

во всем, что окружает человека, определили и отношение к жизни, и особенности отражающих эту жизнь культурно-художественных традиций, обусловив их своеобразную «двуплановость». Именно она лежит в основе японской «национальной стихии», через которую японцы видят мир, и по стародавней привычке «фиксируют» прекрасные мгновения, исчезающие в Вечности, о чем свидетельствует непреходящее увлечение традиционными жанрами *танка* и *хайку*, которые слагают не только профессиональные поэты, но и многочисленные любители.

Однако специфика ли это «японского»? Ведь в культуре каждого народа можно найти и проникновенные стихи о природе, и элегические о земной юдоли, и поэтизацию бренности бытия, и недолговечности всего сущего, и, наконец, о прекрасных мгновениях! В большинстве случаев это выраженное в творческом порыве настроение поэта. «Японский» случай интересен именно тем, что порожден «национальной стихией», иначе говоря, пониманием первооснов мироздания, в котором совместились несовместимое, и отразилось не только в поэзии, но и во всех видах и жанрах японского искусства.

А что касается *танка*, с которой, можно сказать, начинается японская художественная традиция, то она по сей день воспринимается обществом как один из символов, объединяющих нацию³².

³² В Японии 1869 г. ежегодно устраиваются общенациональные поэтические состязания утакай, в которых может принять участие каждый желающий. В начале года на всю страну объявляется ключевое слово. «Словом» 2011 года было – «листва», 2012 года – «берег», на 2013 год объявлено слово «стоять». Стихи направляются в адрес специальной комиссии, которая рассматривает их, а затем в начале следующего года объявляет победителей. Их приглашают в императорский дворец, где профессиональные чтецы читают стихи, сочиненные членами императорской семьи и победителями турнира. Все это транслируется по телевидению и оживленно обсуждается в обществе.

Эстетика дзэн-буддизма в традиции Пути Чая на примере чайной керамики и кухни *тя-кайсэки*

А. В. Кудряшова

Японская традиция Путь Чая

Традиции японской чайной церемонии (*Тядо* – Путь Чая) уходят своими корнями в далекое прошлое. Пришедший из Китая обычай пить диковинный заморский напиток прочно закрепился на японской почве и постепенно превратился в традиционное искусство, которое наиболее глубоко отражает основные моральные, эстетические и философские принципы сознания японцев. Вначале ритуал чаепития был частью ежедневной практики в дзэнских монастырях. По ходу службы чай преподносили на алтарь Будде и совершали поклонение; впоследствии для самих монахов стали устраиваться так называемые чайные церемонии (*са-рэй*), призванные очистить сознание и снять сонливость, мешающую медитации.¹

С течением времени культура приготовления и потребления чая распространилась и в других слоях населения – среди аристократии, военного сословия, купцов и простых горожан. Тем не менее, ее изначальная связь с дзэн-буддизмом всегда сохранялась и подчеркивалась. Эстетика дзэн-буддизма оказала громадное влияние на формирование эстетики чайного искусства². Это проявляется и во внешней форме церемонии, и в отдельных элементах, таких, например, как чайная утварь, интерьер чайной комнаты, планировка чайного сада и пр. В качестве частного примера хотелось бы рассмотреть такую связь на примере керамической посуды, используемой в чайной церемонии, и подаваемых во время ее специальных блюд (*тя-кайсэки*).

Чайная керамика

Говоря о чайной керамике, необходимо осознавать, что под этим термином понимается чрезвычайно широкий спектр самых разнообразных предметов гончарного искусства. В зависимости от состава массы, типов глазури, температуры обжига, формы и дизайна предметов,

¹ Игнатович А. Н. Философские, исторические и эстетические аспекты синкретизма (на примере «чайного действия»). М., 1997, с. 30–33.

² Кудряшова А. В. Язык и система образов японских чайных свитков итигё-моно // Обсерватория культуры. М., 2010, № 4, с. 129.

различают до нескольких десятков типов чайной керамики. Применение такой посуды в ходе самой церемонии также чрезвычайно широко. Так, например, различают утварь для приготовления и подачи чая: – кувшины для холодной воды, чайные чаши, чайницы *тяирэ* и *тяиубо* – закрытые ёмкости, в которые насыпают и хранят чай, подставки для крышки котла, шкатулочки для благовоний, сосуды для слива использованной воды. Керамика используется при подаче лёгких закусок, состоящих из риса, овощей и морепродуктов (*тя-кайсэки*). В керамических ёмкостях также хранят и переносят пепел для очага во время церемонии «положения углей», предваряющей собственно приготовление чая.

Приготовление чая происходит на глазах у гостей, поэтому помимо своих функциональных особенностей, чайная посуда призвана выполнять определенную эстетико-художественную функцию. Гости любуются чайной посудой, обсуждают ее внешний вид и декор, то, насколько та или иная вещь сочетается с другими элементами набора. Большое внимание уделяется самому процессу подбора чайной утвари в ходе подготовки к церемонии. Задолго до её начала мастер продумывает до мельчайших деталей сочетаемость различных чайных объектов в зависимости от целого ряда условий (сезон, повод чаепития, тема чайной встречи, состав гостей). Существует ряд правил и ограничений на использование того или иного типа керамики с учетом всех этих условий.

Основные типы керамики, получившие в настоящее время наибольшее распространение в чайной церемонии, следующие:

1. *Идо*; 2. *Карацу* (и разновидности, например, *Э-Гарацу* – *Карацу* с рисунком); 3. *Хаги*; 4. *Раку* (и разновидности, например, *Ака-Раку* – Красная *Раку*, *Куро-Раку* – Черная *Раку*); 5. *Сино* (и разновидности, например, *Нэдзуми-Сино* – Мышиный *Сино*); 6. *Бидзэн*; 7. *Сигараки*; 8. *Ига*; 9. *Токонамэ*; 10. *Агано*; 11. *Асахи*; 12. *Коти* (и разновидности, например, *Киготи* – Желтый *Коти*); 13. *Орибэ* (и разновидности, например, *Куро-Орибэ* – Черный *Орибэ*); 14. *Сэто* (и разновидности, например, *Кидзэто* – Желтый *Сэто*, *Сэто-гуро* – Черный *Сэто*, *Ко-Сэто* – исторический *Сэто*); 15. *Сомэцукэ*; 16. *Госу* (и разновидности, например, *Госу Ака-э* – *Госу* с рисунком красного цвета); 17. *Мисима* (и разновидности, например, *Хори-Мисима* – *Мисима* с вырезами, *Хана-Мисима* – *Мисима* с цветочным орнаментом, *Хакэмэ-Мисима* – *Мисима* с мазками кистью); 18. *Кёяки* (керамика из Киото с тонким изящным рисунком); 19. *Набэсима*; 20. *Этидзэн*; 21. *Унгэ*; 22. *Тамба*; 23. *Сома*; 24. *Мино*; 25. *Тамаго-дэ*; 26. *Сэйдзи* (зеленоватый селадон); 27. *Такатори*; 28. *Дзэдзэ*; 29. *Акахада*; 30. *Кутани* (и разновидности, например, *Ко-Кутани* – исторический *Кутани*); 31. *Сацума*; 32. *Кохики*; 33. *Корай* (и разновидности, например, *Э-Горай* – *Корай* с рисунком); 34. *Ирабо*; 35. *Аннан*; 36. *Амамори*; 37. *Тотоя*.

Этот список далеко не полный, его можно было бы продолжить. Здесь в основном перечислены наиболее распространенные типы

керамики, чрезвычайно характерные для традиции Пути Чая. Из этого списка японские исследователи выделяют шесть так называемых «Древнейших центров отечественной керамики»: *Сэто*, *Сигараки*, *Бидзэн*, *Этидзэн*, *Токонамэ*, *Тамба*. Термин «шесть древнейших центров» появился в конце 40-х годов XX в. Постепенно он вошел в обиход чайных мастеров и сейчас используется для обозначения самых известных и почитаемых традиций японской керамики. Также собственно японскими типами керамики считаются *Раку*, *Мино*, *Агано*, *Асахи*, *Орибэ*, *Такатори*, *Дзэдзэ*, *Акахада*, *Сацума*.

Типы керамики, происхождение которых восходит к китайским образцам, следующие: *Тэммоку*, *Аннан*, *Сэйдзи* (селадон), *Госу* (характерная особенность – тонкий серо-голубой рисунок на светлом фоне, пейзажные и растительные мотивы), *Сомэцукэ* (густой голубой рисунок на белом фоне, пейзажные и растительные мотивы). Пришедшие из Китая образцы этой керамики настолько полюбили японцам, что было налажено массовое производство копий данной посуды. Активно производились предметы для украшения помещений, вазы, кувшины, крупные ёмкости для продуктов с рисунком в стиле керамики *Госу* и *Сомэцукэ*. Селадон ценился особенно высоко, из него делали статуэтки, курильницы для благовоний, вазы, блюда для фруктов и сладостей, ёмкости для сакэ.

В то же время с Корейского полуострова в Японию проникала бытовая керамика повседневного пользования – чаши для риса и супа, тарелки, сосуды для сакэ, воды, большие чаны для хранения сухих продуктов, сосуды для соусов, солений и маринадов. Корейские образцы дали жизнь таким типам японской керамики, как *Корай*, *Мисима*, *Идо*, *Кохики*, *Кумогай*, *Ирабо*, *Тотоя*. Они широко использовались в чайной церемонии и высоко ценились за необыкновенно удобные формы и функциональность. Корейские керамические изделия темных, спокойных тонов сероватого и коричневого цвета очень полюбили чайным мастерам Японии, поскольку являли собой пример изысканности и идеально сочетались с концепцией «простоты и безыскусности», а также принципом «глубины и внутренней духовности» в традиции Пути Чая. Чайные чаши *Идо*, *Корай*, *Мисима* особенно выгодно оттеняли зеленый цвет чая, в них он казался ярче.

Японский фарфор острова Кюсю – *Сацума* и *Арита*, а также керамические изделия из средних районов Хонсю – керамика *Кутани* – используются в чайной церемонии гораздо реже. В различных школах чайной церемонии их можно увидеть лишь при сервировке некоторых блюд кухни *тя-кайсэки*, которые подаются гостям при проведении так называемого полного чайного действия (*тядзи*). В других чайных школах возможно использование изделий *Сацума*, *Арита* и *Кутани* в виде фарфоровых чаш для чая и блюд для сладостей. Яркие, с причудливым тонким узором, изысканные фарфоровые тарелочки или чаши *Сацума*,

Арита и *Кутани* не всегда хорошо гармонируют с другими керамическими произведениями чайной керамики и не используются при подаче чая в стиле *ваби*³, считаясь для этого слишком «вычурными».

В зависимости от рисунка различают также такие типы японской керамики, которые являются копиями работ известных мастеров – художников прошлого: *Нинсэй-уцуси*, *Коэцу-уцуси*, *Кэндзан-уцуси* (*уцуси* – копия).

Особый дизайн на чайных чашах и сосудах для холодной воды, напоминающий детские рисунки и характеризующийся простыми, незамысловатыми линиями, носит название *Нара-Э* (рисунки из г. Нара), по названию древней столицы Японии.

Различие чайной керамики по рангу

Искусство чайной церемонии окончательно сформировалось в начале периода Эдо (первая половина XVII века). Для развитого средневековья, на которое пришлась эпоха Эдо, была характерна жестко регламентированная структура общества и иерархия сословий. В соответствии со строгой системой предметам чайного действа также присваивался определенный ранг.

Изначально самыми ценными признавались объекты, произведенные в Китае. За ними закрепилось название – *карамоно*, то есть «китайская вещь». Если говорить о внешнем виде *карамоно*, то все эти вещи абсолютно правильной геометрической формы, симметричные, не имеющие изъянов. Уже с XIV века керамические чайницы *карамоно*, напоминающие небольшие кувшинчики без ручки с крышечкой из слоновой кости, начинают высоко цениться в Японии. Они приходят из Китая, где такой тип керамики производился только в период династии Южная Сун (XII–XIII века). Впоследствии в районе *Сэто* (центральная Япония, современная префектура Гифу) пытались делать копии чайниц *карамоно*, однако качество местной глины не позволяло достичь достаточно тонкого черепка. Поэтому с момента появления китайских чайниц в Японии они сразу становились раритетом, стоили целые состояния, а факт обладания такой вещью приравнивался к обладанию высоким социальным статусом. Все подлинные *карамоно* были учтены, каталогизированы, к каждой прилагался список бывших владельцев.

К самому ценному рангу *карамоно* относятся также вазы китайского селадона – Северная и Южная Сун (XI–XIII вв.), корейский селадон (XIV–XV вв.) и чайные чашки *тэммоку*, которые делались в Китае в

периоды Южной Сун и Юань (XII–XIV вв.). О японской керамике *тэммоку* необходимо сказать особо. В настоящее время этим словом называют и тип керамики, и особую форму чайных чаш. Считается, что прототипом этой керамики являлись китайские образцы. Название *тэммоку* (глаз неба) восходит к названию горы в Китае, на которой был расположен чаньский монастырь, где впервые стали производить подобные чаши⁴.

Чаши *тэммоку* имели коническую форму, узкое дно, черепок дна был гораздо толще стенок. Температура обжига доходила до 1200°C. Использовалась глазурь черного, темно-серого и темно-коричневого цвета, она носила название *тэммоку-ю* (глазурь для *тэммоку*). На некоторых таких чашах глазурь при обжиге образовывала мелкие пузырьки или цветные круги, похожие на радужные пятна. Такие типы чаш получали экзотические названия: *Ёхэн-тэммоку* – Меняющиеся светила; *Ютэки-тэммоку* – Масляные капли и др. Изначально чаши подавались на специальных лакированных подставках *тэммоку-дай*. В XII–XIV вв. *тэммоку* были популярны в китайских чаньских монастырях в горах. В Японии образцы таких чаш дали жизнь новым типам керамики, которые можно назвать «копиями в японском стиле». В области *Сэто* стали производиться чаши *тэммоку*, похожие по форме, но отличающиеся цветом глазури. Это *Сиро-тэммоку* – *Тэммоку* белого цвета; *Кикка-тэммоку* – Цветок хризантемы; *Кэндзан-тэммоку* – *Тэммоку* мастера Кэндзан.

В конце XVI века в чайной культуре складывается новый стиль – *вабитя*, основателем которого признается великий чайный мастер Сэн но Рикю (1522–1591). Поиск духовно наполненной формы чайного действа он видел в стремлении к изначальной сущности Дзэн, в возвращении к простоте и к безыскусности⁵. На практике это выразилось в отказе от использования дорогих предметов *карамоно*, обращении к доступным вещам городского и крестьянского быта. Так Сэн но Рикю впервые начал использовать в качестве чайных чаш суповые плошки в форме пиал – керамику типа *Хаги*, *Карацу*, *Идо* и *Мисима*. Позднее в иерархии чайных предметов эти вещи заняли второе место после керамики *Раку*.

Сэн но Рикю приписывается разработка эстетических принципов и создание нового стиля керамики *Раку*. Его заслуга состояла в том, что он дал заказ некоему Тёдзиро, гончарному мастеру корейского происхождения, изготовлявшему цветную черепицу, сделать из того же материала чайную чашку. Дизайн Рикю разработал сам, а Тёдзиро помог ему воплотить в жизнь его новаторские для того времени идеи. Особое

³ Ваби – важнейшая эстетическая категория чайной церемонии, в которой передана идея внутреннего благородства и красоты, скрывающихся за внешней простотой и неказистостью. Ваби – эстетика простого, безыскусного, лишённого всякой манерности и эффекта. Это красота несовершенного и асимметричного, того, что можно назвать «неизящным» и даже «грубым», того, что имеет строгие, резко очерченные формы.

⁴ Кудряшова А. В. Керамика в традиции японской чайной церемонии // Сборник докладов III Международной конференции «Художественная керамика», Гжель, 2012.

⁵ Кудряшова А. В. Чай и дзэн одинаковы... на вкус. Alquimia, М., 2006.

качество глины и глазури, ручная обработка и низкая температура обжига (около 800°C) создали вещь удивительно приятную на ощупь, мягкую для губ, легкую и долго хранящую тепло. Форма чаш *Раку* также была приспособлена к особенностям японского климата. В отличие от конических китайских чаш *тэммоку*, произведения печей *Раку* имели цилиндрическую форму и широкое, вместительное дно. В такой чаше чай было легче взбивать, при этом он не так быстро остывал, как в чаше *тэммоку*, что было важно для проведения чайной церемонии в зимнее время года. В иерархии чайных чашек керамика *Раку* по праву заняла первое место, обойдя китайский селадон и *тэммоку*.

Эстетические воззрения Сэн но Рикю о высокой ценности простых и доступных материалов привели в XVII веке к необычайному всплеску производства местной японской керамики. Уже после смерти Сэн но Рикю другие чайные мастера начинают активно использовать *вамоно* (вещи японского происхождения): чайницы, чашки, сосуды для холодной воды из таких отечественных центров керамики, как *Сэто*, *Мино*, *Такатори*, *Акахада*, *Сигараки* и *Бидзэн*. Перечисленные выше типы керамики *вамоно* занимают в иерархии чайных предметов третье место.

В итоге, современная иерархия наиболее высоко ценящихся чайных чаш по типу керамики выглядит следующим образом:

1. *Раку*
2. *Хаги*, *Мисима*, *Идо*, *Карацу*
3. *Сэто*, *Мино*, *Такатори*, *Акахада*, *Сигараки* и *Бидзэн* (и другая керамика японского происхождения)

Авторский дизайн в керамике

В XVII в. в культуре городских ремесленников, связанных с культурой чайной церемонии, рождается совершенно новое понятие авторского дизайна. В ранний период Эдо (XVII – первая половина XVIII вв.) творчество мастеров – братьев Огата Корин и Огата Кэндзан, Фурута Орибэ, Нономура Нинсэй становится широко известно. Их работы высоко оцениваются как высочайшие достижения в области живописи, гончарного искусства, художественного дизайна.

Предметы чайной утвари, созданные этими мастерами, уже в то время ценились чрезвычайно высоко, и по сей день считаются шедеврами. Большинство из них можно увидеть лишь в музеях и частных коллекциях. Впоследствии, однако, было создано множество копий известных чайных предметов утвари, в чем проявилась своеобразная эстетика японского традиционализма – копия с известного оригинала стала цениться даже выше, чем современная дизайнерская находка.

Чайная культура Эдо дала рождение и такому явлению, как «художественный патент» (*кономимono*). Дословно оно означает «любимая вещь (главы чайной школы)». Главы чайных школ Оиэмото заказывали

ремесленникам вещи, дизайн которых они разрабатывали сами. Впоследствии эти дизайнерские находки закрепили за собой имена *кономимono* того или иного чайного патриарха. В настоящее время у каждого чайного патриарха есть свой официально признанный список подобного рода любимых вещей.

Чайные наставники сохраняют за собой право оценивать и письменно подтверждать достижения в области керамики «дарованием» специального имени предмету, которое записывается на деревянном ларце, в котором хранят вещь. Такая почетная запись называется «подпись на ларце» (*хако-гаки*). Объект, подписанный таким образом, считается особо важной культурной ценностью и ценится гораздо выше. При этом сами ларцы выставляют на обозрение в ходе чайной церемонии в специальной нише *токонома* с тем, чтобы пришедшие гости смогли по-новому взглянуть на именную вещь, оценить и прочувствовать ее значимость.

Традиционная чайная кухня *тя-кайсэки*

В полном чайном действе перед подачей чая гостям предлагается специальная еда – *тя-кайсэки*. Сервируется она на лакированных подносах перед каждым участником отдельно. В ходе подачи еды гости пробуют несколько видов закусок, рис и сакэ. Сладости не входят в курс *кайсэки* и подаются после завершения еды, когда подносы с посудой уже убраны. После подачи сладостей следует собственн чай. Таким образом, еда предваряет подачу чая и как бы «готовит» гостей к восприятию этого кульминационного момента чайного действа. Еда должна быть разнообразной, количество ее не должно быть ни слишком большим и ни слишком малым. Блюда не должны повторяться, в то же время приветствуется полное использование исходных продуктов (например, в одном блюде – листья, в другом – побеги, в третьем – плоды одного и того же растения). Блюда должны сочетаться между собой по цвету, вкусу и аромату, создавая у гостя ощущение радости, удовольствия и комфорта, но не должны при этом перегружать желудок, создавая ощущение полной сытости. Главное, что хозяин пытается «донести» через подаваемые им закуски, – это чувство искреннего гостеприимства и желание порадовать гостей.

Основой кухни *тя-кайсэки* является скромная и простая еда монахов, подаваемая в дэн-буддийских монастырях. Главный принцип меню, определяющий порядок следования блюд и структуру всей церемонии подачи еды, называется «один суп, три блюда» (*ити-дзю сан-сай*). Блюда располагаются на подносах сообразно своему «рангу». На первом подносе, подаваемом гостю, стоят три блюда. Это чаша с рисом спереди слева, если смотреть со стороны гостя (*мэси-ван*), чаша с супом *мисосиру* спереди справа (*сиру-ван*) и керамическое или хрустальное

блюдец со свежими морепродуктами или рыбой на дальней со стороны гости противоположной стороне подноса (*мукодзукэ*).

Кроме того, кухня *тя-кайсэки* **сезонна**, то есть состоит только из сезонных ингредиентов, при сервировке также учитывается «ощущение» сезона. Так молодые побеги бамбука обычно подают в мае, форель – в июне, баклажаны – в июле–августе, орехи – в октябре, хурму – в ноябре. Летом в самую жару закуски подаются в стеклянной или хрустальной посуде, имитирующей лёд и создающей ощущение прохлады. Зимой посуда заранее подогревается, чтобы создать ощущение тепла в холодные и долгие зимние вечера.

Есть блюда, которые подаются исключительно в тот или иной сезон, а в другое время года их невозможно встретить в меню. Есть даже стойкие ассоциации (например, май – аспарагус), связанные с сезонной зависимостью того или иного блюда; чайные мастера их строго придерживаются. Выбор того или иного вида рыбы также сезонно обусловлен, например, февраль – желтохвост (*бури*), июнь – морской окунь (*судзуки*), октябрь – скумбрия. По традиции мастер выбирает конкретные виды рыбы, которые обладают наилучшим вкусом в то или иное время года.

Разумеется, очень важен вопрос качества ингредиентов. Не допускается использование размороженных продуктов, все ингредиенты должны быть **абсолютно свежие**, в идеале свежесобранные (грибы, овощи) или свежевывловленные (рыба, морепродукты). Рис, который подается трижды за курс, каждый раз отличается по степени сочности. Сначала подается только что сваренный, насыщенный влагой в виде небольшой порции продолговатой формы, напоминающей иероглиф *ити* (один); затем подается уже слегка суше, круглой формы, в третий раз подается еще суше, и не в порционном виде, а в одной большой лакированной чаше для всех гостей. В заключение курса *кайсэки* подается специальное блюдо из горячей воды и слегка поджаренных рисовых корочек, где рис уже настолько подсох, что хрустит во время еды (*ю-то*).

Если задаться вопросом, какие продукты составляют основу *тя-кайсэки*, то можно перечислить следующие:

4. рыба и морепродукты (креветки, кальмары, осьминоги, мидии, устрицы);
5. водоросли;
6. рис;
7. овощи (тыква, морковь, бобовые, редька дайкон, баклажан, батат);
8. яйца;
9. грибы;
10. орехи;
11. зелень, фрукты (цитрусовые), ягоды.

Часто можно встретить такие экзотические (на взгляд европейца) продукты, как маринованные сливы *умэ-боси*, корень лилии, пенки соевого молока *юба*, ростки папоротника, корень лопушника, побеги бамбука, периллу, съедобные хризантемы. Для приготовления соусов и супов используются традиционные для японской кухни приправы – соевый соус (густой и лёгкий), бобовая паста *мисо*, сладкое сакэ *мирин*, сакэ, имбирь, рисовый уксус, соль, сахар, перец, кунжут.

Сакэ сопровождает весь курс *кайсэки*. Хозяин приносит его в специальном небольшом сосуде (чаще металлическом) с крышкой, которая может быть выполнена из того же металла, или керамики. Красные лакированные чашечки для сакэ *сакадзуки* в основе своей деревянные, имеют плоскую форму и похожи на маленькие тарелочки. Они стоят стопкой на специальной чёрной лакированной подставке, напоминающей по форме подставку *тэммоку-дай*.

В *тя-кайсэки* никогда не используются продукты, не характерные для традиционной японской кухни или имеющие резкий, неприятный вкус или аромат, как например, чеснок. Не используются майонез, молоко и молочные продукты (сливочное масло, сметана, творог). Из овощей – помидоры и картофель, редко можно встретить в меню белокочанную, цветную и брюссельскую капусту, кабачки, огурцы, сладкий перец. Мясные блюда в *тя-кайсэки* представлены только мясом утки, в то время как говядина, свинина, баранина, куриное мясо не используются. Не найти в меню хлеба и круп (например, проса, пшеница, ячменя, овса, гречки), а также макаронных изделий. Зато широко используются бобовые (фасоль, горох, соя).

Можно заметить, что преобладают продукты с пониженным содержанием жира, богатые витаминами и легко усваивающиеся. Соль и сахар используются весьма умеренно, лишь для подчеркивания изначального вкуса продуктов. Для *тя-кайсэки* не характерны блюда с ярким, резким запахом, а также густым сочным вкусом. Вкус блюд описывается термином «*усуй*», то есть «лёгкий, не ярко выраженный». Все это идеально соотносится с традиционной трапезой в дзэнских монастырях, где еда в основном вегетарианская и призвана поддерживать тело, занимающееся духовной практикой, нежели удовлетворять плоть и ее гастрономические запросы. Кроме того, такая еда очень полезна для здоровья, она помогает привести в гармонию зрительное и вкусовое восприятие, осознание и обоняние.

Сервировка блюд *тя-кайсэки*

Для подачи блюд *кайсэки* используется деревянная лакированная или керамическая посуда. Летом, как уже говорилось, для подчеркивания эффекта «свежести и прохлады» предпочитают посуду из стекла или хрусталя. На квадратном деревянном нелакированном подносе с невы-

сокими бортиками (*хассун*) подается специальное блюдо, которое так и называется *хассун*. На подносе стоят два вида кушаний – дары гор (*яма-но-сати*) и дары моря (*уми-но-сати*). Рис и два вида супа (*сиру* и *нимоно*) подаются в специальной посуде – деревянных лакированных пиалах с закрытой крышкой (*мэси-ван* и *сиру-ван*, *нимоно-ван*). Как правило, чаши для супа *сиру* и риса покрываются черным или красным лаком одного тона и не расписываются. Чаша для супа *нимоно* отличается от них дизайном и наличием росписи. В летнее время крышки пиал сверху слегка окропляют водой, чтобы создать эффект свежей росы. В свою очередь сырая рыба и морепродукты *мукодзукэ*, жареная рыба *якимоно*, дополнительные блюда *адзукэбати*, *сиидзакана*, *аэмоно* подаются, как правило, в керамической посуде без крышки.

На каждое керамическое блюдо, а также на деревянное блюдо *хассун*, кладется пара палочек из свежесрезанного зеленого бамбука. Гости пользуются этими палочками по очереди для того, чтобы положить свою порцию из общего блюда себе в чашу. Керамическими также могут быть крупные глубокие блюда со сладостями *омогаси*, которые приносит хозяин при завершении курса *кайсэки* перед подачей чая. В зависимости от той или иной школы чая, они могут быть с крышкой или без крышки. Также сладости могут подаваться в специальной деревянной ёмкости *фути-дака*. Это несколько (до пяти) неглубоких квадратных с закругленными углами блюд, покрытых черным лаком и поставленных одно на другое. Внутри каждого блюда подают *омогаси* для одного гостя. Если чаепитие устраивается в теплое время года, *фути-дака* слегка окропляется водой⁶.

Важную роль играет выбор керамической посуды для того или иного блюда. Однако здесь нет строго определенных правил и жестких рамок, и зачастую посуда подбирается с учетом взаимной сочетаемости всей необходимой утвари, используемой в чайном действе (*ториавасэ*)⁷. Тем не менее, для *мукодзукэ* чаще всего выбирается керамика *Сомэцукэ*, *Госу*, *Сэйдзи* (светлые, «холодные» цвета), а для *якимоно* – *Сигараки*, *Бидзэн*, *Сэто*, *Орибэ*, *Мисима*, *Карацу* (так называемые «теплые» цвета). Это вполне объяснимо, если вспомнить, что в тарелочке *мукодзукэ*, как правило, подается свежая сырая рыба (*сасими*), а на блюде для *якимоно* находится жареная рыба (или морепродукты). «Холодные» цвета призваны усилить ощущение свежести и прохлады, а «теплые», наоборот, создать эффект тепла домашнего очага и гостеприимства.

Правила подбора утвари *ториавасэ* таковы, что повторное использование одного и того же типа керамики в рамках курса *кайсэки* (а в

идеале – в рамках всего чайного действа) не допускается. Гости наслаждаются внешним видом, сочетанием вкусов и ароматов блюд, подготавливая себя к завершающей кульминационной части полного чайного действа – подаче чая.

Проведение полного чайного действа *тядзи* также сезонно обусловлено. «Чайное действо ночью» обычно проводится зимой (с середины ноября до середины февраля), «чайное действо утром» – летом (с середины июля до середины октября), «чайное действо на рассвете» – в феврале и в марте. Знание всех сезонных особенностей, а также поэзии, посвящённой четырём сезонам, необходимо для практикующего Путь Чая, это помогает ему более явно и глубоко выразить свои чувства и мысли.

Все эти важные принципы, столь необычные для непосвященного наблюдателя, не знакомого с миром чайной церемонии, сохраняются в Японии и по сей день.

⁶ Игнатович А. Н. Философские, исторические и эстетические аспекты синкретизма (на примере «чайного действа»). М., 1997, с.224–225.

⁷ Кудряшова А. В. Основные эстетические принципы японского искусства «Тяною» («Путь Чая») // Научная конференция «Ломоносовские чтения». Востоковедение. Тезисы докладов. М., 2003, с. 56–63.