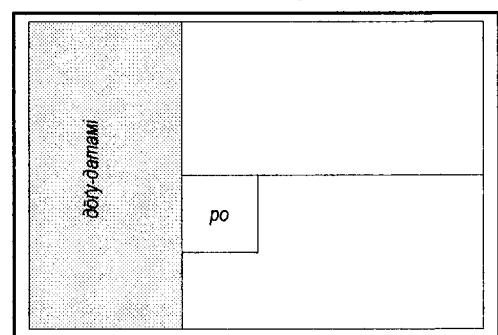


Рис. 10  
йодзъбхан-кіри

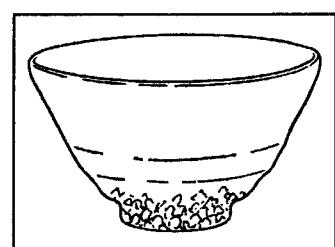


Рис. 11  
чашка-ідо

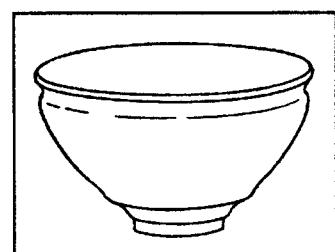


Рис. 12  
чашка-теммоку

правда, в “Намброку” бокусекі називають також сувої пензля поетів та мирян, які досягли просвітлення. В чайних записах майстра Рікю (“Рікю-хяку-кайкі”) згадано 32 чайних зібрання з сувоями, 30 з яких це саме бокусекі, що підтверджує те, що майстер справді надавав великого значення саме цьому типу сувоїв.

<sup>84</sup> Хижка-сбан – це чайний будиночок, влаштований на естетичних засадах *vabi*, йому відповідає чайна кімната площею до 4,5 татамі (*кома*), якщо ж кімната більша за розмірами, в ній починають працювати інші естетичні принципи, і до оформлення кімнати, зокрема, до сувою, висуваються інші вимоги. Див. також прим. 9 та 16.

<sup>85</sup> Набір страв для чайної церемонії називають *кайсекі* (дослівно “камінець за пазухою” – монахи дзен під час тренувань клали за пазуху теплий камінець, аби зігріти живіт, щоб легше переносити голод і холод). *Ітідзю-сансай* (一汁三菜) – стандартний склад *кайсекі* (суп та три другі страви: варене, смажене та закуски-мукусуке, додається також легка закуска до саке (*хассун*) та легкий суп (*хасіараі*, тобто який подається, ніби для того, щоб ополоснути палички для їжі перш ніж перейти до *хассун*). *Ітідзю-іссай* (一汁一菜) – це найпростіше *кайсекі* (суп та одна друга страва, до яких часом додається також *хассун* та *хасіараі*). Рікю наполягає на тому, що набір страв має бути якомога простішим і не повинен виходити за межі стандарта.

<sup>86</sup> *Хандай* – це прообраз сучасного обіднього стола, зараз за *хандай* сідає їсти братія в буддійських монастирях. В японській традиційній культурі споживання їжі не було звичаю їсти за одним обіднім столом – навпаки, навіть у кожного члена родини був свій окремий маленький столик. Однак все ж таки було одне місце, де практикувалося споживання їжі за одним спільним столом – це були буддійські монастирі. І лише в середині епохи Едо (1614–1868), спільна трапеза набула певного розповсюдження разом із модою на китайські страви. Отож, Рікю у влаштуванні *кайсекі* відверто орієнтується на буддійські традиції. У монастирях використовували *хандай* дещо більшого розміру, Рікю ж уподобав невеликий *хандай* (1 сяку 5 сун 2 бу довжини на 1 сяку 3 бу ширини, за висоти 4 сун 7 бу, тобто приблизно 46x31,2x14,2 см).

<sup>87</sup> *Дайтокудзі* – храм дзен-буддійської секти ріндзай в Кіото і один з найзначніших осередків чайної церемонії в країні.

<sup>88</sup> Див. прим. 7.

<sup>89</sup> *Ітідзюб-дайме* – це найменша чайна кімната, яка складається з одного лише повного татамі, доповненого коротким *дайме-датамі*.

<sup>90</sup> В чайній кімнаті, окрім входу-нідзірігумі для гостей та входу-кінінгумі для почесних гостей є також вхід, яким користується господар, – цей вхід зветься *тятатегумі* (називають його також *садогумі*, *каттегумі* або *тейсюгумі*), тобто допоміжний вхід для приготування чаю. Однак в деяких чайних кімнатах є ще один додатковий вхід, який зветься *кіодзігумі* (або *катогумі* чи *камурогумі*). Тут йдеться саме про таку кімнату.

<sup>91</sup> *Моцусо-но месі* (сучасне *моссбомесі* (物相飯)) – рисові пасочки циліндричної форми.

<sup>92</sup> Оскільки страви для *хандай* беруть свій початок в буддійських монастирях, то вони мають бути виключно пісними.

<sup>93</sup> *Цубо* – джбан або горщик. “*Цубо* з [посушеним] чайним листям”, тобто з нерозтертим листям чаю; має висоту 40-50 см і вміщує 3-4 кг чаю. Зібране чайне листя спочатку випарюється, потім висушується, і прямо у листі складається до мішечків, які вміщують в *цубо*, його отвір запечатують і зберігають у такому вигляді. Тому як чайну принадлежність *цубо* дуже шанували, і серед них з’явилася багато славетних витворів мистецтва. Через це *цубо* був одним з важливих предметів для споглядання і використовувався не просто для розрізування отвору, а й дуже цінувався як прикраса до ніші-токонома і часто виставлявся в ній. Але особливого значення *цубо* набуває в чайній церемонії *куті-кірі* (“розрізування отвору [горщика]”): з літа *цубо* з чайним листям зберігають в прохолоді гір (наприклад, в горах Курама, якщо йдеться про Кіото), коли ж настає осіння пора, приблизно в листопаді, *цубо*, розпечатують і п’ють свіжодухмяний чай, неначе тільки-но зібраний з чайних кущів. Господар дістає чайне листя на очах у гостей та виходить до *мідзуя* (допоміжної кімнати), де розтирає його в ступці, а гості тим часом насолоджуються цим стуко-том. Це найважливіша чайна церемонія в році – свого роду Новий рік в календарі чайних зібрань.

<sup>94</sup> Вивішувати в токонома сувій для першої частини чайної церемонії (*сьодза*) – це усталене правило.

<sup>95</sup> Ці хусточки і шнурочки слугують для закриття отвору горщика, однак шнурочек може бути так майстерно зав'язаний, що сам стає об'єктом споглядання.

<sup>96</sup> Див. рис. 13.

<sup>97</sup> Цією сіточкою прикрашали горщик-цубо.

<sup>98</sup> “Покинutий цубо” (*сүтэцубо*) – це спосіб виставляння цінного цубо, коли його не ставлять до токонома, а кладуть на підлогу біля входу-нідзірігумі до чайної кімнати.

<sup>99</sup> Кодзімая Дбсацу (1558–1592) – відомий чайний майстер часів Рікю, жив в м. Сакаі; вважається учнем Такено Дзьобо.

<sup>100</sup> *Мацубо* (дослівно “справжній цубо”) – так називали ввезені з Лусону цубо, на яких не було ані малюнків, ані написів. Такі цубо вважали за найкращі.

<sup>101</sup> *Сігуре* (時雨) – це один із знаменитих в той час чайних цубо. Згідно з відомостями, наведеними в “Яманоуе-Содзі-кі”, він вміщував 3,6 кг чайногого листя, а назуву свою отримав через те, що фактура його поливи нагадувала осінній дощик *сігуре*, що тихо крапотить з неба. Тому особливо цікаво використовувати його в жовтні під час чайногого зібрання “розрізування отвору [горщика]”. Цей цубо переходить від одного власника до іншого, і нарешті опинився у Кодзімая Дбсацу, який і винайшов “сүтэцубо” (про що і йдеться в цьому розділі), тобто спосіб виставляти цубо, покинувши його на татамі біля входу-нідзірігумі.

<sup>102</sup> В “Яманоуе-Содзі-кі” читаємо, що справжньому чайному майстрству *вабі* (わび数寄) притаманні такі риси: прозріння душі, задум і майстерність рук. Тут йдеться про другу рису – задум: не достатньо просто повторювати чужий задум, адже без двох інших рис марно сподіватися на досягнення очікуваного результату. До того ж, неприпустимо надміру дбати про втілення задуму, бо це може спричинитися до відчуття штучності в атмосфері чайногого зібрання.

<sup>103</sup> “Підготовка вугілля” (*сумі-демае*) складається з таких основних елементів: розкладення вугілля і золи, насипання вугілля та прибирання золи довкола, а також знімання казана з вогнища перед зміною вугілля і повернення його на місце після її завершення (окрім цього, можуть прочищати *ро* спеціальним віничком і розпалювати духмянощі) – це є основний набір дій, який, як вважають, звів до єдиної формули Рікю. Під час чаювань з вогнищем-ро гості підсовуються біжче до вогню і спостерігають за діями майстра. Однак під час чаювань з фуро це виявляється неможливим, адже вогнище опиняється в кутку кімнати і заглядати до нього, розташувавшись довкола, неможливо. І, взагалі, фуро використовується влітку для того, щоб гості не опинялися заблизько до гарячого полум’я. В трактаті “Тяною хісьо” читаємо: “Влітку постав біжче до гостей воду, а взимку постав біжче до гостей вогонь”. Отож, гості наближаються, щоб зазирнути до фуро лише коли господар впорався з приготуванням вугілля і поступився своїм місцем гостям: тепер гаряче вугілля прикрите казаном, так що видно переважно золу, і гості милуються її дивовижними формами, які нагадують цілі гірські краєвиди.

Перенесення ж вогню – це дія, коли вогонь переноситься з підготовленого вогнища до вогнища із свіжо набраним вугіллям. *Мае-кавараке* – півколо з необпеченої глини, схоже на половинку місяця, яке ставиться перед вирізом вогнища-фуро і захищає учасників церемонії від жару, що дмухає від вугілля. Для керамічного фуро послуговуються *мае-кавараке* білого кольору, для металевого – червоного. В разі потреби можуть виставлятися два *мае-кавараке*.

<sup>104</sup> *Цурубе* – це місткість для свіжої води (*мідзусасі*), виконана у формі колодязного відерця (рис. 14). Розповідають, що першим почав використовувати дерев’яні *цурубе* Такено Дзьобо.

С. Хісамацу пропонує таке пояснення того, що поводження з *цурубе* тут виділено в окремий розділ: в часи Такено Дзьобо після лазні відвідувачі відпочивали у спеціальній кімнаті (*агарія*), де вони пригощалися чашкою чаю; Дзьобо ж, коли влаштовував чайну церемонію з такої нагоди, придумав послуговуватися дерев’яним приладдям. З одного боку, в цьому є практичне зерно: в насиченій вологою атмосфері металеві та вкриті лаком речі швидко псуються. А з іншого боку, тут можна побачити ідею заміни повної естетичної форми (*сін*), яка втілена в металевих та лакованих принадлежностях, вільною (простою) естетичною формою (*сô*), коли в необробленій красі дерева, з якого виготовлено

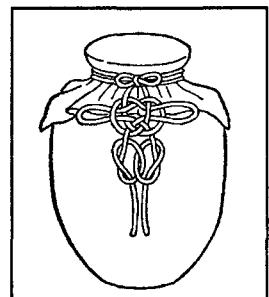


Рис. 13  
довгий шнурочок

приладдя, народжується нова естетика *вабі*. В цьому сенсі можна сказати, що про дерев'яний *цурубе* йдеться тому, що його використання дозволяється саме в чайній церемонії *вабі*.

<sup>105</sup> Місткість для води у формі цебрика-теоке, вкрита лаком, тобто виконана у так званій техніці *сіннурі*.

<sup>106</sup> Богнище-ро та вогнище-фуро вказують на відповідні їм пори року (зimu та літо), тому слід розуміти, що цебрик-теоке використовується виключно взимку, а *цурубе*, на відміну від нього, за будь-якої пори року.

<sup>107</sup> Див. прим. 10.

<sup>108</sup> Круглий *кенсуй* (менцу або *матекенсуй*), тобто *кенсуй* (місткість для води) зі згорнутої кільцем тонкої дощечки (з деревини червоної криптомерії), стик між кінцями якої зшивается корою сакури тощо (рис. 15). Його винайшов Дзьбб, коли вигадав користуватися замість звичайної місткості дерев'яною коробкою для сніданку, яку він брав з собою в подорож по храмах. Згодом майстер Рікю почав послуговуватися ним і власне в чайній кімнаті.

<sup>109</sup> *Футаокі* – підставочка, на яку кладеться кришка з казана-кама.

Вона виготовляється з різного матеріалу і буває найрізноманітніших форм (наприклад, в формі краба). Вона використовується також як підставочка для черпака-хісякя.

<sup>110</sup> Як підставочку для кришки казана-кама часто використовують обрізане згори і знизу колінце бамбука, причому вирослі на колінці гілочки зриваються і від них залишаються сліди, які називають “очами”. Вважають, що такі бамбукові підставочки (*таке-но футаокі*) вигадав Дзьбб, щоб використовувати разом з круглим *кенсуй*.

<sup>111</sup> Тобто Сен Дбан (1546 – 1607) – рідний син майстра Рікю.

<sup>112</sup> Див. прим. 70.

<sup>113</sup> Лінь Цзі (яп. Ріндзай) – буддійський патріарх, засновник буддійської секти, названої його іменем. Нбамі зберігав печатку, якою той користувався за життя, і, як розповідає легенда, почав послуговуватися нею в якості підставочки для кришки. Так виник різновид підставочки-печатки.

<sup>114</sup> Чайниці-тяіре зберігаються у мішечках, які необхідно зняти перед їх використанням. Однак серед *тяіре* є і високі, і приземкуваті, тому з міркувань естетичної рівноваги пропонується високий *тяіре* брати правою рукою, а мішечок стягувати донизу лівою, низький же *тяіре* вимагає догори, узвівши лівою рукою мішечок з ним.

<sup>115</sup> Йдеться про *нодате* (в тексті – *ногаке*) – чайну церемонію не в чайній кімнаті, а на природі, яку часто влаштовують навесні або восени. Японські даймьо, як це властиво людям їх соціального прошарку, за найулюбленнішу розвагу мали полювання. Коли потомлені і спраглі вони вертали з полювання, то полюбляли пригоститися чашечкою свіжого напою. З такої нагоди влаштовувалася чайна церемонія прямо на місці. Для цього вони, вочевидь, нерідко брали з собою чайних майстрів, які підшукували гарне місце і проводили церемонію. За таких умов ані час, ані місце проведення чаювання заздалегідь не відомі, тому від майстра вимагається особлива досвідченість і вправність при її влаштуванні.

<sup>116</sup> Дайдзен-дзісан – назва місця, яке поки що не вдалося точно встановити, але С. Хісамацу висуває припущення, що тут йдеться про час перебування Тойотомі Хідейосі у поході на о. Кюсю, а це означає, що це була чайна церемонія не на полюванні, а прямо посеред війни.

<sup>117</sup> *Тябако* – спеціальна переносна скринька, до якої вміщується набір чайних принаджностей, коли чайне зіbrання влаштовують за межами чайної кімнати. Цікаво, що на початку спеціального *тябако* не було: просто підшукували зручний ящичок і клали до нього чайне приладдя, а виготовляти скриньку спеціально з цією метою почали лише з часів майстра Рікю.

<sup>118</sup> Чайниця-сіріфукура, тобто чайниця з широкою нижньою частиною (рис. 16).

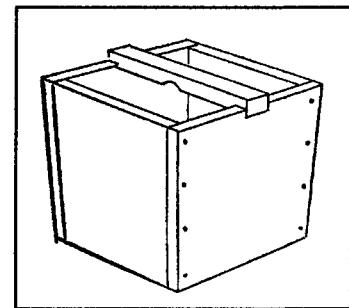


Рис. 14  
місткість для використаної води у формі колодязного відерця (*цурубе*)

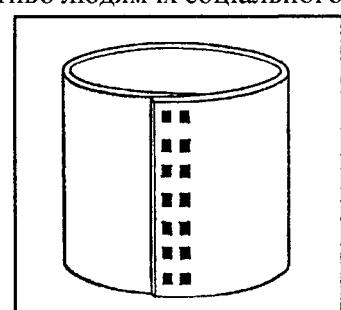


Рис. 15  
кругла місткість для використаної води (*матекенсуй*)

<sup>119</sup> У тексті оригіналу в цьому місці вжито “茶一道” (дослівно “один шлях чаю”), а не “茶道” (“шлях чаю” = чайна церемонія), тобто йдеться не про чайну церемонію, як таку, а про духовний шлях, який лежить в її основі. Як вже зазначалося в прим. 25, в часи Рікю ще невідомі приклади вживання сполучення ієрогліфів 茶道 в значенні “чайна церемонія”, що також підтверджує нашу думку про акцент в даному місці саме на значенні “шлях”.

<sup>120</sup> Ідея сутнісної єдності чайної церемонії та буддизму (яка згодом викристалізується у філософсько-релігійній формулі *тядзен-ітімі* – “чай і дзен [мають] один смак”) розпочинає весь трактат – принаїдно, зазначимо, що нема жодної книги, присвяченої духу чайної церемонії, яка б не цитувала цього місця з перших рядків “Намброку”, де вона звучить так: “Чайна церемонія в маленькій чайній кімнаті – це, перш за все, самовдосконалення і досягнення просвітлення через вчення Будди.” Ця ж думка завершує першу частину трактату: “Шлях чаю – це і є не що інше, як Шлях просвітлення Будди і буддійських патріархів.” Отож, можна сказати, що ця ідея знаходитьться в центрі уваги першого “сувою” трактату, і навколо неї будується весь текст, хоча предметом діалогу майстра та учня є найрізноманітніші речі.

<sup>121</sup> Відсутність правил тут не означає свідому відмову від них, – навпаки, їх брак ускладнює проведення церемонії, адже, зважаючи на непередбачуваний характер чаювання на природі, майстер позбавлений можливості користуватися усталеними правилами організації ритуалу, і через це “невчасне” чайне зібрання стає для нього свого роду експромтом, на який здатний лише той майстер, який володіє “Великим правилом”, що дозволяє йому не розгубитися і діяти впевнено навіть, коли він не зможе спертися на жодне зі звичних установлень. У теорії традиційного японського мистецтва є поняття *сюкаку* та *хакаку*, які означають відповідно: досконало оволодіти правилами мистецтва і перестати бути від них залежними (дослівно “зруйнувати правила”). Це означає досягти рівня досконалості, який стоїть вище за будь-які правила. Це можна сказати і про чайного майстра.

<sup>122</sup> С. Хісамацу відзначає, що писемних відомостей про чайну церемонію на природі за часів Рікю надзвичайно мало, і це місце в “Намброку” є чи не єдиною прямою згадкою про неї в тогочасних джерелах.

<sup>123</sup> Цей розділ є найбільш відомим місцем у трактаті. Він торкається таких важливих понять традиційної японської естетики, як *юген*, *сабі*, *вабі*, – причому, якщо перші два з них розроблялися на теренах поетичної теорії, то поняття *вабі* зобов’язане своїм становленням чайній церемонії. Майстер чаю Такено Дзьоб був тим, хто створив чаювання-*вабі*. Він бачив два рівні чайної церемонії – стиль *сьюін-дайсу* та чаювання-*вабі*. Пишно-розкішний стиль *сьюін-дайсу* він порівнював із квітом сакури та осіннім листям кленів. Чайна ж церемонія “без жодної речі”, в якій немає нічого яскравого – це чапиття-*вабі*. Однак Дзьоб вважав, що одразу досягти стану “без жодної речі” неможливо: на початку слід сповна пізнати смак розкішного *сьюін-дайсу*. В світі Дзьоб розкіш і світ “без жодної речі” протистоять одне одному і водночас є взаємозалежними. Майстер Рікю привніс до цієї ідеї своє тлумачення: для нього важливим був не зовнішній вигляд речей, а внутрішній стан людського духу. Коли взимку сніг ховає від погляду все навколо – це стан “без жодної речі”, для Дзьоб його уособленням була комишева хатка на самотньому березі затоки. Однак, якщо для Дзьоб світ *вабі* був світом відмови, заперечення, то для Рікю цей світ “без речей” був джерелом ствердження, проявлення з чистоти буття споконвічної природної сили, і він порівнював народження цього очищеного духу з першою травою, яка пробивається до нового життя з біlosніжної чистоти сніжної ковдри.

<sup>124</sup> Фудзівара-но Тейка (1162–1241) – славетний поет раннього періоду епохи Камакура, один з тих, кому імператор Готоба доручив укладення поетичної антології “Сін-кокін-сю” (або “Сін-кокін-вака-сю” – “Нове зібрання давніх та нових пісень Ямато”, 1205).

<sup>125</sup> Сакура та полум’яне листя кленів – це барви весни та осені в японській поетичній естетиці. Самотній берег пізньої осені, коли ані квіти, ані осіннє листя вже не бентежать око, є втіленням стану просвітленої самотності (*сабі*).

<sup>126</sup> Світ “без жодної речі” (*муіті-моцу* – 無一物) – це стан граничної злиденності, коли людина нічого не має, втратила все, що належить світу форм, і у такий спосіб досягла позбавлення від усіх

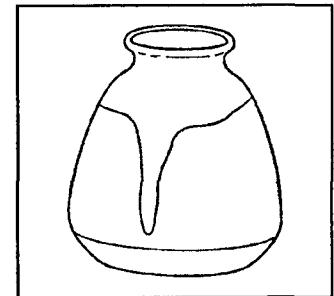


Рис. 16  
чайний горщик з широким низом

страждань. У буддизмі є також поняття *хонрай-муіті-моцу* (本来無一物), яке означає першопочатковий стан пустоти, де немає жодного предмета для прив'язаності, стан свободи та незалежності від будь-яких речей. На цій ідеї постає і естетика *сабі*, що стоїть тут за символом комищевої хатки.

<sup>127</sup> *Сабі* – просвітлена самотність (санскр. шанті – “нестурбованість”, “мир”, “спокій”) – у буддійській літературі часто використовується в значенні “смерть” або “Нірвана”, тобто царина, пов'язана з просвітленням; за Д. Судзуки *сабі* – це “постійне відчуття буття як Небуття”.

<sup>128</sup> Фудзівара-но Іетака (або Карю) (1158–1238) – поряд с Фудзівара-но Тейка один з відомих поетів свого часу і один з укладачів поетичної антології “Сін-кокін-сю”.

<sup>129</sup> Див. прим. 120.

<sup>130</sup> Засвідчення (*окутакі*) є характерною особливістю класичних тайнописів, записаних на слух. Сам майстер ні в якому разі не береться до пензля, однак учні, що його оточують, прагнуть записати побачене і почуте від нього. Тому виникає необхідність підтвердження правильності змісту тексту, записаного ними, з боку майстра.

<sup>131</sup> Слово написане фіалковим чернилом, тобто дописане самим Татібаною Дзіцудзаном.

<sup>132</sup> Те саме, що в прим. 131.

<sup>133</sup> Рік ю не наказував нічого записувати і, добре усвідомлюючи труднощі, пов'язані з записуванням на слух, до починань Намбоб Собкея ставився скептично, однак помилок в тексті не знайшов. Остання ж фраза є типовим штампом для завершення трактату такого роду.

<sup>134</sup> *Кодзі* – мирянин, що практикує дзен.

<sup>135</sup> Тобто в 1686 р. Період Дзьобкьо (1684–1688).

<sup>136</sup> Тобто в 1690 р. Період Генроку (1688–1704).

<sup>137</sup> Нейсецу Аңсю (помер в 1745 р.) – кращий учень Татібани Дзіцудзана з чайної церемонії.

<sup>138</sup> Вчитель дзен Когай – 82-й настоятель храму Сүфукудзі. Наставник дзен Татібани Дзіцудзана.

<sup>139</sup> Тобто Сүфукудзі (або Собукудзі) – храм у сучасному м. Фукуока на о. Кюсю.

<sup>140</sup> Тобто 1705 р. Період Хбей (1704–1711).

## ЛІТЕРАТУРА

Игнатович А. **Философские, исторические и эстетические аспекты синкретизма (на примере “чайного действия”)**. Москва, 1996.

Кабанов А.М. “Намбороку” – трактат по искусству чайной церемонии // Народы Азии и Африки, 1988, № 2.

Судзуки Д. Основы дзэн-буддизма // Дзэн-буддизм. Бишкек, 1993.

Кодзіен... Кодзіен (Енциклопедичний словник японської мови “Кодзіен”). 辞苑, 岩波書店. Токіо, 1997.

Кувата Тадатіка. Садб-но рекісі (Історія чайної церемонії). 桑田忠親. 茶道の歴史, 河原書店. Токіо, 1980.

Кумакура Ісао. Намброку-о йому (Читаючи “Намброку”). 熊倉功夫. 南方録を読む, 淡交社. Кіото, 1995.

Накамура Масао. Тясічу-но кайсецу (Про чайну кімнату). 中村昌生. 茶室の解説, 淡交社. Кіото, 1979.

Намброку... Намброку // Кінсей гейд-рон (Трактати нового часу з теорії мистецтва). 中村昌生. 茶室の解説, 淡交社. Токіо, 1978.

Намброку... Намброку (вибране) // Думка Японії (за ред. Хага Косіро). 南方録(抄) // 日本の思想7:芸道思想集芳賀幸四郎編, 筑摩書房. Токіо, 1971, т. 7.

Ніхон-дай-хяккадзенсьо... Ніхон-дай-хяккадзенсьо (Велика японська енциклопедія). 日本大百科全書, 小学館. Токіо, 1994.

Окакура Тенсін. Тя-но хон (Книга чаю). 岡倉天心. 茶の本, 講談社学術文庫. Токіо, 1994.

Сігеморі Канто. Тя-но родзі (Доріжка чаю). 重森完途. 茶の露地, 淡交社. Кіото, 1979.

Хараіро... Хараіро садб дайдзітен (Великий словник чайної церемонії “Хараіро”). 原色茶道大辞典, 淡交社. Кіото, 1997.

Hirota D. Memoranda of the Words of Rikyu. “Nampōroku”. Book I // Chanoyu Quarterly, 1980, № 25.

**СЛОВНИК ЯПОНСЬКИХ ТА КИТАЙСЬКИХ ВЛАСНИХ НАЗВ І  
ТЕРМІНІВ, ЯКІ ЗУСТРІЧАЮТЬСЯ В ТЕКСТІ**

**Японські власні назви та терміни:**

андон (行燈)	доту-датамі (道具燈)
Асікага Йосінорі (足利義教)	Додзінсай (同仁齋)
Асікага Йосімаса (足利義政)	Дорін-дзендзі (道林禪師)
бокусекі (墨跡)	Дотін (道陳)
вабі (侘・詫び)	Ебі Ръюри (衣非了義)
вабіття (わび茶)	Ейтіо (永忠)
вамоно (和物・倭物)	Екі (易)
Гейамі (芸阿弥)	Енкакудзі (円覚寺)
Генроку (元禄)	ідо-дзіван (井戸茶碗)
гета (下駄)	Іккю Содзюн (一休宗純)
Гінкакудзі (銀閣寺)	Імай Сокьо (今井宗久)
Гіо (Кіо) Дацьотей (岐翁紹楨)	іріро (入炉)
годан (後段)	іропі (囲炉裏・居炉裏)
годзумі (後炭)	ітідзьо-дайме (一量台目)
Готова-тєнні (後鳥羽天皇)	ітідзю-іссай (一汁一菜)
гъо (行)	ітідзю-сансай (一汁三菜)
Дайдзендзі-сан (大善寺山)	йодзьо (余情)
дайтіме-ірі (台目切)	йодзьохан-кірі (四量半切)
дайтіме-датамі (台目量)	йоріцуки (寄付)
Дайрін Сётё (大林宗套)	Йосірё (与四郎)
дайсу (台子)	кагі-датамі (鑑量)
“Дайсу” (「台子」)	“Кай” (「会」)
Дайтоокудзі (大徳寺)	кайсекі (懶石)
деро (出炉)	какоі (囲)
дзендо (禅道)	кама (釜)
Дзіссбан (実相庵)	Камагарі (蒲刈)
дзёрі (草履)	Камакура-дзідай (鎌倉時代)
дзъю (丈)	камурогумі (秃口)
Дзъокъо (貞享)	карамоно (唐物)
Дзъобб (紹鷗)	карамона-сүкі (唐物数奇)
Дзюкб (珠光)	Карю (家隆)
Дзюкбін (聚光院)	катодуті (火灯口・花頭口)
Дзюсія Сого (十四屋宗伍)	каттегуті (勝手口)
до (道)	катте-датамі (勝手量)
доббосю (同朋來)	кенсуй (建水)
добуро (土風炉)	кінінгуті (貴人口)

*кінін-датамі* (黄人疊)

*кінка* (禁花)

“Кіро-бені” (「岐路弁義」)

“Кісса-Намброку” (「喫茶南方錄」)

Кітамукі Дотін (北向道陳)

*кобосі* (翻し)

Когай-дзендзі (古外禪師)

Когай Сосьо (古外宗少禪師)

Koraku Сокоб (古嶽宗直)

*кодзасікі* (小座敷)

*кодзі* (居士)

Кодзімая Досану (小嶋屋道察)

*коіті* (濃茶)

Кокей Сотін (古溪宗陳)

*кома* (小間)

Конін (弘仁)

*косікаке* (腰掛)

Кукай (空海)

Кукай, чайний майстер (空海)

“Кундайкансоу-тьькі” (「君台觀左右帳記」)

Курода Міцусуке (黒田光之)

*кути-кірі* (口切)

*кюдзігумі* (給仕口)

*кяку-датамі* (客疊)

*матекенсуй* (曲建水)

*мае-кавараке* (前土器・前瓦)

*маття* (抹茶)

*мацубо* (真壺)

*мейбуцу* (名物)

*менцу* (面桶)

“Мецуго” (「滅後」)

*мідзусасі* (水指)

*мідзуя* (水屋)

Мійосі Нагайосі (三好長慶)

Мітани Косай (三谷古齋)

*міяко-но какурета* (都の隠家)

*моссомесі* (物相飯)

*моцусо-но месі* – див. *моссомесі*

*муіті-моцу* (無一物)

*мукоб-пірі* (向切)

*мукодзuke* (向付)

*мукоро* (向炉)

Мурата Дзюкоб (Сюкоб) (村田珠光)

*мусін* (無心)

*натайодзьб* (長四疊)

*накадаті* (仲立)

Намбокутъ-дзідай (南北朝時代)

Намбоб Сокей (南坊宗啓)

“Намброку” (「南方錄」)

Нансібан (南宗庵)

Нансіодзі (南宗寺)

*нацууме* (棗)

Ная Сосену (納屋宗雪)

Нейссену Аксю (寧拙菴主)

*нідзірігумі* (囁口)

Нівамі (能阿弥)

*нодате* (野点)

*ногаке* (野驅け)

“Обоегакі” (覺書)

Ода Нобунага (織田信長)

Окакура Какудзю (岡倉覺三)

Окакура Тенсін (岡倉天心)

*окутакі* (奥書)

Pікю (利休)

“Рікіо-хікую-кайкі” (「利休百会記」)

*ріндзай-сю* (臨濟宗)

*ро* (炉)

*ро-датамі* (炉疊)

*роуді* (露地・路地)

*са* (茶)

*сабі* (寂)

Сага-тенноб (嵯峨天皇)

*сафф, тядоб* (茶道)

*сафф* (茶頭)

*саффгумі* (茶道口)

Сайтъб (最澄)

Сакай (堺)

“Сакай-кан” (堺鑑)

<i>санро</i> (三露)	<i>съодза</i> (初座)
<i>сантан</i> (三炭)	<i>съодзумі</i> (初炭)
<i>сатори</i> (悟り・覺り)	<i>съоін</i> (書院)
<i>секіта</i> – див. <i>семма</i>	“Съоін” (「書院」)
<i>сейкасүй</i> (井華水)	<i>съоін-дайсу</i> (書院台子)
<b>Сен</b> (千)	<i>съоін-дзасікі</i> (書院座敷)
<b>Сен Дбан</b> (千道安)	<i>съоін-тяною</i> (書院茶の湯)
<b>Сен-но Рікіо</b> (千利休)	<b>Съомъодзі</b> (称名寺)
<i>сенреіка</i> (せんれい花)	<b>Събреї Сокін</b> (笑嶺宗訟)
<i>семма</i> (雪駄)	<i>сюкаку</i> (守格)
<i>сітуре</i> (時雨)	<b>Сюун'ан</b> (集雲庵・集雲菴)
<i>сін</i> (真)	<i>сякутаме</i> (杓立)
“Сін-кокін-вака-сю” (新古今和歌集)	<b>Такуан</b> (沢庵)
“Сін-кокін-сю” (新古今集)	Такено Дзьоб (武野紹鷗)
<i>сіннурі</i> (真塗)	<i>таке-но футаокі</i> (竹蓋置)
<i>сіріфукура-таяре</i> (尻膨茶入)	<b>Такуан Сокі</b> (沢庵宗彭)
<i>сімі-но ямадзато</i> (市中の山里)	<i>тана</i> (棚)
<i>сō</i> (草)	“Тана” (「棚」)
<b>Сомі</b> (相阿弥)	<b>Танака</b> (田中)
<i>сдан</i> (草庵)	<i>татамі</i> (畳)
<i>сдан-тяною</i> (草庵茶の湯)	<i>татедасі-но тя</i> (点て出しの茶)
<b>Соро</b> (宗悟)	Татібана Дзішудзан (立花実山)
<b>Соріо</b> (宗及)	<i>татідзумі</i> (立炭)
<b>Сокі</b> (宗易)	<i>татімідзу</i> (立水)
<b>Сокіо</b> (宗及)	<i>тейсю-датамі</i> (亭主畠)
“Сотан Ніккі” (「宗湛日記」)	<i>темае-датамі</i> (点前畠)
<b>Сотін</b> (宗陳)	<i>теммоку-дай</i> (天目台)
<b>Софукудзі</b> (Сюфукудзі) (崇福寺)	<i>теммоку-тяван</i> (天目茶碗)
<i>сүкі</i> (数奇・数寄)	<i>теоке</i> (手桶)
<i>сумі-кірі</i> (隅切)	<i>тобіци</i> (飛石)
<i>сукіся</i> (数寄者)	<b>Тогудо</b> (東求堂)
<i>сумі-демае</i> (炭手前)	Тойотомі Хідейосі (豊臣秀吉)
<i>суміро</i> (隅炉)	<i>тока</i> (燈花)
“Суміхікі” (「墨引」)	<i>токомае-датамі</i> (床前畠)
<i>сумецубо</i> (捨壺)	<i>токонома</i> (床の間)
<b>Софукудзі</b> – див. <b>Софукудзі</b>	<i>тьобдзубаті</i> (手水鉢)
<i>съоаку-макуса съодзен-бутъо</i> (諸惡莫作・諸善奉行)	<b>Тъбка</b> (鳥窠)
<i>съобан-датамі</i> (相伴畠)	<i>тя</i> (茶)

<i>тъбако</i> (茶箱)	<b>Татібана Хейдзасемон</b> (立花平左衛門)
<i>тъбана</i> (茶花)	<i>хібаси</i> (火箸)
<i>тъдзасікі</i> (茶座敷)	<i>хірасандзьо</i> (平三疊)
<i>тъдзен-ітімі</i> (茶禪一味)	<i>хірома</i> (広間)
<i>тъдб, садб</i> (茶道)	<i>хісіяку</i> (柄杓)
<i>тъдб</i> (茶頭)	<i>хісіяку-таме</i> (柄杓立)
<i>търе</i> (茶入)	<i>ходзьо</i> (方丈)
<i>тъною</i> (茶の湯)	<b>Хбей</b> (宝永)
<i>тъноюся</i> (茶湯者)	<i>хонрай-муіті-моцу</i> (本来無一物)
“Тъною хісьо” (茶湯秘抄)	<i>цубо</i> (壺)
<i>тъсіцу</i> (茶室)	<b>Цуда Сокі</b> (津田宗及)
<i>тътатегумі</i> (茶立口)	<b>Цутія Сосюн</b> (土屋宗俊)
<i>тъцубо</i> (茶壺)	<i>чурубе</i> (釣瓶)
<b>Укъб</b> (右京)	<i>йотен</i> (幽玄)
<i>усутя</i> (薄茶)	“Юйма-къб” (「維摩經」)
<b>Фудзівара-но Іетака</b> (藤原家隆)	“Яманоуе-Содзі-кі” (「山上宗二記」)
<b>Фудзівара-но Тейка</b> (藤原定家)	<b>Китайські власні назви та терміни:</b>
<i>фукасандзьо</i> (深三疊)	<b>Бо Цзюй-і</b> (白居易) (яп. 白居易 – Хакукъоі)
<i>фумікомі-датамі</i> (踏込疊)	<b>Дао Лінь</b> (道林) (яп.道林 – Дорін)
<i>фуро</i> (風炉)	<i>інь-ян</i> (阴阳) (яп. 陰陽 – ін-йо)
<b>Фуруга Орібе</b> (古田織部)	<b>Лінь Цзі</b> (临济) (яп. 臨濟 – Ріндзай)
<i>футаокі</i> (蓋置)	<b>Няо Ке</b> (鳥窠) (яп. 鳥窠 – Тьобка)
<i>хакаку</i> (破格)	<b>Тан</b> (唐)
<b>Хаката</b> (博多)	<b>Цзін Шань</b> (径山) (яп. 径山 – Кіндзан)
<i>хандай</i> (飯台)	
<i>хасіарai</i> (箸洗)	
<i>хассун</i> (八寸)	