

Cha-no-yu: die Tee-Kultur Japans

Eine Ideengeschichte der Ästhetik des Sadô

von Horst S. Hennemann (Tôkyô)

Kaum eine Kunstgattung oder ein anderer Bereich der Kultur Japans ist wohl in der umfassenden Universalität als materielle und geistige Kultur der des Tees vergleichbar, des Cha-no-yu oder Sadô^[1], wie die Bezeichnung seit Mitte des 17. Jahrhunderts auch lautet. Okakura Tenshin (1862–1913), als Kunstkennner und Kulturkritiker Japans der Meiji-Zeit in Ost und West gleichsam berühmt geworden durch sein „Buch vom Tee“, sagt zu Beginn darin über die Universalität des Tees:

Unsere Wohnungen und Gebräuche, Kleidung und Speisen, Porzellan- und Lackgeräte, unsere Malerei – ja selbst unsere Literatur – alles ist dem Einfluß des Sadô unterworfen. Niemand, wer auch immer sich mit dem Studium der japanischen Kultur beschäftigt, kann dessen Gegenwart ignorieren. Sadô durchdrang die Eleganz adliger Gemächer und zog in die Behausungen der Niedrigen ein. Unsere Bauern haben gelernt, Blumen zu stecken, und unsere gewöhnlichsten Arbeiter zollen Fels und Wasser Hochachtung.¹

Dieser Einfluß des Sadô, der alle Bereiche der japanischen Kultur durchdringt, gründet sich auf seiner Universalität, die sich aus vier Grundelementen zusammensetzt, die sich sowohl einander suchen als auch meiden, nämlich das Element der Kunst, das Element der Gesellschaftlichkeit, das Element der Zeremonie und das Element der Religion. Auf dieser universellen Grundlage entwickelte Sadô einzig in Japan Ideen und Formen, die zu Stützpfählern des kulturellen Gebäudes dieses Landes wurden, und deren Geschichte und wesentliche, ästhetische Inhalte Gegenstand der folgenden Darstellung sein sollen.

Die Heimat der buschartigen Teepflanze ist das subtropische Bergland von Birma, Assam und Yünan, und Tee wird heute hauptsächlich in den Monsunländern China, Japan, Indien, Ceylon, Sumatra, Java und Taiwan angebaut. Die Etymologie des Wortes „Tee“, japanisch *cha, sa*, hat seinen Ursprung in der Bezeichnung des chinesischen Amoi-Dialekts „*tay*“, die in die westlichen Sprachen übernommen wurde, und in dem gleichen Wort „*ch'a*“ des Kanton-Dialekts, das Eingang in die ost- und zentralasiatischen Sprachen fand. Die Art und Weise, in der Tee in der Vergangenheit zubereitet wurde und heutzutage genossen wird, und die ideale Form der Zubereitung unterscheiden sich je nach Volk, Kultur und Zeitalter. In China, dem Ursprungsland des Teetrinkens, und in anderen asiatischen Kulturen kannte man im wesentlichen drei Arten der Zubereitung: das Kochen des gepreßten Tees, *dancha*, unter Zusatz von Salz oder Gewürzen, das Quirlen

des Pulvertees, *matcha* oder *hiki-cha*, und das Aufbrühen des Blättertees, *hacha* oder *sencha* – drei Methoden, die jeweils aufeinander folgend die Kultur der Dynastien T'ang (618–906), Sung (960–1279) und Ming (1368–1644) widerspiegeln. In Europa ist lediglich die letztere Art des Teeaufgusses bekannt geworden, da erst im Jahre 1610 gegen Ende der Ming-Zeit Tee nach Europa gelangte. Die lange Schiffsreise in jenen Tagen war nicht nur der Grund für die späte, geringe Kenntnis der Europäer vom Tee, sondern auch für die Entstehung des Unterschiedes zwischen grünem Tee, *ryokucha*, und schwarzem Tee, *kôcha*, und dafür, daß der Genuß des grünen Tees in Europa nahezu unbekannt ist. Während der grüne Tee ja die gedämpfte oder auch geröstete Form der Teeblätter ist, ist der schwarze Tee mehr oder weniger durch Zufall dadurch entstanden, daß der so auf Schiffe verladene, grüne Tee auf seiner Reise nach Europa im feuchten Meeresklima zu gären anfing und „schwarz“ wurde, also fermentierter grüner Tee ist.

Während in China selbst nur noch die Ming-zeitliche Zubereitungsart des Aufbrühens der Teeblätter bis auf den heutigen Tag üblich ist, hat in Japan hingegen vornehmlich die Methode des Quirlens des Pulvertees seit der Kamakura-Zeit (1192–1333) eine hervorragende Entwicklung genommen und dadurch Cha-no-yu, die Tee-Kultur Japans, in ihrer umfassenden Bedeutung für die japanische Kunstgeschichte überhaupt entstehen lassen. Die Aufgußmethode der Ming andererseits fand in Japan als *Senchadô* erst in der mittleren Edo-Zeit (1600–1868) durch den Obakushû-Mönch Baisaô Kôyûgai oder Shibayama Genshō^[2] (1675–1763) Verbreitung hauptsächlich in Gelehrtenkreisen der *bunjin* im Gegensatz zum Sadô des Pulvertees, der im wesentlichen in Kreisen des Adels-, Ritter- und Kaufmannsstandes gepflegt wurde.

1. Basara

Die Geschichte des Tees in Japan ist mehr als tausend Jahre alt. Die Anfänge des Teeegenusses gehen auf Dengyô daishi^[3] (767–822) zurück, dem Begründer des *Tendai*-Buddhismus in Japan. Anfang der Heian-Zeit (794–1185) wurde der Tee in der *dancha*-Art von den buddhistischen Mönchen oder am Hofe oft in Begleitung von Koto-Musik genossen. In der Kamakura-Zeit brachte der Mönch Eisai (Yôsai)^[4] (1141–1214) den Zen-Buddhismus und *matcha*, die Methode des Quirlens des zu Pulver geriebenen Tees, aus China mit. *Matcha* wurde zunächst vorwiegend als Mittel gegen Schläfrigkeit bei Zen-Meditationen getrunken und fand gegen Ende der Kamakura-Zeit auch außerhalb der Zen-Klöster bei Zusammenkünften oder Tee-Versammlungen der Ritter und Dorfbewohner, *cha-yoriai*^[5], Verbreitung. Solche *yoriai* kamen stets mehr in Mode, wurden aufwendiger und luxuriöser und entwickelten sich zu großen Teegelagen, *basara*^[6], in deren Mittelpunkt der Landesfürst von Ômi, Sasaki (Kyôgoku) Dôyo^[7] (1306–1372) und der Ashikaga Shôgun Yoshimitsu^[8] (1358–1408) standen. Yoshimitsu ließ eigens zu diesem Zweck den Kinkaku des Rokuonji in Kyôto erbauen, der zum Symbol und Höhepunkt des *basara* wurde. Die Teegelage, zu denen in großen Mengen aus Ming-China eingeführtes Gerät und Porzellan, *karamono*^[9], zur Macht- und Prachtentfaltung verwendet wurde, nahmen wettkampf-ähnlichen Charakter an

als *basara no tôcha*^[10]. Dabei wurden verschiedene Teesorten nach *honcha*, dem ursprünglichen Tee, der von Eisai in der Umgebung von Toganô bei Kyôto angepflanzt wurde, und *hicha*, Tee aus allen übrigen Gegenden, unterschieden und oftmals in bis zu 70 oder gar 100 Proben nach Geschmack erraten und örtlich bestimmt. Heute noch besteht *basara* im *cha-kabuki* fort, wobei fünf Proben getrunken werden.

2. *Shin, gyô, so*

Das zu solchen Teeveranstaltungen benutzte, aus China stammende Teegerät und chinesische Malerei bildeten bereits in der Kitayama-Zeit, der Regierungszeit Yoshimitsu's, die grundlegenden Anfänge eines Tee-ästhetischen Bewußtseins. Yoshimitsu ließ durch Kunstkenner wie Kin'ami^[11] chinesische Kunstgegenstände bewerten. Besonders aber in der Higashiyama-Zeit, der Regierungsperiode des Ashikaga Yoshimasa^[12] (1435–1490) waren es die sich „Ami“ nennenden Kunstexperten Sen'ami und Maiami, insbesondere jedoch Nôami, Geiami und Sôami^[13], die als Verwalter der chinesischen Kunstgegenstände, *karamonobugyô*, sie nach Rang klassifizierten, bewerteten und ihre Lagerung beaufsichtigten. Das auf diese Weise durch den Kunstverstand von Experten, *mekiki*, der in der weiteren ästhetischen Bewertungspraxis des Teegeräts eine überaus wichtige Rolle spielt, entwickelte ästhetische Ideal chinesischer Teegeräte wird als *shin*^[14] bezeichnet. Verkörpert wird es durch *shoin no daisu-kazari*^[15] und die Zusammenstellung des Geräts, *toriawase*, die den strengen Grundcharakter der künstlerischen und technischen Vollkommenheit der chinesischen Kunstgegenstände unterstreicht und zum absoluten Fundament der Tee-Ästhetik überhaupt wurde.

Nôami, der sich während der Unruhen der Ônin-Bunmei-Periode (1467–1477) im Hasedera aufhielt, kam in Bekanntschaft mit dem aus Nara stammenden Murata Jukô (Shukô)^[16] (1422–1502), für den diese Begegnung zum entscheidenden Erlebnis wurde und Jukô zum eigentlichen Schöpfer des Sadô werden ließ. Jukô, der aus seiner Heimat Nara mit den Teegelagen der *cha-yoriai* in Berührung gekommen war, die als *rinkan cha-no-yu*^[17] hauptsächlich von Furuichi Tanehide^[18] (?–1505) in Bädern veranstaltet wurden, ging nach seiner Begegnung mit Nôami nach Kyôto, machte Zen-Übungen bei Ikkyû Sôjun^[19] (1394–1481) im Daitokuji und nahm Dienst in Higashiyama unter Yoshimasa. Murata Jukô, der in der *karamono*-Tradition von Nôami und der *cha-yoriai*-Tradition des Furuichi Tanehide stand, schuf durch die Verbindung dieser beiden Traditionen, gleichermaßen durch Japanisierung des Tees, das neue ästhetische Ideal der Muromachi-Zeit (1338–1573), das als *gyô*^[20] bezeichnet wird. Jukô beschrieb dieses Ideal laut einer Aufzeichnung von Kunstgesprächen, „*Komparu zatsudan*“ des Nô-Dichters Komparu Zempô (1454–1532?) mit dem Satz: „Einen Mond ohne vorüberziehende Wolken mag ich nicht.“²

Für Jukô war nicht mehr die vollkommene Schönheit des *shin*, der hell leuchtende Mond, sondern die nicht ganz vollkommene Schönheit des *gyô*, der zeitweise von ziehenden Wolken verdeckte Mond, ästhetisches Ideal, das fortan zum Prinzip japanischer Kunst überhaupt erhoben wurde. Gleichwertig an die Seite

der *karamono* stellte Jukô die *wamono*^[21], japanisches Teegerät, und sagte dazu wie Komparu Zempô berichtet:

Töpferwaren aus Ise und Bizen wahrlich, wenn sie interessant und gut angefertigt sind, sind als hervorragend zu bezeichnen.³

In einem Brief, Kokoro nofumi, an Furuichi Tanehide formulierte er das Verhältnis von shin und gyô als ästhetische Grundregel des Sadô: „Das überhaupt wichtigste des Sadô ist, die Grenze zwischen Japanischem und Chinesischem zu verwischen; dem sollte die größte Aufmerksamkeit gewidmet werden.“⁴

Ebenfalls in Richtung Japanisierung und Volkstümlichkeit des Tees tendierte ein Schüler Jukô's, Murata Sôshu [22], der sich eine kleine Teeklausen von 4 und 6 Matten inmitten eines belebten Stadtviertels von Kyôto einrichtete und mit seinem deshalb so benannten shimo-gyô cha-no-yu [23] einen neuen Tee- und Lebensstil des suki [24] prägte, dessen Wesensart der Renga-Meister Sôchô (1448-1532) beim Besuch der Klausen Sôshu's mit dem Gedicht ausdrückte: „Das erste Herbstlaub heute morgen, mit dem ich den nächtlichen Sturm aufsammle.“⁵

Mit dem suki, worauf hernach noch gesondert einzugehen sein wird, übte Sôshu einen großen Anreiz auf die Bürger von Sakai und erheblichen Einfluß auf ihre freiheitlich gesinnte Stadtkultur aus, u.a. auch auf den aus Sakai gebürtigen Takeno Jôh [25] (1502-1555). J66 setzte die stilästhetische Entwicklung vom shin des Nôami und gyô des Murata Jukô zum sô [26] fort; in welcher Weise und wie er sich von Jukô unterschied, wird in der bedeutenden Teeschrift Nampô-roku beschrieben, eine 7bändige Teeschrift des Rikyû-Schülers Nampô Sôkei [27] als Aufzeichnung von Aussprüchen Rikyû's zwei Jahre nach seinem Tode 1593 verfaßt und als „heilige Schrift“ des Tees erachtet:

„Der Teeraum von viereinhalb Matten Größe ist eine Schöpfung von Jukô. Als ein Raum im i/i/n-Stil wurden Schiebetüren mit weißem ton'nofco-Papier beklebt, die Decke bestand aus randlosen Brettern aus Kiefernholz, und die Schmucknische, toko, von 1,80 m Breite (1 ken) mit kleinem Brettboden war im hôgyô-Stil gebaut. Eine alte Kalligraphie erkenntnisreicher Worte aus der Schatzkammer sollte aufgehängt und dai-su-kazari aufgestellt werden. Danach wurde ro, das vertiefte Kohlebecken, ausgehoben und dazu kyûdaisu, daisu auf zwei Ständern, hergerichtet. Obwohl Schmuckgegenstände in der Art des ôkata-shoin, der geräumigen Adelswohnung, aufgestellt wurden, war ihre Zahl doch begrenzt... Bei Jôh aber wurde im Raum von viereinhalb Matten die Lehmwand (in Bodennähe mit Papier) beklebt, Holzgitter durch Bambusgitter ersetzt, das Fußbrett dershôji entfernt, Lackbemalung am toko-no-ma durch hellen Lack oder rohes Holz ersetzt, und er nannte dies einen Raum im sô-Stil. Jôh hat in einem solchen Raum kein daisu aufgestellt.“⁶

Die ästhetischen Stil kategorien shin, gyô, sô haben ihren Ursprung in den kalligraphischen Stilbezeichnungen chinesischer Schriftzeichen, (ten, rei, kai) = shin, gyô, sô [28], die auf Tee und Blumen, Sadô und Kadô, übertragen wurden. Im Zuge der Japanisierung in der Higashiyama-Kultur wurde gleichermaßen aus dem Gegensatz der chinesischen Zeichen, mana, und japanischen Zeichen, kana,

wie Jukô es mit seinem Ausspruch vom „Verwischen der Grenze zwischen Japanischem und Chinesischem“ andeutete, die Mischform des *gyô* zum neuen Stilbewußtsein, die in der Literatur dem chinesisch-japanischen Mischstil des *wakan-konkô-bun* entspräche. Die Stilentwicklung, die sich seit Nôami, Jukô und Jôh im Teegerät und in der Teearchitektur vollzog, wurde durch Sen no Rikyû bewußt zum *shin*, *gyô*, *sô* systematisiert und sowohl für Gerätformen als auch für Muster und Gerätezusammenstellungen zu den drei verbindlichen Stil kategorien. Innerhalb des *shin*, *gyô*, *sô* findet *gyô* als „goldene Mitte“ den größten Vorzug, bildet in Wirklichkeit aber oft die symmetrische Grenze zwischen *shin* und *so*.

3. *Wabi*

Sen no Sôeki oder Rikyû^[29] (1522–1591), ein Enkel des Sen'ami, aus Sakai gebürtig und ein Schüler von Jôh, gelang es, den Teestil *dessô* seines Lehrers noch weiter zu vertiefen, und Rikyû war es, der die Kultur des Cha-no-yu zur Vollen dung führte. Rikyû sagte, wie am Anfang des *Nampô-roku* berichtet wird:

Zwar ist *daisu* die Grundlage des Cha-no-yu, aber als Ort, wo es das Gemüt hinzieht, geht nichts über den kleinen Teeraum des *sô*.⁷

Der kleine Teeraum des *sô*, *sô no ko-zashiki* oder auch *sô-an*^[30], das Ideal Rikyû's, ist ursprünglich die Klausur des in Abgeschiedenheit lebenden Einsiedlers, die mit ihrer Bergeinsamkeit in Gestalt des Teegartens und Teehauses, *rojisô-an*, in die Stadt verpflanzt wurde, um durch die Atmosphäre der abgeschiedenen Einsamkeit eine Verinnerlichung zu erreichen. Die Idee des *sô-an*, die einem rein japanischen ästhetischen Empfinden entsprang und die Ausreifung der japanischen Ästhetik der Verinnerlichung darstellt, wurde durch Rikyû im *Nampô-roku* erläutert:

Das wahre Empfinden des Cha-no-yu liegt im *sô-an* begründet. *Shoin-daisu* des *shin* ist die strenge Einhaltung der Formen und Regeln, es ist das weltliche Gesetz. *Sô no ko-zashiki* und die Eigenart des *roji* sollen zwar das reguläre Maß einhalten, weichen schließlich aber doch von der Regel ab, vergessen die Kunstfertigkeit und kehren zur Empfindung des Herzens, der Empfindungslosigkeit zurück, es ist das geistliche Gesetz.⁸

Sô-an, die strohgedeckte Einsiedlerklausur Rikyû's, ist also nicht nur ein Teehausstil, sondern im äußersten Gegensatz zum *shoin* die Verkörperung des *wabi*^[31].

Das Wort *wabi* oder *wabu* hatte in älterer Zeit die eher negative Bedeutung, in schmerzlich trauriger Verlassenheit einsame Tage zu verbringen. Beginnend mit Murata Jukô erhielt *wabi* jedoch durch Rikyû's ästhetische und ideelle Umdeutung einen positiven Sinngehalt. Durch seine Ablehnung vordergründiger Schönheit und der verschwenderischen Aufwändigkeit des *shoin*-Tees und durch die Vergeistigung und Verinnerlichung des Tees, die er mit einer engen, zum Zen eingegangenen Verbindung erhielt, wurde *wabi* zur universellen Idee des Cha-no-yu. In krassem Gegensatz zur Geräumigkeit und repräsentativen Pracht des *shoin* steht Rikyû's *sô-an*, dessen äußere Schlichtheit er dem Bauernhaus und ideell der Einsiedlerklausur entlieh, und dessen räumliche Begrenztheit er bis zur extremen

Enge des *daime-kiri*^[32] von anderthalb Matten reduzierte. Anstelle der vollendeten Schönheit des aus China importierten Teegeräts, wofür Fürsten ihr Vermögen verschleuderten, machte Rikyû die schlichte Schönheit alltäglichen Geräts, hergestellt aus rohem Holz und Bambus, zur ästhetischen Norm des *wabi-cha*. *Wabi* bewirkte also eine Abwendung vom materiellen Genuß und ein inniges Sich-Widmen der Armut und bescheidenen Anspruchslosigkeit. Diese ethische Geisteshaltung und die ästhetische Idee des *wabi* als Welt der materiellen Anspruchslosigkeit, *muichimotsu*^[33], sah Takeno Jôô einzigartig in einem Gedicht von Fujiwara no Teika aus der Gedichtsammlung *Shin-kokin-shû* ausgedrückt: „Erhebt man den Blick, weit und breit keine Blume, kein bunt verfärbtes Laub – die Schilfhütte an der Bucht in herbstlicher Abenddämmerung.“⁹

Das *Nampô-roku* kommentiert hierzu am Schluß des ersten Bandes: „Mit dem Sinn dieses Gedichtes wahrlich wird der Geist des *wabi cha-no-yu* Jôô's ausgedrückt. Blumen und buntes Herbstlaub versinnbildlichen die Pracht des *shoin-daisu*. Wenn man lange, eingehend sowohl die Blumen als auch das Herbstlaub geschaut hat und die Schilfhütte an der Bucht sieht, ist sie die Welt des Nichts. Wer aber Blumen und Herbstlaub nicht kennt, für den ist von vornherein die Schilfhütte ein unbewohnbarer Ort. Wer aber Blumen und Herbstlaub lange geschaut hat, schätzt wahrlich den einsamen Wohnort der Schilfhütte. Dies ist der wahre Geist des Tees.“¹⁰ Rikyû hingegen drückte *wabi* mit einem Gedicht von Fujiwara no Ietaka ebenfalls aus dem *Shin-kokin-shû* aus: „Den Leuten, die nur die Blumen ungeduldig erwarten, zeige man den Frühling der Gräser im tauenden Schnee des Bergdorfes.“¹¹

Hierzu erläutert das *Nampô-roku*:

Die Menschen auf der Welt suchen draußen von morgens bis abends und fragen ungeduldig, wann endlich die Blumen dieses Berges und jenes Waldes blühen werden und wissen nicht, daß sie jene Blumen und jenes Herbstlaub im eigenen Herzen haben, sondern erfreuen sich nur an den Farben, die sie vor Augen sehen. Das Bergdorf ist gleichsam der Schilfhütte an der Bucht ein einsamer Wohnort. Zum Jahresende, wenn die Blumen eines ganzen Jahres und auch alles Herbstlaub ganz und gar unter tiefem Schnee begraben ist und es im Bergdorf nichts mehr zu sehen gibt und es ganz einsam und verlassen wird, bekommt es den gleichen Sinn wie die Schilfhütte an der Bucht. Wiederum aber geht von diesem Ort des Nichts eine Bewegung aus wie von einem unbewußten Gefühl getrieben, und ganz natürlich, hier und dort regt sich der Frühling unter dem Schnee und kommt mit seiner sanften Wärme, und zwischen dem geschmolzenen Schnee ergrünt mancherorts das frische Grün der Gräser nach und nach, ein Blatt nach dem anderen, wie von selbst einem Prinzip folgend, das die Wahrheit in sich birgt.¹²

Wie durch diese beiden Gedichte Jôô und Rikyû Wesen und Idee des Tees verdeutlichten, und wie die kommentierenden Erklärungen des *Nampô-roku* besagen, wurde trotz der ursprünglichen Grundlage des klassischen *shoin-daisu* an seiner Stelle *wabi* zur eigentlichen ästhetisch-geistigen Idee des Cha-no-yu. Der Verinnerlichungsprozeß, der diesem einzigartigen Wandel zugrunde lag, ist auf den maßgeblichen Einfluß des Zen zurückzuführen. Erst aus der Verbindung mit

der Zen-buddhistischen Philosophie konnte die vollkommene Umkehrung der Wertvorstellung des Begriffes *wabi* hervorgehen, und so wie seit Jukô bedeutende Teemeister mit den Zen-Mönchen hauptsächlich vom Daitokuji in enger Verbindung standen und in Zen geschult waren, übernahm Zen im Tee eine leitende Rolle. Und umgekehrt über die Rolle des Tees im Zen heißt es im *Zencha-roku*, einer Teeschrift, die auf den Zen-Priester Takuan Sôhō (1573–1645) zurückgeht: „Die Zubereitung des Tees ist für Zen vollkommen ein Mittel der Selbsterkenntnis.“¹³ Und das *Nampô-roku* erklärt die Wechselbeziehung zwischen Tee und Zen:

Cha-no-yu des *ko-zashiki* ist in erster Linie, sich auf Grund der buddhistischen Lehre religiös zu schulen und den ‚Weg‘ zu erlangen. Herrliche Wohnung und vorzügliche Speisen sind gewöhnliche, weltliche Vergnügen. Je regendurchlässiger aber das Haus ist, und je mehr man beim Essen hungert, um so hinreichender ist es. Dies ist der wahre Sinn der Lehre Buddhas und des Cha-no-yu. Wasser schöpfen, Brennholz holen, Wasser zum Sieden bringen und Tee bereiten, ihn Buddha darreichen, auch den Menschen anbieten und selbst auch trinken, Blumen stecken und Räucherwerk verbrennen, dies alles bedeutet, den Taten Buddhas folgend zu lernen.¹⁴

Die Rückführung des Tees auf Zen-buddhistische Kargheit, in die Welt des *muichi-motsu*, des materiellen Verzichts, und der Zen-Geist, in der einfachsten alltäglichen Handlung die Grundlagen dieser Welt und ihre natürliche und übernatürliche Ordnung zu erblicken, versahen die Idee des *wabi* über seine Ästhetik hinaus mit einem ethisch-religiösen Gehalt im Sinne einer Lebenshaltung als solcher. Dies war aber zugleich die notwendige Ergänzung, die der Tee zu seinem künstlerischen Grundcharakter erfahren mußte, um seinen universalen Charakter zu erhalten, wie er unter Rikyû seine volle Ausprägung bekam.

Die Universalität des Tees setzt sich somit aus vier Elementen zusammen, die sich untereinander in gleicher Weise anziehen und doch auch meiden: das künstlerische Element, das gesellschaftliche Element, das zeremonielle Element und das religiöse Element. Das künstlerische Element ist das unselbständigste, beherrscht aber zugleich alle drei anderen. Folglich wurde der Ort zur Ausübung des Tees, *cha-shitsu*, das erstmals durch Rikyû's *sô-an* seine verselbständigte Funktion erhielt, auf Grund des künstlerischen Elements gleichermaßen zu einer Art Kunststelier der ästhetischen Schulung. So wie schon Sôami auf Grund künstlerisch-ästhetischen Urteils mit den Augen des Experten, *mekiki*, chinesisches Teegerät bewertete, wurde dieses Verfahren durch Rikyû's *wabi-cha* und Systematisierung zum *shin, gyô, so* weiter vertieft und institutionalisiert.

Durch das zweite, das gesellschaftliche Element, das ein Hauptanliegen des Tees schon in seinen Anfängen im *basara* war, erhielt der Teeraum als Stätte der Gastlichkeit und Bewirtung ebenso die Bedeutung eines Salons des gesellschaftlichen Verkehrs. Das gesellschaftliche Element bekam jedoch auf Grund des *wabi* und des buddhistischen Gegenwartsbewußtseins, d.h. der Gedanke der Vergänglichkeit und Einmaligkeit des gegenwärtigen Augenblicks und in dessen ausschließlicher Erfassung eine Bedeutungstiefe der menschlichen Begegnung, die in der Unwiederbringlichkeit der gemeinsam erlebten Zusammenkunft des Cha-

no-yu versinnbildlicht wird. Seinen konzentriertesten Ausdruck fand das gesellschaftliche Element bereits 1588 durch den Rikyû-Schüler Yamanoue Sôji (1544–1590) in seiner Teeschrift *Yamanoue no Sôji-ki*: „Das Zurechtlegen des Teegeräts oder gar das erste Öffnen des Kruges frischen Blättertees ist jedwedestets Cha-no-yu, und vom Betreten bis zum Verlassen des Teegartens sollte man dem Gastgeber Ehrfurcht zollen, als ob es eine einmalige Begegnung zu einmaliger Zeit wäre.“¹⁵

Zweieinhalb Jahrhunderte später sagte Ii Naosuke (1815–1860) in seiner Teeschrift *Cha-no-yu ichi'e-shû*: „Eine Teegesellschaft ist eine einmalige Zusammenkunft zu einmaliger Zeit.“¹⁶

Das dritte, das zeremonielle Element des Tees ist der unerläßliche Bestandteil zur reibungslosen Funktion, der Ordnung und der Form. Cha-no-yu ist ein System von Regeln und Abmachungen, *yakusoku-goto*, und Abläufen, die bis in die kleinste Einzelheit und Bewegung festgelegt sind. Es gibt nichts, was dem Zufall überlassen wäre. Wiederum jedoch, die Absicht unsichtbar zu machen, ist das größte Anliegen des *wabi-cha*.

Schließlich das vierte, das Element der religiösen Übung ist die untrennbare Verschmelzung des Tees mit dem Zen-Buddhismus seit der Mönch Eisai Zen und *matcha* aus China mitbrachte und *wabi-cha* nur auf der Grundlage des Zen möglich war. Der Teeraum ist somit auch ein Schulungsraum, *dôjo*, der Zen-Übung.

Im *wabi* ist natürlich die Universalität dieser sich untereinander bejahenden und verneinenden vier Elemente enthalten. Bei einer Betrachtung des *wabi* als ästhetische Idee ist das Verständnis des künstlerischen Elements, das alle übrigen Bereiche durchdringt, erst unter ihrer Sicht, insbesondere aber dem ethisch-religiösen Aspekt vollends möglich. Dies ist das wirkliche Wesen des *wabi*.

4. *Sabi*

Im Tee findet neben *wabi*, mit geringerer Häufigkeit zwar, das Wort *sabi*^[34] als ästhetischer Begriff Anwendung, so beispielsweise im *Nampô-roku: sabi-sumashitaru tokoro* usw. Hier wird *sabi* im Sinne des verlassenenen, einsamen Ortes gebraucht, wie etwa im *Heike-monogatari*:

Da es ein einsamer Ort ist, wo Moos die Felsen bedeckt, glaube ich, Ihr wollet dort wohnen.¹⁷

Sabi birgt hier zusätzlich den wohl eher negativen Sinn des Alten und Abgenutzten und ist hierin wortverwandt mit *sabi*^[35] als Rost und Patina, erhält aber im Vergleich mit dem oberflächlichen, grellen Glanz des Neuen die positive Bedeutung des über Jahre und Generationen Gereiften und der stillen Tiefe und findet in diesem Sinne Anwendung sowohl auf den Ort (das Bergdorf), die Gegenstände (die Schilfhütte an der Bucht) als auch auf den Menschen, z. B. *sabi-rônin* oder *ogi-sabi*, und seine Lebens- und Gemütslage, aber auf den Menschen nur mittelbar auf Grund seiner äußeren Erscheinung und mit der wesentlichen Einschränkung, daß bei *sabi* als Tee-ästhetischer Begriff auch dieser indirekte Bezug auf den Menschen und seine Gemütslage fehlt, wie folgende Beispiele zeigen:

Wenn Cha-no-yu das Alter erkennen läßt, ist es gut, das allzu frische ist schlecht. (Katagiri Sekishû, *Sôkan-kô jihitsu anshi*).¹⁸

Wie sehr Cha-no-yu auch reinlich und sauber ist, so liegt das eigentlich Beachtenswerte doch im *sabi*. (Matsudaira Fumai, *Cha-no-yu no kokoro*).¹⁹

Während *wabi* sowohl Ort, Gegenstände, Lebens- und Gemütslage als auch den darin befindlichen Menschen selbst wie etwa *wabi-bito* kennzeichnet, hat *sabi* keinen Bezug zum Menschen, sondern charakterisiert lediglich den Ort als Umgebung und den einzelnen Gegenstand und seine Erscheinungsform, und *sabi* wäre in dieser Bedeutung so wie *miyabi* und *hinabi*^[36] auch denkbar. *Sabi* ist hier der Eindruck der äußeren Erscheinung an sich und nicht innere Wesenhaftigkeit wie *wabi*. *Sabi*, das somit stets im Sinne der ästhetischen Anschauung aufzufassen ist, konnte nur als solches in der *haikai*-Dichtung eines Matsuo Bashô (1644–1694) zum Inbegriff poetischer Betrachtung werden und seine derartige Tiefe erreichen. *Wabi* und *sabi*, aus eigens japanischem Wesen und Empfinden hervorgegangen, konnten erst mit Hilfe des Tees in ihrem eigentlichen Gehalt erfaßt und zu den dargestellten ästhetischen Dimensionen entwickelt werden.

5. *Suki* und *Fûryû*

Mit dem Tode Sen no Rikyû's, der den Zorn Toyotomi Hideyoshi's erregt hatte und auf dessen Befehl im Jahre 1591 sich das Leben nehmen mußte, obwohl er als höchster Teemeister unter Hideyoshi und durch zeitweise fast freundschaftliche Beziehung zu ihm zu hohen Ehren gekommen war, war damit in der Geschichte des Tees ein Zeitalter zu Ende gegangen; das Mittelalter hatte seinen Abschluß gefunden. Rikyû's Nachfolge aber wurde besonders nach dem Tode Hideyoshi's und nach der Schlacht von Sekigahara (1600) in großartiger Weise von Furuta Oribe^[37] (1544–1615) als oberster Teemeister unter Tokugawa Hidetada angetreten, der die Grundlage für die neuzeitliche Entwicklung in der Geschichte des Tees legte. Gegenüber Rikyû's Ethik des *wabi-cha*, mit der er ganz in der Tradition des Mittelalters stand, führte Oribe erstmals das neuzeitliche Element des spielerischen Vergnügens, *asobi*^[38], in den Tee ein, der dadurch noch mehr Popularität erhalten sollte. Gleichzeitig aber ging damit eine Idealisierung und Vergötterung Rikyû's einher. 15 Jahre nach Sekigahara, während des Winter- und Sommerfeldzuges Ieyasu's gegen Hideyori und der Belagerung der Ôsaka-Burg, wurde Oribe des Verrats bezichtigt und mußte wie Rikyû sein Leben selbst beschließen, ohne auch nur wie jener die geringsten Anzeichen zur Selbstverteidigung zu geben.

Die Entwicklung des Cha-no-yu in der Nachfolge Rikyû's unter der prägenden Hand Oribe's stand vornehmlich in der Idee des *suki*^[39], im wahrsten Sinne des Wortes, der liebevollen Hingabe. Der Begriff *suki* wurde schon frühzeitig von dem Dichtermönch Shôtetsu (1381–1459) in seiner Poetik und Teeschrift *Shôtetsu-monogatari* des Jahres 1430 verwendet, in der es heißt:

In der Dichtung gibt es mancherlei *suki*, und auch im *suki* des Tees gibt es die verschiedensten Arten, und fortan wird das *suki* des Tees darin bestehen, daß man das Teegerät pflegt, und wer *Ken*- und *Tenmoku*-Teeschalen, Teequirle und Wasserkrüge und dergleichen Teegerät besitzt und so geschickt dessen Verwendung beherrscht, daß man davon ganz angetan ist, wird ein *cha-no-suki* sein.²⁰

Also nicht nur der Besitz, sondern die liebevolle Beschäftigung mit den Gerätschaften und Vergnügen an ihrer Zusammenstellung zu empfinden, war der neue Reiz des *suki*. Und es war bereits Murata Sôshu, an den hier erinnert wird, der als Jukô-Schüler mit seiner Schöpfung des *shimo-gyô cha-no-yu* den Tee-Stil des *suki* prägte, und von dem das Wort stammt: „Die Spannkraft des *suki* ist das Grundprinzip.“²¹

Obwohl das *suki* bei Sôshu und anderen schon in der Grundstimmung vorhanden war, wurde es erst in der Kulturblüte und dem stilistischen Wandel der Momoyama-Zeit (1568–1600) und durch Furuta Oribe ganz zum Durchbruch gebracht und zur beherrschenden Stilidee. Über Oribe's Rolle heißt es dazu in den Aufzeichnungen von Sumpu zum 14. 8. 1612:

Oribe ist derzeit der Teemeister des *suki*, alle Welt verehrt ihn aufs höchste, und die gesamte ritterliche Gesellschaft, die Cha-no-yu macht, hat von morgens bis abends Teeveranstaltungen.²²

Durch Oribe wurde der Geschmack, *konomi*^[40], der Oberen als Intention des *suki*, *suki no kokorozashi*, zum prägenden Vorbild einer ästhetischen Idee des Tees gemacht, das von den Unteren lernend nachvollzogen und mit Hingabe betrieben wurde.

Was für ein Geschmack, *konomi*, aber war es, den Oribe zum Stilprinzip erhob, und mit dem er die starke, innerliche Hinwendung zum *suki* bewirkte? Es war Oribe's Vorliebe für *fûryû*^[41], die ästhetische Verbindung aus mittelalterlicher Eleganz, *miyabi*, und neuzeitlichem Lebensgenuß, *asobi*. Gleichfalls wie Rikyû war Oribe bemüht, neue Formen und Elemente in den traditionellen Rahmen einzufügen, um auf diese Weise die Tradition neu zu beleben und die Entwicklung weiterzuführen, ging dabei jedoch einen Schritt weiter als Rikyû, indem er beispielsweise nicht nur wie dieser die japanische Töpfereikunst der *Ise-mono* und *Bizen-mono* gegenüber chinesischen *Kara-mono* bevorzugte, sondern auch *Seto-mono* und selbst Töpferei südostasiatischen und europäischen Ursprungs, *Namban-mono*, bewußt aufnahm, um dadurch verstärkt eine Ästhetik zum Ausdruck zu bringen, die dem Reiz des Außergewöhnlichen oder gar des Unerhörten entsprang. Das Runde machte Oribe zum Verbogenen, *hizumi*, und das Gerade zum Gekrümmten, *kabuki*. Der Rikyû-Schüler Yamanoue Sôji erläuterte in seiner Teeschrift *Yamanoue no Sôji-ki*:

Was Teeschalen überhaupt betrifft, so finden die chinesischen keine Beachtung mehr. Heutzutage sind es die koreanischen, die aus Seto und bis hin zu den neuen Töpfereiwaren. Wenn nur die Form gut ist, sind sie alle *suki*-Gerät.²³

Alles was eine gute Form besitzt, ist brauchbar, ein Wort, das für Oribe's freie Auffassung des *fûryû*, die klassische Form des Mittelalters mit neuer, spielerischer Lebendigkeit neuzeitlichen Empfindens zu durchdringen, zur leitenden ästhetischen Idee wurde und auf hervorragende Weise die Besonderheit des Teestils der Momoyama-Zeit zum Ausdruck brachte. Während Rikyû's Vorzug der in sich ruhenden Ebenmäßigkeit der *Sôeki*-Form der Teeschalen des Töpfers Chôjiro galt, fand Oribe's Geschmack seine Ausgestaltung in der geschwungenen und in sich gekrümmten Form der *Kutsugata*-Teeschale aus Seto, die nachdrückliche Darstellung individueller Schöpferidee ist und laut des Teetagebuchs von Kamiya Sôtan (1551–1635), des *Sôtan-nikki*, bei einer Morgenteeveranstaltung Oribe's am 28. 2. 1599 erstmals benutzt und als „Seto-Teeschale, verbogen und ein Scherzgegenstand“²⁴ bezeichnet wurde: *Sôeki-gata* und *Kutsu-gata* in direktem Gegensatz von Ruhe und Bewegung. Anstelle der schlichten Shigaraki-Waren Rikyû's traten bei Oribe kraftvoll deformierte Formen aus Iga, Bizen und Shino und des eigens von ihm in seiner Heimat Seto geschaffenen Oribe-*yaki*, die nun weniger in der Gestalt des *sabi* ansprachen, sondern die Originalität der Schöpfung, *hito-furi aru mono*, und die Zufälligkeit des Formungsprozesses von Feuer und Erde strahlten den neuen Reiz des Außergewöhnlichen aus, der die Norm des Gewohnten sprengte, *hakaku no bi*. Solche auf den ersten Blick mißlungen scheinende Formen, wie etwa ‚*Yabure-bukuro*‘ oder ‚*Karatachi*‘ wirken zusätzlich noch durch die Rauheit ihrer Erscheinung, der sogenannte Anblick des Teufels, *oni no fûtei*, und stellen die äußerste Ausdrucksstufe in der Ästhetik des *fûryû* dar.

In der Teehausarchitektur hat sich ebenso ein bedeutender Wandel vollzogen. Rikyû verfolgte mit seiner extremen Reduzierung des *sô-an* auf anderthalb Matten, *ichijô daime*, und einer Deckenhöhe von weniger als 1,80m und die dadurch entstandene Beschränkung der Bewegungsabläufe eine das Alltägliche übersteigende Wirkung zur geistig-seelischen Vertiefung und Verinnerlichung. Obgleich diese Konzeption zur allgemein anerkannten Grundlage der Teehausarchitektur wurde, waren Rikyû's Nachfolger jedoch bestrebt, bei Anwesenheit hochgestellter Gäste des Adels und Ritterstandes Unbequemlichkeiten zu vermeiden, indem sie eine räumliche Unterscheidung machten und den Teil des Raumes, der der Teebereitung diente, *temae-za*, in der Begrenzung von anderthalb Matten, *daime-gamae*, beließen und einen extra Gästeteil, *shôban-seki*, hinzufügten. Furuta Oribe war der Ansicht, daß bei ehrenvoller Anwesenheit auf zwei Matten man zu nahe säße und auf drei zu erweitern sei und benutzte funktionell *sô-an* wie *shoin*, wie das *Nampô-roku* berichtet. Und er ging noch einen Schritt weiter, indem er Rikyû's *sô-an ko-zashiki* bei Teeegesellschaften nur als Platz der Zubereitung der konzentrierten und feierlicheren Form des Tees, *koicha-seki*, benutzte und die Darreichung des dünneren und in der Form zwangloseren Tees, *usucha*, und die Bewirtung im sogenannten Kettenzimmer, *kusari-no-ma*, erfolgen ließ, also eine Unterbrechung, *nakadachi*, machte und einen Raumwechsel, *furumai*, vornehmen ließ. Oribe's *kusari-no-ma*, benannt nach dem mit einer Kette aufgehängten Teekessel, *tsurigama*, ausgestattet mit Wandschrank, *fukurodana*, und Anbaunistische, *tsuke-shoin*, ist eine Zwischenform von *ko-zashiki* und *shoin* und im *sukiya-*

Stil gehalten, so daß sich fortan eine Dreistufung von *sô-an*, *kusari-no-ma* und *shoin* ergab. *Kusari-no-ma* war eine Folge der Einbeziehung des Geschmacks und Lebensstils des Ritteradels in den Tee und seines Wandels zum *daimyô-cha*^[42], der dem Verlangen nach repräsentativem Verhalten, *kazari-shosa*, entsprach.

Neben diesem funktionellen Wandel ergaben sich in der Raumgestaltung unter dem Einfluß des *sukiya*-Stils bedeutende Veränderungen in der ästhetischen Wirkung. Rikyû's *sô-an* stellte stets in allen Bestandteilen eine räumliche Einheit dar, die, auf Verinnerlichung gerichtet, eine gewisse gespannte Atmosphäre bewirkte. Oribe hingegen benutzte bewußt die Aufteilung durch Strukturen in der Fläche, beispielsweise durch versetzte Anordnung einer Anzahl von Fenstern, *shikishi mado*, um einen über die Funktion hinausgehenden dekorativen Effekt, einen visuellen Anblick, *keshiki*, und dadurch Reichtum in Vielfalt und Abwechslung spielerischen Vergnügens zu erreichen. Oribe erklärte: „*Shikishi*-Fenster sind nicht nur wegen des Lichtes da, sondern um des Anblicks des Raumes willen.“ Der Unterschied in der gestaltenden Idee Rikyû's und Oribe's wird auf einzigartige Weise deutlich durch den Vergleich beider in ihren Methoden, Schrittsteine, *tobiishi*, anzulegen. Während Rikyû sagte, „60% Überschreiten und 40% Anblick“, meinte Oribe, „40% Überschreiten und 60% Anblick“.

Die Gartenanlage eines Teehauses, *roji*, die im ursprünglichen Sinne des Wortes ein „Weg“ war, auf dem man zum Teehaus gelangte, wandelte sich unter dem spielerischen Aspekt des *asobi* zum eigentlichen Tee-„Garten“, *cha-niwa*.

Asobi, das Element des Vergnügens im visuellen Anblick, die liebevolle Hingabe des *suki* in der Auswahl des Materials, in der Behandlung des Teegeräts und der Betrachtung des Kunstgegenstandes und schließlich die Idee des *fûryû*, die im Schaffensprozeß unter Beibehaltung der Tradition den neuen Ausdruck der Originalität und der überraschenden Wirkung sucht, sind die drei tragenden ästhetischen Ideen des Cha-no-yu, die auf dem Erbe Rikyû's und dem Boden der Momoyama-Kultur gewachsen sind und durch den prägenden Geschmack Furuta Oribe's, das geniale Kunstschaffen von Hon'ami Kôetsu^[43] (1556–1637) in der künstlerischen Eremitage von Takagamine und die bewahrende Hand eines Hosokawa Tadaoki oder Sansai^[44] (1563–1645) ihre vollendende Ausgestaltung fanden.

6. *Kirei-sabi*

Nachfolger Furuta Oribe's als oberster Teemeister des Shôgun wurde der Gouverneur für das Bauwesen, *sakuji bugyô*, Kobori Enshû Masakazu^[45] (1579–1647), Präfekt von Omi und Landesfürst von Matsuyama, der als Bauleiter zahlreicher Burgen, Paläste und Wehre wie etwa Nijô-jo, Edo-jo (Westwehr) und Mito-jo usw. in der Aufbauphase des Tokugawa-Feudalismus zwar bedeutende Bauwerke schuf, jedoch als Meister des Tees und *suki* noch größere Berühmtheit erlangte. Kobori Enshû's Verdienst ist es, daß er Oribe's *fûryû* auf seine ursprüngliche Bedeutung, „das Überkommene des vorangegangenen Zeitalters und das Erbe der Vorfahren“ im Sinne der Tradition zurückführte, und er zeigte eine ausgeprägte

Vorliebe für die Klassik, d.h. für die Literatur und Ästhetik der Heian-Zeit in seinen Aufzeichnungen *Kobori Enshû kaki-sute no fumi*:

Frühling, das ist der Morgendunst, Sommer, das ist der im dichten Laub versteckte Kuckuck, Herbst, das ist der Abendhimmel, der umsomehr die Einsamkeit empfinden läßt und Winter, das ist der Schnee bei Tagesanbruch, und alles dies aber ist wahrhaft die Stimmung des Tees.²⁵

Dieser Satz, der an den berühmten Anfang des *Makura no soshi*: „*Haru wa akebono*“ erinnert, ist gleichsam Ausdruck für Enshû's von der höfischen Klassik bestimmte Haltung und Bildung, die zum vorherrschenden Geschmackselement seines Teestils wurde. Verbunden mit einer dem *fûryû* und ihm selbst als Baumeister der Teearchitektur eigenen Genauigkeit und Elaboriertheit im Detail, wurde Enshû's stilistische Idee zum *kirei-sabi*^[46], das vom *wabi* und *sabi* des *sô-an* Rikyû's ausgehend, eine Verfeinerung des ästhetischen Ausdrucks im klassischen Vorbild aristokratischer Heian-Kultur suchte. Diese Suche in der Vergangenheit wie im Traume nach einer neuen, ersehnten Freiheit ließ Enshû in seinem Gedicht anklingen:

„Nächtlicher Mondschein, der vereinzelt zwischen den Bäumen das Meer ahnen läßt,“²⁶ ein Gedicht, das in der Teeschrift *Chawa shigetsu-shû*, die gesammelten Aussprüche des Enshû- und Sôtan-Schülers Fujimura Yôken (1613–1699), angeführt wird.

Enshû's ästhetische Idee des *kirei-sabi* wurde außerdem bestimmt von einer durch die Tokugawa-Herrschaft des von der Außenwelt abgeschlossenen Japan geprägten, feudalistisch-neo-konfuzianischen Treueethik, die auf Oribes *daimyô-cha* als Grundlage basierte. Enshû betonte seine konfuzianistische Haltung gegenüber dem Tee in seinem *Kakisute no fumi*:

Der Weg des Cha-no-yu liegt einzig darin, gegenüber Fürst und Vater redliche Treue zu üben, im überkommenen Familienamt nicht müßig zu sein und darüber den Umgang mit alten Freunden nicht zu vernachlässigen.

Kirei-sabi, auf feudalistischer Ethik fußend, wurde mithin zum Ausdruck des Geschmacks ritterlichen Adels, *daimyô-gonomi*, im Tee überhaupt, der zwar nicht die Verinnerlichung Rikyû's und die Kreativität Oribe's besaß, jedoch in großzügiger Raumstruktur adligem Repräsentationsverlangen nachkommend – und hierin zeigt sich Enshû's Könnerschaft als Architekt – schmückende Elemente der *zashiki*-Architektur, *zashiki-kazari*, wie etwa versetzte Borde, *chigai-dana*, Oberfenster oder Wanddurchbrüche, *ranma*, Seitenwände, *sodekabe*, und durchbrochenes Schnitzwerk, *sukashi-bori*, aufnahm. Dem Platz der Teezubereitung, *temae-za*, verlieh er in der Art einer Aufführung vor Gästen, *enshutsu*, Bühnenfunktion, indem er durch Deckenfenster einen Bühnenbeleuchtungseffekt zu erreichen versuchte und sozusagen als Kulisse *toko-no-ma* nicht mehr hinter den zu ehrenden Gästen, sondern im Rücken des ‚aufführenden‘ Gastgebers, *teishû-doko*, plazierte. Enshû entfernte sich somit architektonisch und dekorativ erheblich von der Grundidee des *wabi-cha* und wurde deshalb von Rikyû-Anhängern

in der Schrift über Teegebräuche, *Chafu*, getadelt, daß er „altes, gesammeltes Gerät mitsamt den Borden zur Schau stelle“, und es dabei „ganz nach einem Handel in chinesischem Porzellan aussähe.“

Die Ästhetik des *kirei-sabi* Kobori Enshû's, geprägt durch ritterlichen Lebensstil, wurde durch Kanamori Shigechika oder Sôwa^[47] (1584–1656) durch Geschmack und Stilempfinden des höfischen Adels ergänzt und vertieft. Kanamori Sôwa, Sohn des Burgherrn Arishige von Hida Takayama, trat während des Winterfeldzuges von Ôsaka aus dem Ritterstand aus und bekam auf Grund des Tees engen Kontakt zu Tôfuku-mon'in^[48] (1607–1678), der Gemahlin des Go-Mizuno'o-tennô, und zum übrigen Hofadel in Kyôto. Sein Verdienst war es, daß er den Töpfer von Omuro, Nonomura Ninsei^[49] entdeckte und förderte, dessen Kunst, insbesondere seine Prozellanbemalung, *iroe-tôki*, zu Sôwa's ästhetischem Ideal wurde. Die erhabene Schönheit und sanfte Harmonie in der Kunst Ninsei's waren ebenso Ausdruck höfischen Teestils im Sinne des *miyabi*, auf den Sôwa einen bedeutenden Einfluß ausübte, und der unter seiner Führung eine Blüte erlebte.

Eine Verschmelzung des Teestils Kobori Enshû's in seinem ritterlichen Stilcharakter mit dem ästhetisch verfeinerten, durch höfische Lebensform geprägten Tee Kanamori Sôwa's wurde durch Katagiri Sekishû^[50] (1605–1673) angestrebt, der Nachfolger Enshû's als oberster Teemeister in dritter Generation des Shôgun Ietsuna wurde. Sekishû verband beide Elemente, ritterliche Würde und höfisches Vergnügen, durch Ausgleich und Großzügigkeit zu einer Art verallgemeinertem *wabi*, das allerdings mit der Strenge Rikyû's wenig gemeinsam hatte.

In den etwa 80 Jahren von der Tenshō-Ära bis zur Meireki-Ära, 1573 bis 1657, erlebte die Geschichte des Cha-no-yu mit Sen no Rikyû, Furuta Oribe, Kobori Enshû und Kanamori Sôwa in kürzester Abfolge ihre bedeutendsten Meister, die in der Kultur des Tees und in der japanischen Kunstgeschichte überhaupt maßgebliche ästhetische Ideen prägten und bis zu extremsten Formen ausgestalteten und in ihrer Spannweite allen Gegensätzen von Verinnerlichung und Veräußerlichung, von Stille und Bewegung, Universalität und Individualität, Eintönigkeit und Vielfalt als wohlgeformte Gestalt, *nari yoki sugata*, Ausdruck verliehen.

7. *Wabi-suki*

Mehr Gemeinsamkeit als Sekishû mit Rikyû in der strengen, Zen-religiösen Innerlichkeit des *wabi* hingegen besaß Rikyû's Enkel Sen no Sôtan oder Gempaku Sôtan^[51] (1578–1658), der noch konsequenter in der Verwirklichung des *wabi* war und es mit der starken inneren Hingabe des *suki* zum *wabi-suki*^[52] verband und zur geistig-seelischen Ausreifung vollendete. Während Oribe, Enshû und Sekishû auf der Basis der Ästhetik des *fûryû* und *kirei-sabi* formal den Teestil des *daimyô-cha* schufen und dessen Ideal in der Zeit vor Rikyû und seinem *sô-an*, eher in der Rückbesinnung auf Takeno Jôh suchten, konzentrierte sich Gempaku Sôtan nun ausschließlich auf die Wahrung der Überlieferung Rikyû's. Gemeinsam mit Rikyû's Adoptivsohn Sen no Shôan^[53] (1546–1614) begann Sôtan den Wiederaufbau des Rikyû'schen Anwesens, Juraku yashiki^[54], vor dem Hompôji und

unweit des Daitokuji in der Gestalt des heutigen Fushin-an, Sitz der Omote Sen-ke^[55] und seines Alterssitzes daneben, des heutigen Konnichi-an, Sitz der Ura Sen-ke^[56]. Sôtan, der Rikyû's Willen zufolge Zen-Mönch im Daitokuji wurde, betonte in der ihm zugeschriebenen Teeschrift *Zencha-roku*, die ähnlich große Bedeutung erhielt wie das *Nampô-roku*, „Tee und Zen sind eins,“^[27] denn aus Abneigung gegen den aufwendigen Teestil seiner Zeit in der Art einer Bühnenveranstaltung gelang er zur Überzeugung, daß es besser sei, anstatt dessen Zen zu üben oder die Ausübung des Tees alleine zu betreiben. So wie Rikyû schon den Tee unter die antimaterialistische Zen-Idee des ‚*muichimotsu*‘ stellte, erhob Sôtan sie zum Grundsatz, daß „für den Menschen an sich das Nichts alles sei.“^[28] *Wabi-suki* wurde zum Inbegriff seiner antimaterialistischen Haltung und Ablehnung des sogenannten ‚Geräte-Tees‘, *dôgu-cha*, die er so konsequent vertrat, daß sie ihm den Beinamen ‚Kojiki (Bettler) Sôtan‘ eintrug.

Sôtan's vergeistigter Tee aber war Voraussetzung für die Entstehung der Tee-Ethik des *wa, kei, sei, jaku*^[57], der Harmonie, Achtung, Reinheit und Ruhe, die zur Grundlage der drei Zweige Omote, Ura und Mushanokôji^[58] wurde, in die sich das Haus der Sen nach Sôtan spaltete. Diese Spaltung führte zur Errichtung des *iemoto*-Systems, die Überlieferung der Teetradition Rikyû's durch diese drei Familien der Sen zu wahren auf Grund der Erteilung der Lehrerlaubnis. Es war eine Maßnahme von Sen no Joshin-sai^[59] (1705–1751), der in der Frage der Beziehung des Tees zum Zen und zur Tendenz zum gesellschaftlichen Vergnügen, d. h. durch Abgrenzung zum Teestil Oribe's, Enshû's und Sôwa's zur Wahrung des Rikyû-Stils dieser Tendenz Einhalt gebot und zur Verstärkung der Zen-Grundlage die Überlieferung in 7 Rangstufen und die Teeveranstaltungen in 7 Arten, *Sen-ke shichijishiki*, klassifizierte. Cha-no-yu wurde durch diese durchgreifende Systematisierung zum Sadô formalisiert, und auf die ideelle Grundlage des *wa, kei, sei, jaku* gestellt, erhielt diese aus dem Zen stammende Forderung zusätzlich eine dem realistischen Händlergeist der Genroku-Zeit (1688–1703) entwachsene, logische Deutung durch den Adligen Yorakuin Konoehiro^[60] (1667–1736), der in der Teeschrift *Kaiki*^[61] die verbindlichen Regeln des Tees, *yakusoku-goto*, mit logischer Gesetzmäßigkeit zu erklären und zu untermauern versuchte.

Ganz im Gegensatz zu Sôtan's vom Zen-Geist durchdrungenen *wabi-suki* und seiner Verachtung des *daimyô-cha* stand das Interesse von Matsudaira Fumai^[62] (1751–1818), Fürst von Matsue, und Ii Naosuke oder Sôkan (1815–1860), Fürst von Hikone. Beider Interesse war in erster Linie auf das Sammeln und Registrieren im Laufe der Geschichte des Tees berühmt gewordenen Geräts, *meibutsu*, gerichtet. Fumai insbesondere legte u. a. ein 18 bändiges Register, *Kokon-meibutsu-ruijû*, an, mit dem er erstmals den Versuch unternahm, anders als die Ami-Kunstexperten der Higashiyama-Zeit, Kunstgegenstände des Tees als Forschungsobjekte nach Alter, Herkunft und Wertkategorie zu klassifizieren, *kuraiwake*, und vom ästhetischen Standpunkt aus einzuordnen. Er hielt sich dabei an die Unterscheidung von drei Arten von *meibutsu*, die seit Kobori Enshû üblich wurde, nämlich hervorragendes berühmtes Gerät, *ô-meibutsu*, berühmtes Gerät, *meibutsu*,

und neueres berühmtes Gerät, *chûkô-meibutsu*. Zu *ô-meibutsu* zählte man hervorragendes Gerät aus der Vor-Rikyû-Zeit, einschließlich solches aus kaiserlichem Besitz der Higashiyama-Zeit. Als *meibutsu* wurde hervorragendes Gerät aus der Zeit Rikyû's und Oribe's und Gerät auf Grund neuerer Wertschätzung eingestuft. Zu *chûkô-meibutsu* wurde bevorzugtes Gerät der Zeit Enshû's gerechnet. Fumai erweiterte diese Wertskala nach oben um die Schätze, *takaramono*, und nach unten um zwei weitere Abstufungen, gewöhnliches berühmtes Gerät, *meibutsu nami*, und gutes Gerät, *jô*.

Eine solche Bewertung und Klassifizierung war ein Vorgang, der mit der Überbewertung des Geräts nach Manier des Ritteradels einherging und sie zugleich förderte, so daß es zeitweise einer Jagd nach begehrtem Gerät, *meibutsugari*, gleichkam, und die ‚Schatzkammern‘ der Fürsten sich allmählich füllten. Als jedoch mit der Meiji-Restauration 1868 die alten Herrschaftsstrukturen zusammenbrachen und europäische Kultur stürmische Aufnahme fand, wurde Teegerät als Ausdruck feudaler Kultur gering geachtet und zum Verkauf wohlfeil gehalten. Dank der Rückbesinnung jedoch, die der zu Beginn dieser Darstellung erwähnte Okakura Tenshin mit seinem Buch über den Tee kurz nach der Jahrhundertwende bewirkte, indem er die Teeästhetik als Grundlage japanischer Ästhetik überhaupt beschrieb und Tee als Objekt der Kunst definierte, fand Teegerät als Kunstgegenstand große Beachtung seitens industrieller Kreise wie Mitsui, Kônoike und Sumitomo und vermögender Gönner der Meiji-Taishô-Zeit wie u. a. Masuda Takashi^[63], Fujita Densaburô^[64], Kanô Jihei^[65], Nezu Ka'ichirô^[66], Matsunaga Yasuzaemon^[67], die große Teeveranstaltungen abhielten und ihre Sammlungen in privaten Museen der Öffentlichkeit zugänglich machten.

Wie Tenshin ebenfalls feststellte, ist Cha-no-yu in seiner ursprünglichen Gestalt eine ausgeübte Darstellungskunst, die im Verlaufe ihrer Entwicklungsgeschichte unter dem ethisch-religiösen Einfluß des Zen vergeistigt, ästhetische Ideen wie *wabi* oder *suki* hervorbrachte. Die Kunst des Tees erhielt dadurch einerseits den Charakter individuellen Vergnügens in der Zurückgezogenheit, andererseits aber den einer groß angelegten gesellschaftlichen Veranstaltung vieler und erhielt beiderseits, sowohl vom Individuellen als auch vom Gesellschaftlichen, starke Impulse, die sich als ästhetische Ideen niederschlugen. So wie das Teehaus unter dem funktionellen Aspekt des Ortes einer Bühne vergleichbar wäre, der Gastgeber einem Schauspieler, die Gäste den Zuschauern und das Teegerät den Requisiten, liegt neben der ethischen Dimension im Umgang mit den Gästen der eigentlich künstlerische Schaffensprozeß aber in der Handhabung und Zusammenstellung, *toriawase*, der Requisiten, des Teegeräts, auf der ästhetischen Grundlage des *fûryû*, das die Tradition klassischer Schönheit mit neuem, individuell geprägtem Geschmack verbindet. Cha-no-yu und seine Zusammenstellung des Geräts ist Schulung der Kenntnis und des Empfindens im Bewußtsein der Vergangenheit und Gegenwart.

Anmerkungen

1. 岡倉天心（覚三）、茶の本、岩波文庫、S. 20
2. 月も雲間のなきはいやにて候；金春禅鳳、金春雑談
3. 伊勢物、備前物なりとも、面白くたくみ候はばまさり候べく候；金春雑談
4. 此道の一大事は、和漢のさかいをまぎらかす事、肝要々々ようじんあるべき事也；村田珠光、心の文
5. 今朝の夜のあらしを拾う初紅葉；宗長
6. 南方録，fortan NR.，淡交社 1979, S. 52.
7. 茶湯は台子を根本とすることなれども、心の至る所は草の小座敷にしく事なし. NR., S. 3.
8. NR., S. 211-212.
9. 見渡せば花ももみじもなかりけり浦の苫屋の秋の夕暮；藤原定家，新古今集，NR.S. 16.
10. NR., S. 16.
11. 花をのみ待らん人に山ざとの雪間の草の春を見せばや；藤原家隆，新古今集，NR., S. 16.
12. NR., S. 17.
13. 点茶は全く禅法にして自性を了解する工夫なり；澤庵宗彭，禅茶録.
14. NR., S. 3.
15. 道具開キ，亦ハ口切ハ云フニ及バズ，常ノ茶湯ナリトモ，路地へ入ルヨリ出ヅルマデ，一期ニ一度ノ会ノヤウニ，亭主ヲ敬ヒ畏ルベシ；山上宗二，山上宗二記，茶湯者覚悟十体.
16. 茶湯の交會は一期一会；井伊直弼，茶湯一会集
17. 岩に苔むしてさびたるところなれば，住まましくぞおぼしめす；平家物語.
18. 茶湯さびたるは吉，さびしたるは悪敷と申事；片桐石州，宗関公自筆案詞.
19. 茶湯はいかにも奇麗に，いさぎよく，さびたる中にも見所あるを本とす；松平不味，茶湯の心得.

- 2 0. 歌の数寄についてあまたあり，茶の数寄にも品々あり，先茶のすきといふものは，茶の具足を奇麗にして建盞，天目，茶筌，水さしなどのいろいろの茶の具足を，こゝろのおよぶほどたしなみ持たる人は茶の数奇なり；正徹, 正徹物語・
- 2 1. 数寄の張本也・
- 2 2. 織部者，当時数寄の宗匠なり，幕下甚だ之を崇敬し給う，諸侍の茶湯を志す輩，朝に晩に茶湯あり；駿府記・
- 2 3. 惣別茶碗之事 唐茶碗ハ捨タリタル也，当世ハ高麗茶碗，瀬戸茶碗，今焼ノ茶碗迄也，形サヘ能候ヘバ数寄道具也；山上宗二記・
- 2 4. セト茶碗，ヒツミ候也，ヘウケモノ也；神谷宗湛，宗湛日記・
- 2 5. 春は霞，夏は青葉がくれの郭公鳥，秋はいと淋しさまざる夕の空，冬は雪の暁 いずれも茶湯の風情ぞかし；小堀遠州書捨文・
- 2 6. 夕月夜海すこしある木の間かな；藤村庸軒，茶話指月集・
- 2 7. 茶禅一味；禅茶録・
- 2 8. 人間本来無一物・

- 〔1〕茶湯，茶道〔2〕売茶翁高遊外，柴山元昭〔3〕伝教大師
 〔4〕栄西〔5〕茶寄合〔6〕婆佐羅〔7〕佐々木京極道誉
 〔8〕足利義満〔9〕唐物〔10〕婆佐羅の闘茶〔11〕金阿弥
 〔12〕足利義政〔13〕千阿弥，每阿弥，能阿弥，芸阿弥，相阿弥
 〔14〕真〔15〕書院の台子〔16〕村田珠光〔17〕淋汗茶湯
 〔18〕古市胤栄〔19〕一休宗純〔20〕行〔21〕和物〔22〕村田宗珠
 〔23〕下京茶湯〔24〕数寄〔25〕武野紹鷗〔26〕草〔27〕南方宗啓
 〔28〕(篆，隸，楷) = 真；行；草〔29〕千宗易，利休
 〔30〕草の小座敷，草庵〔31〕侘，佗〔32〕台目切，大目切
 〔33〕無一物〔34〕寂〔35〕錆〔36〕さび = 然帯び；みやび = 都帯び
 ；ひなび = 鄙帯び〔37〕古田織部〔38〕遊び〔39〕数寄〔40〕好み
 〔41〕風流〔42〕大名茶〔43〕本阿弥光悦〔44〕細川忠興，三斎
 〔45〕小堀遠州政一〔46〕綺麗寂〔47〕金森重近，宗和
 〔48〕東福門院〔49〕野々村仁清〔50〕片桐石州
 〔51〕千(元伯)宗旦〔52〕佗数寄〔53〕千少庵〔54〕聚楽屋敷
 〔55〕不審庵，表千家〔56〕今日庵，裏千家〔57〕和敬清寂
 〔58〕表，裏，武者小路〔59〕千如心斎〔60〕予楽院近衛家
 〔61〕槐記〔62〕松平不味〔63〕益田孝〔64〕藤田伝三郎
 〔65〕嘉納治兵衛〔66〕根津嘉一郎〔67〕松永安左衛門