

Класифікація чашок за їх призначенням у японській чайній церемонії

Чайна церемонія в Японії — це інтелектуальне та духовне спілкування людей різного походження та соціального статусу.

Чайна чашка, безумовно, — найважливіший компонент посуду, який використовується у чайній церемонії будь-якого типу.

Чайна чашка, підкреслює Р. Фудзіока, найбільш мобільний, якщо можна так висловитися, предмет посуду [3, с. 167]. Чашка переходить з рук «господаря» в руки «гостей» і передається від «гостя» до «гостя» під час приготування і пиття «густого чаю», окрім того, коли п'ють «рідкий чай».

Таким чином, всі учасники чаювання мають можливість уважно оглянути чашку, доторкнутися до неї, відчутти її вагу та теплоту стінок. Така функціональна роль чайних чашок передбачає і виняткову увагу до них з боку чайного майстра, який влаштовує церемонію. У чашці має бути зручно готувати чайний напій, тому внутрішня її поверхня робиться гладкою, щоб при розмішуванні чайного порошку не пошкодити чайний віничок. Чашка повинна бути такої форми, щоб її легко можна було взяти в руки, передати іншій людині і щоб з неї було зручно пити чай. Стінки чашки не повинні бути занадто тонкими, інакше її важко буде втримати в руках після приготування в ній чаю, і, з іншого боку, не дуже товстими, оскільки тоді чашка стане занадто важкою.

Головна деталь, яка відрізняє японську церемонію: спочатку подається міцний чай, який гості п'ють по черзі із однієї великої чашки, передаючи її по колу, і лише потім — слабо заварений чай з окремих піал. Для пиття «густого чаю» використовують великі за об'ємом чашки, для пиття «рідкого чаю» — мен-

ші, тому що в останньому випадку напій готується для кожного «гостя» окремо. У зимовий період «господар» пропонує «гостям» чай в більш глибоких чашках, оскільки вважається, що напій зберігається в них гарячим протягом досить тривалого часу, у літній період — в широких та мілких [5, с. 189].

Виділяють іноземні та японські чашки. Іноземні чашки розділяють на китайські та корейські, хоча іноді в категорію «китайські речі» (чашки), точніше кажучи, «танські речі» входять і корейські чашки [1, с. 28].

Перші чайні чашки, що з'явилися в Японії, були, як і всі інші предмети чайного начиння, китайського виробництва. Зі зміною вимог до чайного начиння на перший план виходять спочатку корейські, а потім і японські чашки. Посуд китайського і корейського виробництва, в першу чергу керамічний, витіснявся японськими виробами. Перевага віддавалася чайним чашкам, чайницям і чашам асиметричної форми, з грубою поверхнею та непомітним забарвленням.

У роботі термін теммоку використовується для позначення типу чайної чашки. «Росяна земля», чайний будиночок і чайна кімната, начиння, чашка-теммоку нагадує за формою піалу. Нижня придонна частина виглядає масивною.

Основа дна чашки, яке стикається з полицею або спеціальною підставкою, на яку ставлять чашку, виконана у вигляді кільця, діаметр якого значно менший діаметра кільця верхнього краю. Безумовно, конусоподібна, звужена до низу чашка не дуже стійка. Саме тому її, як правило, особливо коли в неї налили чайний напій, ставлять не на татамі, а на особливу підставку, яка відрізняється різноманітністю форм. Під обідком верхнього краю чашки по всьому колу робиться неглибокий жолоб шириною з великий палець руки — за нього брали чашку і «господар», і «гість», якому чашка передавалася [5, с. 191]. Чашки-теммоку класифікуються за кольором зовнішньої і внутрішньої поверхонь чашки і її розпису.

Для класичних теммоку характерний густий чорний колір забарвлення. Глазур'ю покривався не весь корпус, неглазурованими залишалися обідок верхнього краю — його покривали

золотом і сріблом [1, с. 29], а також простір, що оточував придонну частину чашки, якою її ставлять на підставку. Основними вважаються такі різновиди теммоку: йохен-теммоку, теммоку «мінливі світила». На насичений (кольору нічного неба) фон зовнішньої і внутрішньої поверхонь наносяться світлі плями: білі, жовті та блідо-блакитні, а також темно-сині плями невеликого розміру. Все це нагадує зоряне небо. Такі чашки-теммоку найбільш високо цінувалися серед знавців китайського чайного начиння в період Хігасіяма.

Ютекі-теммоку (теммоку «масляні краплі»). На насичений чорний фон наносяться круглі точки сріблястого кольору. Традиційно вважаються другими за цінністю після йохен-теммоку [1, с. 34]. Тайхісан-теммоку (теммоку «черепаший панцир»). Виготовлялися в провінції Цзянси. Відрізняються від інших типів більш тонкими стінками і меншим діаметром придонної частини, яка торкається підставки. Фарбуються в чорно-коричневий колір, на який наносяться світло-коричневі візерунки, так, що зовнішня і внутрішня поверхні стають схожими на панцир черепахи.

Хайцугі-теммоку (теммоку «покрита пилом»). Перед випалюванням чашки цього типу посипалися пилом, що призводило до утворення оригінального малюнку в процесі глазурування [1, с. 53]. Колір поверхні був, як правило, чорним або червоним, або ж представляв собою поєднання цих двох кольорів. Типи чашок-теммоку не обмежуються перерахованими вище. Зустрічаються чашки м'яких коричневих тонів, розписані яскраво-зеленими або яскраво-червоними смужками (променями), з яскраво-білою основою, розписані фарбою кобальтово-синього, фіолетового або сірого кольору [5, с. 194]. Виготовлялися на півдні Кореї під час правління династії Лі (кінець XIV ст.), вони у великій кількості ввозилися в XV–XVI ст. на Японські острови. Слід зауважити, що чаша-місіма відрізнялася від інших чаш за обробкою поверхонь, що було пов'язано з технологією їх виготовлення і випалу, а не за формальними ознаками.

Чаші-місіма, у свою чергу, поділяються на кілька підвидів. Ко-місіма («маленькі місіма»), що ввозилися до Японії в 1577 р.,

були оливкового кольору. Вони, судячи по записах чайних майстрів, дуже високо цінувалися у знавців. Хана-місіма («місіма із зображенням квітів») — чашки, на сіру або буру зовнішню і внутрішню поверхні яких наносилися зображення квітів. Хорі-місіма («місіма з гравіюванням») — тонкостінні дрібні чашки, виготовлені з ретельно розмішаної білої глини з червонуватим відтінком. Покриваються прозорою білою або блакитною глазур'ю. Перед випалюванням на зовнішній поверхні вирізається (гравірується) зображення огорожі з гілок кипарису, на дні з внутрішньої сторони — зображення хризантеми. Хорі-місіма особливо високо цінувалися чайними майстрами з Едо. На чашках райхін-місіма вирізалися ієрогліфи рай і хін, що позначали в поєднанні назву буддистського храму [5, с. 196].

Елегантністю відрізнялися хакеме (чашки «з надрукованими на поверхні волосками»), виготовлялися в період правління династії Лі. Вони були невеличкими, легкими, з тонкими стінками. Перед випалюванням на загальний сірий фон зовнішньої поверхні чашки мазками пензля наносилася біла глина. Після випалу виходив оригінальний малюнок, створюваний відбитками волосків пензля. На фіолетову поверхню чашок-кумагава, названих на ім'я річки, біля якої знаходилися гончарні майстерні, місцями наносилася прозора глазур, і ефект створювався контрастом між фоном і блискучими плямами молочного відтінку [1, с. 87].

Посуд, в якому «гостям» подаються частування (яп. *кайсекі-йогу*), нараховує, відповідно до «Словника шляху чаю», 25 основних видів [5, с. 33]. Традиційно кайсекі-йогу поділяються на три категорії. «Домашній посуд» (яп. *кагу*) — входять різні предмети (підноси, чаші), які використовуються в повсякденних домашніх трапезах. «Ємності» (яп. *кібуці*) — чаші, в яких подають страви, що не входять в повсякденне меню. Для делікатесів використовується особливий посуд. «Посуд для саке» (яп. *сюкі*) — ємності, в яких подають і з яких п'ють рисову горілку саке [5, с. 33]. Основними предметами в наборі посуду кайсекі-йогу є дві чаші — одна для супу, інша для рису, а також піднос, на якому ці чаші виносяться в чайну кімнату.

Своєрідним гімном звучать слова японського письменника: «Філософія чаю — це не лише естетизм (...), він (цей термін)

об'єднує в собі етику та релігію наших поглядів на природу загалом та людину зокрема. Ця філософія по суті своїй гігієнічна, тому що примушує замислитись про чистоту; вона — частина економіки, оскільки відкриває нам світ комфорту в простоті, відмітаючи все дороге та громіздке; вона — моральна стереометрія, тому що розвиває наше відчуття пропорції та геометричного сприйняття Всесвіту. Зрештою, вона являється істинним духом східної демократії, її зразком, тому що об'єднує всі соціальні прошарки населення, перетворюючи їх на аристократів, справжніх цінителів та гурманів» [2, с. 5].

1. Кабанов А. М. «Намбороку» — трактат по искусству чайной церемонии / А. М. Кабанов // Введ. и пер. с японского — М. : НАА. — 1988. — С. 85–93.
2. Какудзо Оакура. Книга чая. — Минск : Харвест, 2002. — 96 с.
3. Классическая поэзия Индии, Китая, Кореи, Вьетнама, Японии [Науч. ред. Санович В. С.]. — М. : Библиотека всемирной литературы. — Т. 16. — 1977. — С. 160–217.
4. Конрад Н. И. Очерк японской поэтики / Николай Иосифович Конрад. — М. : Японская литература, 1993. — 462 с.
5. Кудряшова А. В. Эстетика дзэн-буддизма в традиции Пути Чая на примере чайной керамики и кухни тя-кайсэки / А. В. Кудряшова // Япония. Ежегодник. — М. : Институт востоковедения РАН. — 2012. — № 41. — С. 239–249.