

**ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ РАЗВЛЕЧЕНИЯ
В ТРАДИЦИОННЫХ ВОСТОЧНЫХ ИСКУССТВАХ:
НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА ЧАЙНУЮ ЦЕРЕМОНИЮ ***

В статье рассматривается тесная взаимосвязь интеллектуальных игр и развлечений, принятых в традиционных восточных искусствах чая, составления цветочных композиций и благовоний. Специфические игры чайной церемонии подробно описываются в контексте эстетических категорий и игрового инструментария искусства благовоний и анализируются с позиции тесной связи с ритуалом и сакральным поведением.

Ключевые слова: искусство чая, чайная церемония, духовная культура и элитарные развлечения, ритуал и сакральное поведение.

При изучении художественных критериев интеллектуальных развлечений и игрового инструментария в таких традиционных восточных искусствах, как искусство чая (茶道 «путь чая»), составления цветочных композиций (花道, или 華道 «путь цветка») и благовоний (香道 «путь аромата»), нельзя не отметить влияние двух факторов. С одной стороны, это наличие тесной взаимосвязи между указанными тремя видами элитарных развлечений; с другой стороны, общность эстетических и художественных предпочтений этносов Восточной Азии, что дает убедительные основания к попыткам определения элементов восточного менталитета.

Эти традиционные виды искусств как единое целое занимают огромное место в культуре Китая, Кореи и Японии. Их вполне справедливо рассматривать в контексте всей духовной культуры восточноазиатского региона – наряду с игровыми театральными формами, танцевальными пьесами, искусством спортивной борьбы, празднествами любования цветами они являются подлинными национальными символами.

При рассмотрении взаимосвязи игровых традиций Китая, Кореи и Японии анализ триады «чай-цветы-благовония» и игр в этих искусствах также дает основания для

изучения важной роли общих культурно-исторических факторов в данном регионе – прежде всего, в связи с распространением буддизма и его атрибутики в странах Дальнего Востока.

Действительно, что касается Кореи и Японии, то появление и укоренение там чайных традиций связано с проникновением и распространением буддизма – не случайно первыми мастерами чая были буддийские монахи. В дальнейшем развитие этого искусства шло параллельно с развитием искусства аранжировки цветов и составления благовоний [Войтишек, 2008]. Атрибутика буддийских алтарей традиционно подразумевает окуривание помещения благовониями и обязательное наличие живых цветов. До сих пор в ходе проведения чайной церемонии, учитывая способность чайных листьев к «впитыванию» запахов, для ароматизации помещения зачастую возжигают благовония, а само помещение украшают подходящей сезону цветочной композицией. Так или иначе, сформировавшиеся в странах восточноазиатского региона эстетические категории, принятые в этих видах искусства, были и остаются идентичными, что наглядно демонстрируется в традиционных элитарных развлечениях.

* Работа выполнена при поддержке РФФИ (проект № 09-06-0049-а), а также в рамках тематического плана (НИР 1.5.09) и АВИЦП «Развитие научного потенциала ВШ (2009–2010 годы)» (проект РНП 2.2.1.1/1822) Рособразования.

«Путь чая», давший также начало развитию и пониманию «пути аромата» и «пути цветка» как искусства и мировоззрения, зародился в Китае в раннем средневековье (к концу X в. чаепитие уже превратилось в форму досуга среди образованной элиты) и существует до сих пор в разных своих национальных вариациях. Духовное содержание китайской чайной церемонии – сложная система, в которой соединяются идеи конфуцианства, даосизма и буддизма, что является воплощением идеи о тесной взаимосвязи и взаимодействии материального и духовного.

Китайское понимание *Дао* природы, источника и основного закона существования всего на земле можно расширить до интерпретации его как мастерства. Поэтому искусство чая и чайную церемонию часто рассматривают как две стороны одного и того же явления. При этом искусство чая понимают как видимую материальную деятельность, которая может быть названа *Дао* только в том случае, когда в процессе этой деятельности рождается духовная сила. Суть чайной культуры исследователи определяют как видимое искусство и невидимый путь *Дао* [Ван Лин, 2003. С. 84–85].

Действительно, искусство чаепития и чайной церемонии – основа культуры чая. Понятие «искусство» включает технику и художественную сторону процесса приготовления и дегустации чая, в то время как понятие «церемония» больше относится к атмосфере, в которой происходит этот процесс.

Что касается самой атмосферы, то во время чаепития в Древнем Китае много внимания уделялось декламированию стихов, музицированию, созерцанию красот природы. В соответствии с мировоззрением «людей культуры» *вэньжэнь* большой популярностью при этом пользовалась и «чайная каллиграфия», предметом которой были поэмы о чае или просто иероглиф «чай»: многие каллиграфы имели специальные «чайные тетради», где записывали стихи о чае [Там же. С. 152].

В такой творческой атмосфере можно признать неслучайным зарождение своеобразных чайных соревнований *шаньча доуча*, во время которых состязались в сборе и просушке чайного листа, взбиванию пены, отгадыванию сортов чая, по определению природных и вкусовых качеств напитка, по

месту произрастания чая, по изготовлению сосудов для чаепития. Особое внимание всегда уделялось способам сбора чая, поэтому часть состязаний была посвящена этому процессу (чайные листья собирают ногтями, а не пальцами, чтобы температура рук сборщика не повлияла на качество сырья; при этом движения рук сборщицы чая часто сравнивают с движениями рук танцовщицы). Такие виды чаепития были распространены в эпоху Тан, а во время правления императоров Сун стали обычным явлением во всех слоях общества. До сих пор во время приема важных гостей и на разнообразных праздниках в Китае пользуются популярностью своеобразные показательные выступления мастеров чая и целых коллективов участников, которые синхронно под музыку выполняют все движения, необходимые при приготовлении чайного напитка, что роднит данные ритуалы с театральными представлениями.

В Японии, где искусство чая как способ воспитания духа и изучения ритуалов достигло наивысшего расцвета, оно также первоначально имело отношение к так называемым «чайным поединкам» *шаньча то:тя*, которые были особенно распространены как один из видов «чайных встреч» *шаньча хэ* *тякай* с конца периода Камакура до периода Муромати (XIV–XVI вв.). По мере распространения чая и культуры чаепития в Японии данное развлечение стало приобретать большую популярность в среде аристократов, самураев и монахов.

В настоящее время такие развлечения практикуются при чайных клубах в разных регионах Японии, среди которых наибольшей популярностью пользуется чайное соревнование, называемое «ритуал Гэндзи» – по названию признанного шедевра японской и мировой литературы («Повести о принце Гэндзи»), созданного на рубеже X–XI вв. придворной дамой Мурасаки Сикибу.

По наблюдению автора статьи, которому удалось принять участие в «ритуале Гэндзи» во время научной стажировки в Японии в декабре 2006 г. в чайном клубе Ёкохаматякан (г. Йокогама), это происходит следующим образом.

Организатор соревнования готовит разные сорта чая и делит их на пять групп: «цветы», «птицы», «ветер», «луна», «гость». Первые четыре – условные обозначения

определенных сортов чая, часть из которых вначале дается на пробу участникам состязания. Чай категории «гость» подразумевает совершенно неизвестный для игроков сорт чая, выбранный по усмотрению хозяина. Каждый сорт чая упаковывается в пять пакетиков. Не показывая их названий участникам игры, хозяин заваривает чай и предлагает гостям. Каждому участнику игры преподносят по пять маленьких чашек с разными видами чая. Участники ритуала поочередно выпивают чай и старательно запоминают вкус каждой порции. Им следует установить, все ли сорта чая разные или есть среди них одинаковые. Результаты решения заносятся в особый регистрационный лист.

Отдельного разговора заслуживает необычный способ фиксации результатов состязания. Для этого используется система, разработанная в конце XVII в. для искусства благовоний – таблица 源氏香之図 *гэндзико: -но дзу* (букв. «таблица ароматов *гэндзи*»), с помощью которой определяют вкусовое или обонятельное резюме композиции. В эту таблицу заносятся названия 52 глав романа «Гэндзи-моноготари» (по традиции исключались первая глава – «Павильон павлоний» и последняя – «Плавучий мост сновидений»), сопровождавшиеся таким же числом схем из пяти вертикальных линий. Участники церемонии чая или благовоний объединяют верхней линией символы ароматов или вкусов, показавшиеся им одинаковыми. Затем рисуют схему из пяти вертикальных линий, означающих разные сорта чая, и определенным образом соединяют одинаковые по вкусу.

По окончании этой части игры участники сверяют свои результаты с «таблицей *гэндзи*», листок с которой обязательно лежит перед каждым игроком, записывают результат на специальной бумаге и передают хозяину. Хозяин проверяет и фиксирует результаты на листе бумаги, начисляет очки и объявляет победителя, отгадавшего все виды чая.

В настоящее время развлечения, принятые в искусстве чая в Японии, связаны с понятием 七事式 *ситидзи-сики* (букв. «семь ритуалов») и подчиняются определенным принципам, которые были разработаны еще в раннем средневековье известными чайными мастерами 茶人 *тядзин*.

Прежде всего это касается определения понятия так называемых «десяти добродетелей чая» (茶の十徳 *тя-но дзиттоку*). В настоящее время наибольшей известностью пользуются три классификации о «десяти добродетелях», созданные в разное время признанными мастерами чая: монахом Мёэ (1173–1232), мастером чая Дзё:оу (1502–1555), а также основателем чайной школы в Японии Сэн-но Рикю (1522–1591) [Цуногава..., 1991. С. 900]. Учитывая особые заслуги последнего в развитии чайного искусства, приведем его список десяти добродетелей.

1. Искусство чая, а также человек, который его практикует, находятся под покровительством неба.
2. Способствование крепкому сну.
3. Способствование воспитанию сыновней почтительности.
4. Устранение тяжелых болезней.
5. Воспитание в людях любви и почтительности.
6. Освобождение от чувственных страстей.
7. Препятствие болезни и устранение беды.
8. Воспитание почтительности к знатым людям.
9. Способствование долголетию.
10. Устранение сердечной тоски, печали и способствование отдыху от забот.

Упомянутые «семь ритуалов» *ситидзи-сики* возникли в рамках школ Урасэнкэ и Омотэсэнкэ как изысканное дополнение к изящным развлечениям и искусствам 遊芸 *ю:гэй*, куда традиционно входили музыка, пение, танцы, аранжировка цветов, искусство благовоний, искусство устного рассказа и др. Существующие до сих пор в чайных школах Киото и их филиалах по всей Японии «семь ритуалов», с помощью которых отрабатываются навыки, необходимые в проведении чайной церемонии, были разработаны по аналогии с семью принципами совершенствования способностей и возможностей дзэнских монахов секты Дзэн-рин в храме Дайтокудзи (туда входили понятия, связанные с почтением к учителю, представления о быстротечности жизни; такие критерии, как ясность чувств, широкий кругозор и др.) [Цуногава садо..., 1991. С. 604].

«Семь ритуалов» 七事式 *ситидзи-сики*, установленный в чайном искусстве с целью тренировки духовных и физических способностей, включают в себя следующие церемонии:

花月 *кагэцу* (букв. «цветы-луна»);

且座 *сядза/садза* (букв. «немного посидеть»);

廻り炭 *мавари-дзуми* (букв. «уголь по кругу»);

廻り花 *мавари-бана* (букв. «цветы по кругу»);

茶カブキ *тя-кабуки* (букв. «чайное представление *кабуки*»);

一 二 三 *ити-ни-сан* (букв. «один-два-три»);

員茶 (数茶) *кадзу-тя* (букв. «чай для большого количества человек»).

Краткое описание развлечений, принятых в «семи ритуалах», составлено по опыту личного участия автора в них во время научных стажировок в Японии в 2006–2008 гг. Кроме того, для анализа был привлечен материал из ряда источников [Хориноути Сокан, 1991; Цуногава садо..., 1991. С. 94–1359].

花月 *кагэцу* (букв. «цветы-луна»). В церемонии участвуют пять человек (один хозяин и четыре гостя), которые по определенным правилам передают друг другу карточки 花月札 *кагэцу-фуда* с нанесенными на них знаками. Кому попадет карточка со знаком 花 («цветок»), тот исполняет все манипуляции, связанные с завариванием чая. Тот участник, кому попадает карточка 月 («луна»), должен в соответствии со строго заданным поведением гостя выпить чай. Каждый гость участвует четыре раза в разных ролях, отрабатывая приемы поведения, после чего хозяин убирает все карточки в специальный конверт 折据 *орисуэ*, на чем ритуал завершается.

且座 *сядза/садза* (букв. «немного посидеть»). В церемонии участвуют пять человек, из которых три гостя, а два других – хозяин и его помощник. Главный гость ставит цветы, второй гость раскладывает уголь, обустроивает очаг. Все остальные наблюдают за его действиями. После подготовки очага на него ставят котел с водой. Тем временем приносят принадлежности с благовониями, все по очереди наслаждаются запахом, после чего помощник все уносит на

подносе. После того как закипит вода, заваривают густой чай 濃茶 *кои-тя*, все по очереди его пробуют, рассматривают чашку. Далее помощник заваривает слабый чай 薄茶 *усу-тя*, к которому подносят сладости *мигаси* и сезонные фрукты. Ритуал завершает церемония любования чайными принадлежностями: ложечкой 茶杓 *тя-сяку*, баночкой для чая и мешочком для нее, после чего помощник хозяина все уносит. Гости благодарят хозяина и помощника, затем удаляются.

廻り炭 *мавари-дзуми* (букв. «уголь по кругу»). Церемония проводится только в осенне-зимний период. В ней принимают участие пять человек, которые под руководством хозяина тренируют свои навыки в обустройстве очага. Сначала хозяин и его помощник тщательно готовят две чаши: одну с мокрым пеплом (筋半田 *судзи-ханда*) и вторую (巴半田 *томоэ-ханда*), где на пепел специальной лопаточкой наносится определенный рисунок. Помощник подносит чаши к очагу, около которого все гости по очереди показывают свое мастерство. Каждый должен в определенном порядке выкладывать угли в чаши с заготовленным пеплом и закладывать их обратно в очаг. При этом оказывается очень важным эстетический подход: черный древесный уголь в виде дубовых полешек, в сечении которых образуется причудливый узор, в сочетании с белыми стеблями высушенного лука на фоне ярко-красного огня создают эффект контраста, что способствует большей изысканности церемонии. Каждый гость демонстрирует свое умение обращаться специальными длинными палочками, показывает разные приемы ухвата углей и поочередно выкладывает свою композицию в очаге, используя навыки аранжировки. При этом обязательным оказывается помещение в пепел благовонных шариков 練香 *нэрико*., что подчеркивает тесную связь искусства чая и искусства благовоний. После того как помощник уносит керамические чашки с пеплом, вся утварь возвращается в очаг, а участники отсаживаются на свои места. Церемония заканчивается осмотром специальной коробочки для хранения шариков *нэрико*..

廻り花 *мавари-бана* (букв. «цветы по кругу»). Церемония, в которой принимают участие пять человек, тоже начинается с

устройства очага, укладывания в него благовоний, установки цветов. Помощник вносит поднос с ветками и цветами, на котором лежит и ножик для обрезания растений. Все гости встают с *татами* и подходят к нише *токонома*, любуются уже составленной композицией, которая устроена в специальной бамбуковой вазе *三重切 сандзю:гуро* с различными отделениями на трех разных уровнях и подвешена на особой стойке. Каждый гость друг за другом делает по два подхода к вазе и, высказывая восхищение предыдущей композицией, добавляет в оформление к ней свои детали. Завершает всю композицию хозяин, после чего помощник наливает в вазу воду. На этом церемония завершается.

茶カブキ *тя-кабуки* (букв. «чайное представление *кабуки*»). В церемонии также участвует пять человек. Этот ритуал по сути повторяет древние чайные поединки *то:тя*. Перед началом церемонии помощник приносит конверт *орисуэ* с листками бумаги, на которых записаны названия видов чая. Все разбирают листочки, разрывают их на три части, которые вкладывают в чуть раскрытый веер, и кладут рядом. Все по очереди пьют густой чай *кои-тя*, заваренный хозяином. Далее подносятся пробные порции чая двух сортов – *竹田 такэда* и *上林 камбаяси*, о чем всем громко объявляется. Гости стараются запомнить вкус каждого вида чая. После подачи второй порции пробного чая начинается растирание туши и подготовка к фиксации результата на большом листе бумаги. После этого помощник всем передает по кругу чашки с тремя неизвестными видами чая, из которых два известных, до этого попробованных сорта. Неизвестный вид чая, в соответствии с традицией, помечают знаком *ウ у* («гость»). Участникам нужно угадать сорта чая – свои ответы, предварительно записанные на листочках, они вкладывают в конверт *орисуэ* и передают помощнику. Хозяин фиксирует ответы на большом листе. После того как гости выпьют последнюю порцию чая, хозяин показывает коробочки с чаем и объявляет правильный результат. На этом церемония заканчивается.

一 二 三 *ити-ни-сан* (букв. «один-два-три»). В церемонии участвует пять человек, не включая хозяина, поскольку здесь гости оценивают мастерство и умение хозяина.

Помощник вносит поднос с карточками **十重香札 *дзиссюко:-фуда*** («карточки десяти ароматов»), использующиеся и в искусстве составления благовоний. Хозяин заваривает густой чай *кои-тя*. Главный гость первым подходит к нему и берет чашку. Отпив немного из нее, вытирает специальным платком край, передает следующему гостю. Так повторяется несколько раз, по числу гостей. Последний передает пустую чашку главному гостю, все по очереди рассматривают чашку, отдают хозяину, который сразу обмывает посуду. Хозяин все убирает и выходит из помещения. Тем временем помощник всем раздает наборы карт в маленьких коробочках. Главный гость ставит перед собой чайные принадлежности, передает следующему, все любуются ими по очереди. Затем каждый достает из своих наборов карточки с особыми значками, с помощью которых оценивают мастерство хозяина. Эти карточки с ответами вкладывают в конверт *орисуэ*, который последний гость передает главному гостю. Затем все помещают назад свои наборы карт и передают поднос с конвертом хозяину. Церемония завершается.

Карты с символом *月* «луна» означают хороший результат, а карты со знаком *花* «цветок» – посредственный. При этом карт, соответствующих этому символу, по три: знаки «луна» и «цветок» сочетаются на них с иероглифами со значением «один», «два», «три», что, собственно, и дало название этому виду ритуала. Таким образом, карта «луна-один» обозначает самый лучший результат – ею отмечают «мастера»; карта «луна-два» соответствует более слабому результату – она достается «помощнику мастера»; карта «луна-три» называется «сто очков» (*月 の 三 цуки-но сан*). Соответственно карта «цветок-один» выставляется при ошибке; карта «цветок-два» – при нескольких ошибках; картой «цветок-три» отмечается самый слабый результат.

員茶 (数茶) *кадзу-тя* (букв. «чай для большого количества человек»). Эта церемония, как последняя из семи ритуалов *ситидзи-сики*, проводится не очень строго, поскольку имеет целью не только шлифование всех навыков, но и достижение состояния успокоения и удовлетворения. Все пьют чай, угощаются сладостями, передают друг другу чашку, любуются ею, снова заваривают чай. Главную роль здесь играет распо-

рядитель «картами десяти ароматов» 札本 *фудамото*, который с помощью карт распределяет роли среди присутствующих. Известны две разновидности этого ритуала. Согласно первой, гости пьют заваренный хозяином чай – подходят к нему за чашкой в соответствии с названием масти «карт десяти ароматов» («сосна», «бамбук», «слива» и пр.), которую объявляет ведущий (предварительно все из конверта *орисуэ* вынимают по одной карте 客 *кяку* «гость» любой масти). Вторая разновидность игры подразумевает такой порядок, когда одни участники церемонии, выпив по своей очереди чай, готовят его для других. Если участников церемонии много, то чай из одной чашки пьют по два участника – в этом случае распорядитель *фудамото* вынимает из конверта *орисуэ* сразу по две карты. Церемония завершается любованием утвари на особом подносе 煙草盆 *табако-бон*, где помещаются конверт с табаком в черном пакете, пепел с зажженным огнем, две трубки и пепельница.

Как видно из приведенных примеров, при обучении чрезвычайно строгому и серьезному искусству чая широко применяются игровые методы, что убедительно подтверждает взаимосвязь ритуала, игры и сакрального действия.

С другой стороны, на примере описанных церемоний можно выявить взаимовлияние эстетических категорий, принятых в элитарных искусствах чая, искусствах составления благовоний и цветочных композиций. Одним из подтверждений тесной

связи искусств чая, благовоний и искусства аранжировки цветов является существование аналогичных эстетических категорий, принятых в этих видах искусств. В частности, это касается специфики использования «таблицы *гэндзи*», важнейшего культурного кода, созданного по «Повести о принце Гэндзи». Перешагнув границы элитарных искусств, схемы «кода *гэндзи*» стали широко использоваться в качестве ультрамодного дизайна в разных сферах культуры.

Список литературы

Ван Лин. Китайское искусство чаепития. М.: Центрполиграф, 2003. 240 с.

Войтишек Е. Э. Историко-этнографический анализ интеллектуальных развлечений в японском искусстве составления благовоний: игры на доске *баммоно* // Археология, этнография и антропология Евразии. 2008. № 2 (34). С. 122–132.

Хориноути Сокан. Ситидзи-сики: кайсэцу то соно кэнкю [Семь ритуалов: комментарии и исследования]. Токио: Сюфу то сэйкацуся, 1991. Кн. 1. 215 с.; Кн. 2. 215 с. (на яп. яз.)

Цуногава садо: дайdzитэн [Энциклопедия Цуногава по чайному искусству]: В 2 т. / Под ред. Хаясия Тацусабуру. Киото; Токио: Цуногава сэтэн, 1991. Т. 1. 950 с. (на яп. яз.)

Материал поступил в редколлегию 22.09.2009

Е. Е. Voytishek

INTELLECTUAL ENTERTAINMENT IN TRADITIONAL ORIENTAL ARTS: A NEW VIEW ON THE TEA CEREMONY

The article considers a close relationship between intellectual games and amusements common for traditional oriental arts such as tea ceremony, flower and incense arrangement. Specific games of the tea ceremony are described in detail in the context of aesthetic categories and game accessories of the incense art. They are analyzed from the positions of an intimate link between the ritual and sacral behavior.

Keywords: tea art, tea ceremony, spiritual culture and elite arts, ritual and sacral behavior.