

DER TEEKULT IN JAPAN

Von ANNA BERLINER

Kapitel I

EINLEITUNG

Will man ein fremdes Volk kennen lernen, so muß man vor allen Dingen mitmachen, was es tut. Je genauer man das nachmacht, was um einen herum geschieht, um so besser wird man sich in das Seelische hineinleben. Schon nach kurzem Aufenthalt in Japan war mir klar, daß ich sitzen mußte wie die Japaner und mich beim Sprechen verbeugen mußte wie sie, wollte ich ein wenig in ihre Sprache eindringen. Erst bei meinem zweiten Aufenthalt in Japan, nach langjähriger Abwesenheit, sah ich einen Weg, die japanischen Bewegungen besser zu erlernen, als es durch einfaches Nachahmen möglich war. Das war der Unterricht in der Teezeremonie. Hier lernte man gehen, sitzen, aufstehen, niedersitzen; hier lernte man, wie ein Gerät gehalten, wie die Hand bewegt, der Kopf geneigt wird. Hier war eine Möglichkeit, den Japaner in allen großen Bewegungen des Körpers, vielleicht auch in der Mimik nachzumachen. Das mußte ein guter Weg zum seelischen Verständnis des Japaners sein. Es ist schwer, abzumessen, wie weit man in das Seelenleben eines fremden Volkes eingedrungen ist; aber daß mein Weg der richtige war, merkte ich bald daran, daß ich in viel stärkerer Weise als früher beim Zusammensein mit Japanern zu ihnen gehörte.

Als ich den ersten Unterricht nahm, wußte ich nichts von dem gewaltigen System des Teekultes. Ich glaubte, etwas begonnen zu haben, das sich in absehbarer Zeit meistern ließ. Je mehr ich mich damit beschäftigte, um so mehr erstaunte ich über das riesige Gebäude, das sich vor mir auftat. Es fesselte mich immer mehr als ein völkerpsychologisches Phänomen, das seiner selbst wegen wert ist, erforscht und festgehalten zu werden.

Nicht um das Trinken des täglichen Getränkes Tee handelt es sich beim Teekult; der zeremonielle Tee wird meist vom Liebhaber des Kultes gleichgesinnten Freunden angeboten. Um alles zu beherrschen, was zum Teekult gehört, gebraucht der Jünger ungefähr zehn Jahre. Im allgemeinen begnügt sich der Japaner jedoch damit, nur die Anfangsgründe kennen zu lernen. Die Kenntnis der einfacheren Zeremonien ist sehr verbreitet und geht weit über den Kreis der sogenannten gebildeten Schichten ins Volk hinein. Heute lernen hauptsächlich junge Mädchen die Teezeremonie. Es gibt aber auch immer noch junge Männer, die sich damit beschäftigen. Der Teeunterricht gehört zum regelmäßigen Schulunterricht der mittleren Mädchenschulen. Besitzt eine Schule weder Küche für den Haushaltsunterricht noch Teezimmer für den Teekult, so hält man das Teezimmer für das wichtigere Bedürfnis. Im großen und ganzen ist der Teeunterricht heute nur eine Art Anstandslehre. Es gibt wenige Schüler, die um die alte Bedeutung des Teekultes wissen und Unterricht nehmen, um in den Geist des Tees einzudringen. Als Japan sich nach der Restauration allem Fremden zuwandte und das Einheimische vernachlässigte, da trat auch der Teeunterricht zurück. Heute, wo Japan trotz aller fremdländischen Zivilisation versucht, sich auf seine eigene Kultur zu besinnen, wird auch der Teeunterricht wieder mehr gepflegt. Dennoch sieht der europäisch gebildete Japaner im allgemeinen mit Herablassung auf den Teekult. Es gibt nur wenige Japaner, die weit genug in europäisches Geistesleben eingedrungen sind, um von hier aus zu einer neuen Schätzung des Teekultes zu kommen. So liegt die Gefahr nahe, daß trotz Japans Selbstbesinnung Wissen und Verständnis des Teekultes ganz verloren gehen.

Ich habe über drei Jahre lang Unterricht im Teekult gehabt, und zwar wurde ich in der Schule unterrichtet, die man als Omote Senge (s. Kap. XXV) bezeichnet. Genau läßt sich die Dauer nicht angeben, da der Unterricht durch das Erdbeben in Tōkyō und durch eine Europareise unterbrochen wurde. Im allgemeinen habe ich wöchentlich eine Stunde genommen. Nur im letzten Vierteljahr bin ich meist zweimal in der Woche zum Teeunterricht gegangen. Obwohl nur eine Stunde vereinbart war, zog sich der Unterricht meist über zwei

Stunden hinaus. Bisweilen waren mehrere Schüler, resp. Schülerinnen zugegen, bisweilen war ich allein beim Unterricht. Da ich mit meiner ersten Lehrerin nicht zufrieden war, hatte ich gleich am Anfang gewechselt und war so glücklich, zu einer sehr guten Lehrerin, der Schülerin einer berühmten Teemeisterin, zu kommen. Dieser Unterricht bildet die Grundlage meines Buches. Noch während des Unterrichtes benutzte ich das von meiner Lehrerin empfohlene Buch *Fujin Hōten*, Band IV¹. Während der Niederschrift habe ich noch folgende japanische Bücher zum Nachschlagen verwertet: *Chashiki Kagetsu Shū* (4 Bände)², *Chadō Hōkan* (6 Bände)³, *Chaseki Shūchinpō*⁴, *Chadō to Kōdō*⁵ und *Chashitsu to Chaniwa*⁶. Ausgiebigen Gebrauch habe ich von Aufzeichnungen gemacht, die ich beim Abschluß meines Unterrichtes von der Lehrerin erhielt. Mein Buch ist jedoch durchaus nicht eine Bearbeitung der großen japanischen Literatur über den Teekult. Es baut sich ganz auf dem auf, was ich in Japan gesehen und gelernt habe. Die japanische Literatur ist nur zum Verifizieren und Abrunden benutzt und als Grundlage für das Verzeichnis chinesischer Zeichen aller technischen Ausdrücke des Teekultes (s. 4. Teil). In der Darstellung habe ich mich vom japanischen Unterricht und vom japanischen Übungsbuch freigemacht und eine mehr systematische Form gewählt.

Es gibt eine ganze Anzahl kurzer Artikel über die Teezeremonie, die in populären Zeitschriften verstreut sind. Ernst zu nehmen sind dagegen die Arbeiten: Dr. Funk, *Über die japanischen Teegesellschaften Cha No Yu*⁷; W. Harding Smith, *The Cha-no-yu or Tea Ceremony*⁸; Brinkley, Captain F., *Japan, Its History, Arts and Literature*⁹; Basil Hall Cham-

1 婦人寶典(卷四)吉川弘文堂明治四十一年版.

2 茶式花月集(一藥齋藏板)栗田東乎.天保八年版.

3 茶道寶鑑(宮崎幸齋編)だるまや書店大正八年版.

4 茶席袖珍寶松山堂書店.

5 茶道と香道(水原翠香著)博文館.大正十三年版.

6 茶室と茶庭(保岡勝也)鈴大書店昭和三年四月.

7 Mitt. OAG (= Ges. f. Natur- u. Völkerk. Ostas.) 6. Heft, 1874, S. 41—45.

8 Transactions and Proc. of the Jap. Society, London, vol. V, 1898 bis 1901, S. 42—72.

9 Band II, S. 246—275.

berlain, *Things Japanese*¹; Okakuro, Kakuzo, *The Book of Tea*². Erwähnt sei, daß der Artikel von Smith sehr gute Abbildungen enthält. In diesem Zusammenhang muß auch auf Dixon, I. M., *Japanese Etiquette*³, verwiesen werden, das einige Diagramme bringt, und auf die Abbildungen bei Münsterberg⁴.

Technische Einzelheiten finden sich, soweit mir bekannt ist, nur in dem Buch von Ida Trotzig⁵. Dieses sehr anschauliche Buch mit vielen ausgezeichneten Abbildungen bietet eine hübsche Einführung in die Teezeremonie. Frau Trotzig hat an vielen Teezeremonien teilgenommen, hat viel beobachtet und viel zu sehen bekommen. Zudem hat sie das Glück gehabt, durch eine Japanerin, die im Teekult bewandert war, in den Inhalt alter in Privatbesitz befindlicher Handschriften eingeführt zu werden.

Wo ich europäische Literatur benutzt habe, ist dies besonders erwähnt. Dagegen war es nicht möglich, im einzelnen anzuführen, was ich alten Katalogen japanischer Kunstgeräte entnommen habe. Solche Kataloge werden wie bei uns gelegentlich des Verkaufs von Sammlungen angefertigt. Man kann sie später im Antiquariat billig erstehen. Sie enthalten meist gute Abbildungen und viel Wissenswertes über Formen und Herkunft der Teegeräte. Manche Auskunft verdanke ich auch den freundlichen Besitzern von Antiquitätshandlungen, die mir gern kostbare Teegeräte gezeigt haben, wohl auch, aus Freude über mein Interesse, mir den Tee in einer schönen Schale bereiteten.

Die meisten der berühmten Teestätten Japans habe ich besucht, und überall hat man mir gern Auskunft gegeben und mir die historischen Stellen gezeigt, an denen Fremde sonst vorübergeführt werden. Wieviel von Japans besonderer Schönheit gerade diese Stätten enthüllen, sei nur nebenbei bemerkt.

Ich bin mir wohl bewußt, daß trotz all dieser Quellen mein Buch nur ein Versuch zu einer systematischen Erfassung sein kann. Einmal ist die Lehrzeit in Japan zu kurz gewesen, so daß ich die höchsten Zeremonien nicht mehr erlernen konnte.

1 1905. *Tea Ceremonies*. S. 455-460.

2 1919. Die deutsche Ausgabe, das bekannte Buch vom Tee, erschien im Inselverlag.

3 Transactions As. Society XIII. 1885, S. 1-22.

4 Kunstgeschichte II, S. 75-77.

5 *Cha-No-Yu Japanners Teeceremoni*. Stockholm 1911.

Dann ist auch die Menge der Vorschriften, die das Teesystem enthält, so groß, daß sich bei der ersten systematischen Darstellung kleine Fehler und Lücken nicht ganz vermeiden lassen. Zudem greift der Teekult sehr weit in das ganze japanische Leben ein, und heute ist es noch nicht möglich, all diese verschiedenen Gebiete gleichzeitig zu verstehen. Denn, wo immer man bei japanischen Dingen nach spezifischer Auskunft sucht, da versagt -- mit wenigen Ausnahmen -- die europäische Literatur. Jeder aber, der sich mit japanischer Sprache beschäftigt hat, wird zugeben, daß es unendlich mühsam ist, sich nicht nur in die japanischen Quellen des eigenen Problemkreises sondern auch in die der Nachbargebiete einzuleben.

Eine besondere Schwierigkeit liegt im Gegenstand der Darstellung selber. Es handelt sich meist darum, Bewegungen zu beschreiben. Nicht auf das, was die Bewegung bezweckt, kommt es an, sondern auf das Wie der Bewegung. Dafür ist die Sprache ein schlechtes Werkzeug. Ein wenig anschaulicher als die unsrige ist die japanische Sprache. Gleichsam an eine primitive Sprache erinnernd, zerlegt sie den Vorgang in seine einzelnen Phasen. Bewußt habe ich mich deshalb oft an die wörtliche Übertragung einer japanischen Vorschrift geklammert und statt, wie im Deutschen üblich zu schreiben: „Man trägt die Teeschale hinaus“, so gesagt: „Man faßt sie, hebt sie hoch und so weiter“.

In einer systematischen Darstellung müssen all die vielen kleinen Vorschriften über das Tun und Lassen einen Platz finden, wie unwichtig und nebensächlich sie auch erscheinen mögen. Zum vollen Verständnis des Teesystems genügt es nicht, von der Menge und Ausführlichkeit der Bestimmungen zu sprechen. Sie müssen einzeln erwähnt und geschildert werden. Nur so wird es möglich sein, zu zeigen, was der Teekult ist, und was er bedeutet.

Die japanischen Namen sind in der Transkription der Romajikwai gegeben. Die Vokale werden wie im Deutschen, die Konsonanten wie im Englischen ausgesprochen. „ei“ ist als geschlossenes *e* mit *i*-Nachschlag zu sprechen.

Alle persönlichen Namen sind in japanischer Art angeführt, so daß also der Familienname dem Eigennamen vorangeht.

I. Teil

DIE MATERIELLE GRUNDLAGE

Kapitel II

GERÄTE FÜR HAKOBIDATE

In den Bereich der Teezeremonie fällt eine so große Anzahl von Geräten, daß es sich zweckmäßig erweist, am Anfang nur einen Abschnitt daraus zu betrachten. Es seien deshalb zunächst nur die Geräte angeführt, die nötig sind, den Tee in der einfachsten zeremoniellen Art anzubieten. Man nennt diese Form Hakobidate und deutet mit dem Namen an, daß die Geräte herein- und hinausgetragen werden. Es gibt dabei keine Hilfsgeräte, auf denen Teeschale, Löffel, Teebüchse und andere Dinge aufgestellt werden; sie müssen auf dem mit Matten bedeckten Fußboden Platz finden.

1. Chawan. (Tafel 1) Das ist die Teeschale, der Mittelpunkt der ganzen Handlung, das Gerät, an das sich die stärkste Gefühlsbetonung knüpft. Sie nimmt in der japanischen Kunstliteratur einen so großen Raum ein, daß auf ihre ästhetische Bedeutung hier nur kurz eingegangen und auch über ihre technischen Eigenschaften nur das Wichtigste erwähnt werden soll.

Die Chawan ist eine irdene Schale ohne Henkel. Sie ist so geformt, daß sie sich in die tragende Hand einschmiegt und gleichzeitig die andere Hand zum Anlegen auffordert. Ihr Reiz liegt gerade in dieser starken Anschmiegsamkeit und ihren deutlich sprechenden Aufforderungscharakteren. Wer einmal mit ihr vertraut ist, bringt es kaum fertig, sie nicht auf die Hand zu heben und von allen Seiten zu betrachten. Sie verlangt liebevolle Behandlung und erhält diese in so starkem Maße wie nur wenige andere Geräte. Je länger sie mit Liebe gehandhabt und immer wieder und wieder benutzt und gereinigt ist, um so schöner erscheint sie.

Die Teeschale wird aus mehr oder weniger hartem Material angefertigt. Wie überall in der japanischen Keramik so versagt auch hier die übliche Unterscheidung zwischen Porzellan, Steingut und Steinzeug. Es gibt Schalen, die so mürbe sind, daß sie fast in der Hand zerbrechen, und daneben kommen Schalen in fast jeder Härte vor. Die wichtigsten keramischen Marken für Teeschalen sind:

Raku (Tafel 2, 4a.)	Sanuki	Tokonoma
Hagi (Tafel 3a)	Naniwa	Shino
Imari	Shizuhata	Asahi (Tafel 1c)
Ureshi-no	Unshū	Karatsu
Kokura	Sōma	Seto
Shidoro	Oribe	Izuno

Diese Bezeichnungen sind zum Teil Namen eines Mannes oder einer Familie, zum Teil Ortsnamen. Doch bedeutet ein persönlicher Name nicht, daß alle Schalen, die ihn tragen, von demselben Künstler gefertigt sind.

Will man die Bezeichnungen der antiken Schalen verstehen, so kommt man mit den oben gegebenen keramischen Marken nicht aus. Sie tragen zum großen Teil die Bezeichnung ihrer koreanischen Originale:

Kōrai	Honde	Totoya
Egōrai	Gohon	Shioke
Ido	Irabo	Seiji
Aoido	Kiirabo (Tafel 3b)	Hakeme
Idowaki	Mishima (Tafel 1b)	

Andere Schalen wiederum werden nach den beiden großen Meistern Ninsei und Kenzan aus Kyōto oder auch nach den großen Rakukünstlern Chōjirō und Nonkō genannt. Auch andere Namen der Raku-Familie kommen häufig vor, wie Kichizaemon, Ichinyū, Sōnyū (Tafel 1f), Chōnyū, Ryōnyū (Tafel 1g), Tannyū, Keinyū, Sōmi und so weiter. Häufig bilden die Namen Zusammensetzungen mit der Silbe Ko, womit angedeutet wird, daß es sich um die alten, also ursprünglichen Produkte handelt. Schließlich kommen auch Zusammensetzungen vor wie Chōsenkaratsu, Setokaratsu (Tafel 1a), Kiseto usw., die Abarten des Karatsu und Seto bezeichnen. Erschöpft ist das Gebiet auch dann noch nicht.

Auf die Unterschiede, die all diese Namen einschließen, kann hier ebenso wenig eingegangen werden wie auf ihre ästhetische Bedeutung. Das Wichtigste darüber ist bei Kümme! zu finden¹. Über die technischen Einzelheiten unterrichtet das Buch von Lee am besten². Aber auch diese beiden wertvollen Bücher genügen nicht, wenn man sich unter den japanischen Bezeichnungen der wichtigsten Teeschalen wirklich zurechtfinden will.

Genau genommen müßte eine Abhandlung über den Teekult auch die Schalen behandeln, die zu den Meibutsu gehören. Das sind die offiziell als wertvoll bezeichneten Kunstschätze Japans. Auch technische Einzelheiten wie Itokiri, die Linien auf der Standfläche (Skizze 1)³, Warikōdai, Einschnitte, die von dieser Standfläche ausgehen (Skizze 2), die Glasur (Kusuri), ihr Abspringen (Kusuri muke), Reparaturen (Tsukuroi) usw. gehören zu den Kenntnissen, die man beim Teejünger voraussetzt.

Der Schmuck der Teeschale beschränkt sich im allgemeinen auf die Zufallswirkung der Glasur. Daneben kommen geometrische, tierische (Tafel 4a) und pflanzliche Motive vor; auch die Andeutung des Berges Fuji fehlt nicht. Bei bestimmten Gelegenheiten werden Schalen mit dafür passendem Schmuck benutzt; so gebraucht man beim Puppenfest am dritten März die Schale mit dem Puppenkaiserpaar.

Wichtig ist die Unterscheidung zwischen der Sommer- und der Winterschale. Die gewöhnliche tiefe Schale benutzt man im Winter; im Sommer dagegen wählt man eine flache Form, die Hirajawan. Außerdem kommt noch eine ganz tiefe, zylinderförmige Tasse vor, Tsutsujawan (Tafel 4b), die man gern an richtig kalten Tagen gebraucht. Es gibt viele Schalen sehr unregelmäßiger Gestalt. Am unregelmäßigsten wirken die

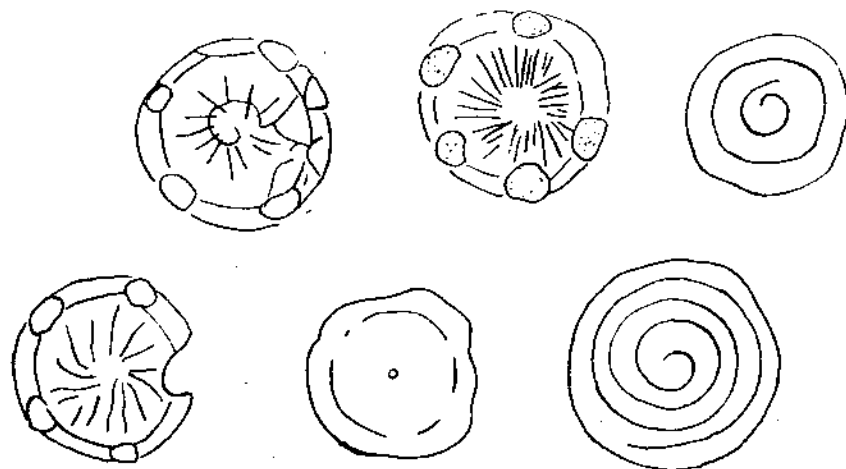
¹ Kümme!, Otto, *Kunstgewerbe in Japan* 1919.

² Lee, William, *L'Art de la Poterie Japon-France*, Paris 1913.

³ Viele der Skizzen sind japanischen Büchern entnommen. Es ist stets die Quelle angegeben, obwohl es sich häufig um Zeichnungen handelt, die in vielen japanischen Schriften vorkommen und von einem Verfasser zum anderen übernommen worden sind. Wo kein Nachweis verzeichnet ist, handelt es sich um Zeichnungen, die von mir oder in einigen wenigen Ausnahmen von einem meiner japanischen Freunde entworfen sind.

Schalen, die eine starke Ausbuchtung besitzen und dadurch an die Form des japanischen Pfirsichs erinnern, weshalb man sie auch als pfirsichförmig bezeichnet, Momogata.

2. Mizusashi. Dies ist ein Wassergefäß (Tafel 5) und nur dazu bestimmt, kaltes Wasser aufzunehmen. Am häufigsten



Skizze 1. Itokiri. Standflächen einiger Teeschalen, die im Chadō Hōkan unter den Meibutsu angeführt sind

sieht man keramische Gefäße, die ein Deckel abschließt, der aus gleichem Material oder aus Lack ist. Dieser Deckel besitzt meist einen Ring oder Vertiefungen, sodaß man ihn leicht abheben kann. Manche Wassergefäße haben mehrere Deckel. Es kommt auch vor, daß ein Deckel zerbricht und dann durch einen Lackdeckel ersetzt wird. Unter den Wassergefäßen findet man Vertreter fast aller Töpfereien. Am häufigsten trifft man auf folgende Bezeichnungen:



Skizze 2
Warikōdai nach
Chaseki Shūchinpō

Nanban (Taf. 6du. 7a)	Kiseto	Bizen
Kōrai	Oribe	Sometsuke (Taf. 6b)
Chōsen	Ninsei (Tafel 6a)	Shigaraki
Mishima	Seiji	Iga (Taf. 7d)
Shino	Raku	Takatori
Seto	Satsuma	Karatsu

Die Wassergefäße sind mannigfaltiger Form. Manche sehen aus wie dickbäuchige Wasserflaschen; andere sind rund und nach oben erweitert; es gibt hohe und flache; manche sind in der Mitte, manche weiter nach oben eingeschnürt; andere erinnern an eine Terrine; es gibt ganz gleichmäßig zylindrische, regelmäßig viereckige und rhombische. Tafel 7a zeigt eine Form, die man als Imogashira bezeichnet. Rechts daneben (Tafel 7b) steht eine Yahazuguchi. Tafel 6c gibt ein Wassergefäß mit Traghenkel, ein Tetsuki-no-mizusashi, während das Wassergefäß mit Henkeln an der Seite Mimitsuki heißt. Manche Wassergefäße sind durch ein Muster geschmückt, das an die Strohseile erinnert, aus denen die Eingangstür kleiner Speisehäuser geflochten ist, und werden danach Nawasudare genannt (Tafel 6d). Bei den flachen Wassergefäßen mit großer Öffnung, Hira-mizusashi, gibt es zweierlei Arten von Deckeln. Handelt es sich um einen zweiteiligen Deckel, so spricht man von Waributa; besteht der Deckel aus einem Stück, so nennt man ihn Bonbuta.

Neben den keramischen Wassergefäßen sind noch folgende wichtig.

a) Tsurube-mizusashi (Skizze 3). Der Name deutet an, daß diese Form einem Schöpfeimer nachgebildet ist. Sie wird aus Zypressenholz, Hinoki, hergestellt und soll auf den Tee-meister Rikyū¹ zurückgehen.

b) Yakan und Kataguchi. Hier handelt es sich nicht um ein eigentliches Mizusashi, sondern um Wassergefäße für andere Zwecke, die man bei der niedrigsten Art des Teekultes, dem Usucha², statt eines Mizusashi benutzen darf. Das Typische dieser Gefäße ist der Henkel an einer Seite, dem auf der anderen ein Ausguß entspricht. Die Gestalt ist zylindrisch (s. Kap. III).

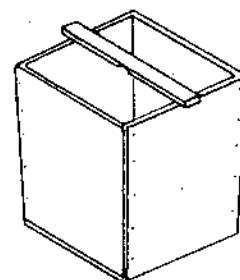
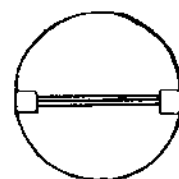
c) Mage-mizusashi (Skizze 4). Als Magemono bezeichnet man aus Holz gebogene runde Gefäße. Man fertigt das Mage-mizusashi aus Zedernholz, Sugi, an und hält es durch eine Naht zusammen. Die Maserung des Holzes soll quer und vollkommen parallel laufen, und die Höhe des Ge-

¹ S. Kap. XXV.

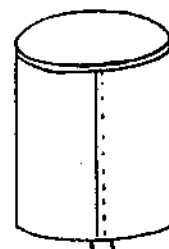
² S. Kap. X.

fäßes soll 4,9 Sun¹ betragen. Es besitzt drei Füße. Das Magemizusashi geht wieder auf den Tee-meister Rikyū zurück.

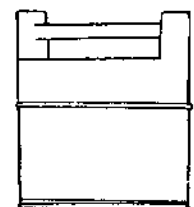
d) Shinteoke oder Shin-no-teoke. Dies Wassergefäß verdankt seinen Namen seiner Form, die an den Kübel, Teoke, erinnert, der in jedem japanischen Haus zum Waschen der Hände gebraucht wird. Die Shin-no-teoke wird in schönem, schwarzem Lack hergestellt (Tafel 8a) und besitzt einen sehr hohen Rang². Man führt sie auf den Tee-meister Gensō³ zurück und benutzt sie hauptsächlich in Verbindung mit den beiden Hilfsgeräten Yohō-



Skizze 3
Tsurubemizusashi
nach Cadō Hōkan



Skizze 4
Magemizusashi
nach Chashiki Kagetsu Shū



Skizze 5
Shinteoke
nach Chadō Hōkan

dana und Daisu¹. Das Diagramm eines solchen Wassergefäßes zeigt Skizze 5. Auf dieser Zeichnung ist der Deckel von unten gesehen. Der Unterschied zwischen den beiden Kreissegmenten ist klein, aber groß genug, bei der Benutzung beachtet zu werden. Das kleinere Segment bedeutet die zugewandte, das größere die abgewandte Seite; dann kommt

¹ Alle Längen sind in japanischen Massen gegeben. 1 Sun ist gleich 3,03 cm. Für die Umrechnung mag folgende Tabelle dienen:

1 jo	= 10 shaku = 3,03 m
1 shaku	= 10 sun
1 sun	= 10 bu
1 bu	= 10 rin.

² S. Kap. XXIII.

³ S. Kap. XXV.

⁴ S. Kap. III.

der eine Fuß nach vorn und zwei Füße nach hinten. Schließlich gibt es auch noch Wassergefäße aus chinesischer Bronze, Sahari (Tafel 7c).

3. Furo und Ro mit Kama. Das Wasser, das man für den Tee gebraucht, kocht man im Sommer auf dem Furo, im Winter auf dem Ro. Das Furo ist ein Kohlenbecken mit Asche, in der die glühenden Holzkohlen liegen. Dem Material nach unterscheidet man Furo aus Ton, Eisen und Bronze. Die wichtigsten Formen sind:

Kirikakeburo (Tafel 8b)

Marukamaburo (Skizze 6)

Dōanburo

Ryūkyūburo (Skizze 7)

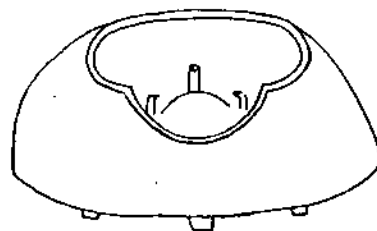
Doburo (Skizze 8)

Hōōburo (Tafel 9a)

Dem Kirikakeburo ist die geschlossene Form wesentlich. Seine obere Öffnung ist so eng, daß der Kessel darauf stehen kann. Vorn und hinten zeigt dieses Kohlenbecken eine ovale Öffnung, durch die die Luft abziehen und frische Luft hinzutreten kann. Das Kirikakeburo wird stets aus Eisen hergestellt. Im Gegensatz zu ihm ist beim Marukamaburo der obere Rand durch eine weite Öffnung unterbrochen. Der Kessel ruht deshalb auf einem Dreifuß, der in die Asche gestellt wird (Tafel 9b). Man nennt den Dreifuß Gōtoku, und seine wagerechten drei Stützen werden als Tsume bezeichnet. Die Lage der drei Stützen mit Hinsicht auf das Teezimmer muß bestimmten Regeln entsprechen. Wie das Kirikakeburo so wird auch das Marukamaburo aus Gußeisen gefertigt. Das Dōanburo, das nach dem Teemeister Dōan¹ bezeichnet wird, erinnert in seiner Form an das Marukamaburo und verlangt deshalb auch einen Dreifuß. Das Ryūkyūburo ist dem Kirikakeburo ähnlich; doch seine Füße sind etwas mehr in die Länge gezogen. Zudem ist es bedeutend kleiner und wird stets aus Bronze gegossen. Das Doburo zeigt wieder eine offene Form und besitzt deshalb einen Dreifuß. Sein Name bedeutet Ton-Kohlenbecken, und dementsprechend wird es aus Ton hergestellt. Es gibt verschiedene Arten; nach strenger Teereg-

¹ S. Kap. XXV.

darf aber nur das schwarze Becken gebraucht werden. Das Hōōburo stellt man aus Ton oder Bronze her. Sein Rand ist geschlossen, aber trotzdem so weit, daß zum Tragen des Kessels ein Dreifuß im allgemeinen nötig ist. Nur einige Kesselformen wie Fujigata und Hagama (s. u.) besitzen eine Gestalt, die so weitausladend ist, daß sie auch bei der großen Öffnung noch auf dem Rande ruht. Doch auch in dem Fall ist es nötig,



Skizze 6

Marukamaburo nach Fujin Hōten

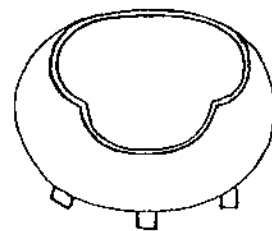


Skizze 7

Ryūkyūburo nach Fujin Hōten

zwischen Kessel und Feuerbecken ein Holz einzuschieben, das man als Sukigī bezeichnet. Hōōburo bedeutet Phönixbecken, und der Name kommt von dem Bild des Phönix, das das Feuerbecken schmückt.

Die Feuerbecken dürfen nicht unmittelbar auf die Matte gestellt werden, die den Fußboden bedeckt, sondern müssen eine Kachel oder ein Brett als Unterlage erhalten, wenn es sich um Hakobidate handelt, also keine Tische oder andere Gestelle benutzt werden. Die Bretter, die als Unterlage dienen, bezeichnet man als Shikiita, die Kacheln als Shikikawara. Man



Skizze 8

unterscheidet drei Arten von Brettern: Arameita, Kuro-no-matsuita und Kuro-no-maruita. Das Arameita ist im Holze grobmaserig und hat davon seinen Namen erhalten. Kuro-no-matsuita bedeutet ein schwarzes Kiefern Brett, Kuro-no-maruita ein schwarzes Brett runder Form. Das Kuro-no-maruita muß aus Zypressenholz hergestellt werden. Die

Kacheln sind entweder rein dunkelgrün oder dunkelgrün mit weiß. Diese letztere Art bezeichnet man als Stil des Teemeisters Oribe¹, Oribekonomi (Tafel 8b).

Nicht willkürlich kann man Feuerbecken und Unterlage zusammenstellen, sondern man muß dabei so vorgehen, daß beide zueinander passen. Dieses Prinzip des Zusammenpassens ist sehr wichtig, und wir begegnen ihm beim Teekult immer wieder². Zum Dōanburo gehört ein schwarzes Matsuita, zum Ryūkyūburo ein schwarzes Maruita; beim Doburo und Hōōburo wählt man ein Arameita, und zum Kirikakeburo paßt die Kachel.

Erwähnt sei noch ein kleiner meist weißer Scherben, Maekawarake (Skizze 9), den man zum Schutz gegen die heiße Luft hinter der Öffnung des Kohlenbeckens in die Asche steckt. Er bildet ein Kreissegment, das etwas größer als ein Halbkreis ist. Die Mitte der gekrümmten Seite ist schwarz angelassen, und die Stellen, an denen Kreishbogen und gerade Linie zusammentreffen, sind etwas abgeschrägt. Die Größe richtet sich nach der Größe des Kohlenbeckens. Neben dem weißen Scherben kommt auch ein roter vor, der dem Teemeister Gensō zugeschrieben wird. Am liebsten benutzt man Scherben aus unglasiertem Raku-Ton.

Das Kohlenbecken gebraucht man nur in der warmen Jahreszeit. Im Winter kocht man das Wasser auf dem Ro; das ist eine in den Boden eingelassene Feuerstelle, die aus Ton hergestellt ist und eine quadratische Form besitzt. Sie wird von einem Rand eingefast, dem Robuchi, der aus rohem oder lackiertem Holz bestehen darf. Die Vorschrift sagt, daß große Zimmer eine lackierte Einfassung erhalten, Nuribuchi, während in kleinen Zimmern unlackiertes Holz verwertet werden muß³. Man findet auch Lackrahmen mit eingelegter Arbeit. Nach Rikyū soll man die Umrandung aus Holz anfertigen, das als Sawaguri bezeichnet wird. Zum Stil des Teemeisters Kōbori Enshū⁴ paßt Maulbeerholz, Kuwa, zum Stil des Teemeisters Sōtan⁴ runde unverschnittene Äste der Zeder.

¹ S. Kap. XXV.

² S. Kap. XXIII.

³ S. Kap. IX.

⁴ S. Kap. XXV.

Im Rikyūdō, der Halle, in der des Meisters Statue steht, ist ein Rorand aus grobmaserigem Holz, Arame, und dieser Stil wird dem Teemeister Gensō zugeschrieben.

Die Feuerstelle kann durch einen Deckel abgeschlossen werden, den man Robuta nennt. Die Skizze 10 gibt Deckel (a) und Rand (b) im Stile Rikyūs. Der Deckel ist aus dem Holz der Paulownia imperialis, Kiri, hergestellt und besitzt stets zwei Leisten und ein Loch zum Erleichtern des Abhebens. Die Masse betragen:

	für den Ro-Rand	für den Ro-Deckel
Länge	1 Shaku 4 Sun	1 Shaku 4 Sun 1 Bu
Stärke	1 „ 2 Bu	7 „
Höhe	2 „ 2 „	6 „
Radius d. Öffnung		

Früher war es Sitte, das Furo im vierten Monat des alten Kalenders hervorzuholen und das Ro am I-Tag des elften Monats zu öffnen¹. Seit der Restauration hält man die Zeit nur ungefähr ein und berücksichtigt auch die Witterung, weil das Ro eine stärkere Wärme abgibt als das Furo.

Das Wasser wird in einem Kessel erhitzt, den man als Kama bezeichnet und

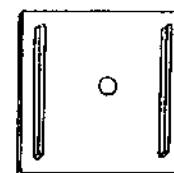
aus Gußeisen (Tafel 10) oder Bronze herstellt. Die kunstvolle Arbeit des Kessels und der Reichtum an Formen ist überraschend. Eine erstaunliche Systematik hat jede

einzelne Form gesondert und bezeichnet. Japanische Lehrbücher geben über fünfzig Formen mit Namen an; doch soll auch damit der Reichtum noch nicht erschöpft sein. Um einen Einblick in diese Fülle zu geben, seien einige Namen genannt.

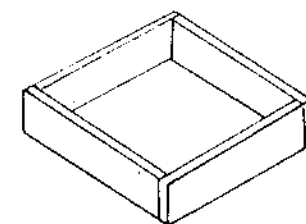
¹ I, der Eber, ist ein Zeichen des Tierkreises, nach dem die Tage im alten Kalender bestimmt wurden.



Skizze 9
Maekawarake



a) Robuta



b) Robuchi

Skizze 10

Die ersten fünfzehn dieser Kessel sind in Skizze 11 veranschaulicht¹. Die Aufzählung beginnt rechts und läuft von oben nach unten.

Amidadō	Rikyū Shihō	Daikodō
Shiribari	Tatsugama	Kiriawase
Futon	Jizodō	Hiroguchi
Marugama (s. a. Taf. 11a)	Uragō	Hinomaru
Unryū	Ubaguchi	Darumadō
Shihōgama (s. a. Taf. 11b)	Shingata (s. a. Taf. 11d)	Tsunogama
Fujigata (s. a. Taf. 11c)	Tsurukubi	Daisei
Hyōtan	Koarare	Hagama
Taguchi	Otogozen	
Hariya	Nata	

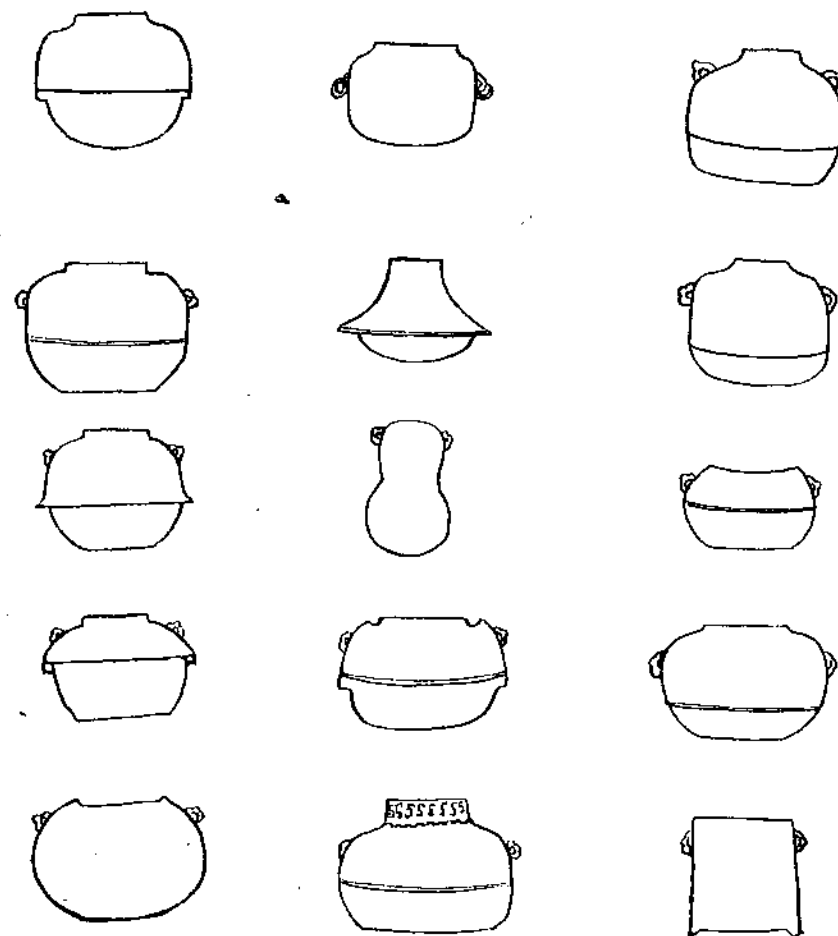
Der Kessel besitzt zwei Ösen, in die zwei spiralförmige schmiedeeiserne Ringe, Kan genannt, hineinpassen (Tafel 10). Mit ihrer Hilfe läßt sich der Kessel aufs Feuer setzen und wieder abnehmen. Sobald man den Kessel aufgesetzt hat, werden die Ringe aus ihren Ösen genommen, um eine Erhitzung zu vermeiden.

Unten auf dem Boden des Kessels sind kleine Eisenstückchen so angeordnet, daß sie den Kessel zum Singen bringen. Es heißt, daß man eine Melodie vernimmt, aus der man das Rauschen eines Wasserfalles, das Wogen der See, die sich an den Felsen bricht, den Regenschirm, der auf Bambuswälder niedergeht, oder das Säuseln der Kiefern auf fernem Hügel heraushört.

Es gibt große und kleine Kessel. Die großen benutzt man im Winter; sie gehören demnach zum Ro. Die kleinen werden im Sommer, also in Verbindung mit dem Furo gebraucht. Kessel und Furo darf man wieder nicht beliebig zusammenstellen; auch hier gelten die Regeln des Zusammenpassens. So bevorzugt man für das Marugamaburo, wie schon der Name vermuten läßt, Marugama; doch dürfen auch Urigata, Fujigata, Unryū, Kuchiami und einige andere für dieses Feuerbecken gewählt werden. Die gleichen Kessel

¹ Diese fünfzehn Formen sind aus *Chaseki Shūchinpō* genommen. Sie sind willkürlich aus den dort gegebenen achtundfünfzig Abbildungen gewählt. S. a. Kümmler, *Ostasiatisches Gerät*, Tafel 78.

passen auch zum Dōanburo. Die Bestimmungen über das Zueinandergehören sind nicht absolut; man soll den Kessel so auswählen, daß er dem Gefühl nach zum Feuerbecken paßt.



Skizze 11. Kesselformen nach Chaseki Shūchinpō

Dadurch wird indessen hier so wenig wie bei anderen Gelegenheiten ein Zufälligkeitmoment in die Vorschriften hineingetragen. Man weiß nach einiger Erfahrung, was zusammenstimmt¹.

¹ S. Kap. XXIII.
Asia Major, V 3/4

Der Kessel ist für den Geschmack des Tees wesentlich. Wasser, das in einem europäischen Kessel gekocht ist, zerstört das feine Aroma. Auch ein neuer Kessel ist nicht zu gebrauchen. Immer und immer wieder muß der Kessel ausgekocht werden, bis er sich endlich für die Teebereitung eignet.

Die berühmtesten Kessel stammen aus dem Orte Ashiya. Auch den Namen Tenmyō tragen viele wertvolle Kessel. Die punktförmige Verzierung vieler Kessel (Tafel 8b, 9a, 11a) bezeichnet man als Arare, Hagelkörner.

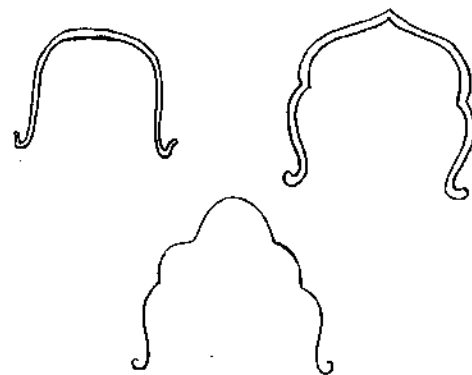
Beim Übergang vom Frühling zum Sommer kann man eine Tsurigama gebrauchen. Das ist ein Kessel, der über der in den Boden eingelassenen Feuerstätte aufgehängt wird. Man verwendet dazu gern Fujigata, Kuchiami oder Urigata. Doch kann auch irgend eine andere kleine Form benutzt werden. Außer den spiralförmigen Ringen ist zum Aufhängen des Kessels noch ein großer Griff aus Eisen oder Messing nötig, Tsuru. Dieser Griff kommt in verschiedenen Formen vor (Skizze 12). Der Kessel wird mit einer Kette oder einer Bambusstange an der Decke des Zimmers aufgehängt. Die Kette, Kusari (Skizze 13) ist meist aus Eisen, bisweilen auch aus Messing gefertigt. Am gebräuchlichsten ist die Tsuchigata, eine einfache Kette, die oben mit einem Ring, unten mit einem Haken endet. Sie hat ein oder zwei kleine Ketten mit einem Haken, der in die große Kette eingreifen und dadurch die Länge derselben verändern kann. Andere bekannte Ketten bezeichnet man als Ichigan, Koshihoso, Shippō (Cloisonné). Die Bambusstange, Jizaidake (Skizze 14), besteht aus einem hohlen Stück Bambus, dessen Knoten ausgebrochen sind, so daß ein Stock hineingesteckt werden kann. Dieser trägt unten einen Haken, an den der Kessel hängt. Durch Verstellen des Stockes erreicht man, daß der Kessel etwas höher oder tiefer über dem Feuer hängt. Die Länge der Bambusstange muß sich nach der Höhe des Zimmers richten; doch soll man darauf achten, daß der Bambus stets sieben Knoten trägt. Die Stärke des Bambus ist festgelegt; der Durchmesser der Schnittfläche soll ungefähr ein Sun betragen.

Die Kette soll im großen Teezimmer gebraucht werden, d. h. in einem Zimmer mit mehr als viereinhalb Matten¹. Der

¹ S. Kap. IX.

Bambushaken paßt zur strohbedeckten Hütte. Er ist deshalb in einem Zimmer heimisch, das solch einer Hütte zukommt. Man findet ihn in Sanjōdaime, Mukōgiri no Kozashiki oder Sumiro¹.

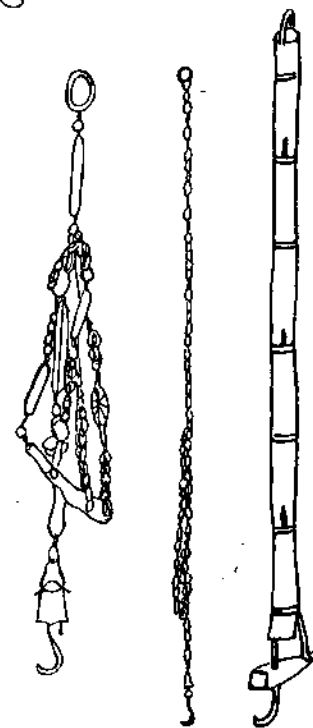
4. Chaire². Die Teebüchse steht der Teeschale an Verehrung nicht nach. Wie



Skizze 12. Tsuru

die Schale so gehört sie zum Mittelpunkt der Handlung. Sie genießt die größte Rücksicht und wird vielleicht noch sorgfältiger gehütet als die Schale.

Die Teebüchsen werden aus Lack, aus Holz, aus Bambus oder aus Steingut hergestellt. Die Lackbüchsen sind meist schwarz und bisweilen rot. Man sieht auch Büchsen aus gepreßtem roten Lack, aus schwarzem Lack mit Einlegearbeit und aus Goldlack (Tafel 12a). Die japanische Lackarbeit hat hier kleine Wunder geschaffen, und auch der Uneingeweihte beugt sich ihrem Reiz, versteht die weiche Behandlung und gibt gern zu, daß ein so köstliches Gerät nur im Schutz einer



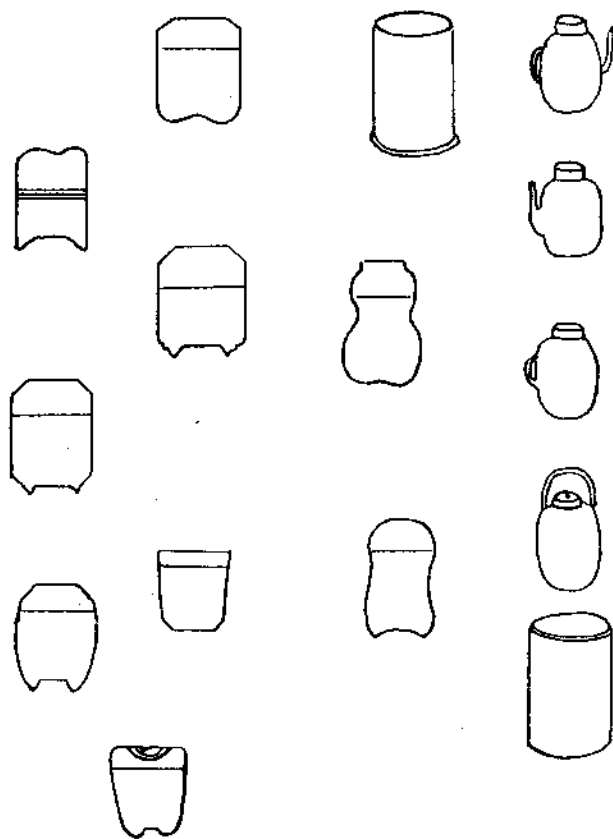
Skizze 13
Kusari

Skizze 14
Jizaidake

¹ S. Kap. IX.

² Eigentlich ist Chaire der allgemeine Ausdruck für Teebüchse. Er wird aber oft der Natsume gegenübergestellt. Dann bedeutet Chaire die Teebüchse mit Beutel im Gegensatz zur Natsume ohne Beutel (s. u.).

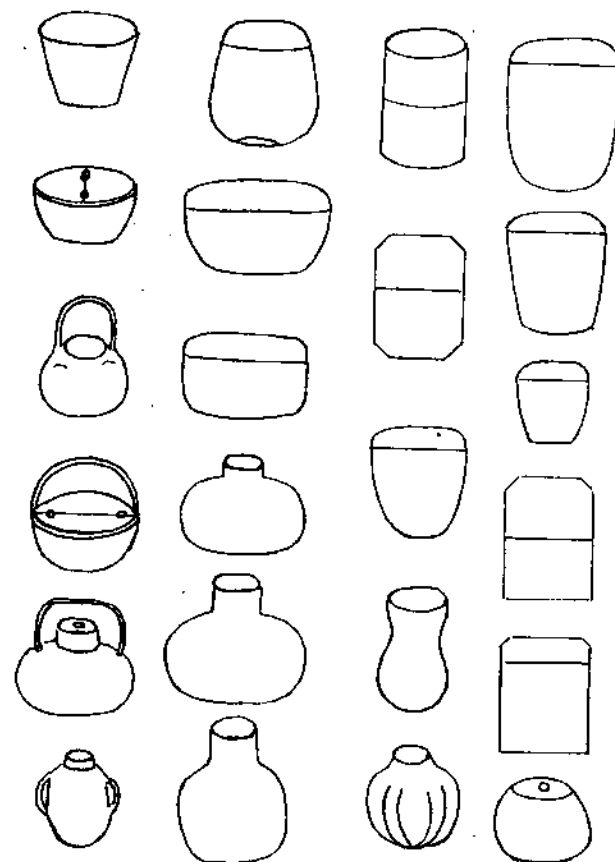
seidenen Hülle aufbewahrt werden darf. Der Formenreichtum ist außerordentlich groß. Statt einzelner Beschreibung sei eine Skizze aus einem japanischen Buch wiedergegeben (Skizze 15a u. b). Die wichtigste Grundform ist die der Natsume, die als große, Ōnatsume, mittlere, Chūnatsume, und kleine, Shōnatsume,



Skizze 15a. Teebüchsen nach Chaseki Shūchinpō

die drei ersten Stellen der rechten Außenreihe einnimmt (Skizze 15b). Natsume ist ursprünglich der Name einer Frucht, die ungefähr die Größe und die Form der Olive besitzt. Sie soll der Pflaume verwandt sein und ist von grüner oder rötlicher Farbe. Auf ihre Form soll der Ausdruck Natsumegata zurückgehen. An vierter Stelle folgt die Mentorinakatsugi, an fünfter

die Zugiri. Unter den übrigen seien nur noch einige hervorgehoben; die Nakatsugi an siebenter Stelle, Fubuki an achter, Hiranatsume an dreizehnter, Taikai an fünfzehnter, Oimatsu an neunzehnter, Mimitsuki an dreiundzwanzigster, Suiteki an fünfundzwanzigster und Kinrinji an achtund-



Skizze 15b. Teebüchsen nach Chaseki Shūchinpō

zwanzigster. Unter diesen sind besonders Hiranatsume (s. auch Tafel 12b) und Oimatsu wichtig. Die Hiranatsume ist eine flache Form der Grundform Natsume; die Oimatsu fällt durch ihren Deckel auf, der sich um zwei Scharniere dreht (Waributa).

Büchsen aus unlackiertem Holz und aus Bambus (Tafel 13a)

sind selten. Für alle höheren Formen des Teekultes gebraucht man außer den Lackbüchsen meist kleine keramische Kunstwerke. Die Büchsen, die man für die höhere Form, den dicken Tee, Koicha wählt, nennt man Koichaki oder auch nur Chaire schlechtweg. Bei dieser Zeremonie muß die Teebüchse einen Beutel tragen, Fukuro. Man sagt statt Fukuro auch O Shifuku. Der Beutel kommt nur einer kostbaren Büchse zu. Man kann nicht eine einfache Büchse mit einem Beutel bekleiden und sie dadurch in ein Gerät für eine höhere Zeremonie verwandeln. Die wertvollen keramischen Büchsen werden immer nur mit Beutel benutzt. Dementsprechend verlangen sie immer eine höhere Behandlung. Lackbüchsen kommen bekleidet und unbekleidet vor. Aus der Tatsache, daß nur wertvolle Büchsen einen Beutel tragen, darf man nicht umgekehrt schließen, daß eine unbekleidete Büchse nur geringen Wert besitzt. Es gibt hochkünstlerische Lackbüchsen, die keinen Beutel tragen.

Der Beutel wird aus Brokat oder Seidendamast hergestellt; wertvolle alte Stoffe verwendet man dazu. Der Beutel ist stets gefüttert. Seine Anfertigung ist schwierig, da er genau zur Gestalt der Büchse passen muß. Alte Büchsen haben häufig mehrfach geflickte Beutel, wodurch ihr Wert jedoch keineswegs herabgesetzt wird. Es wäre sinnlos, einer schönen alten Büchse ein neues Kleid machen zu lassen, weil ihr altes schadhaft ist. Manche Büchsen besitzen mehrere Beutel. Man schließt den Beutel durch eine Schnur, deren Farbe zum Beutel passen soll. Der Länge der Schnur entsprechend unterscheidet man Futsuno-fukuro, den gewöhnlichen Beutel, Chōo-bukuro, den Beutel mit mittlerer Schnur, und Nagao-bukuro, den Beutel mit langer Schnur.

Gern bewundert der Europäer den Beutel aus antikem Brokat, aber schwer nur gelangt er zum Verständnis der kleinen keramischen Kunstprodukte, der schlichten braunen Töpfchen, die das Brokatgewand umkleidet. Grob und primitiv erscheinen sie ihm anfangs mit ihrer Glasur, die irgend wo willkürlich aufhört (Tafel 13 b, 14, 15 a). Dem Liebhaber aber genügt es nicht, sie in ihren Beutel aus schwerem, altem Brokat zu hüllen (Tafel 15 b).

Er vertraut sie sorgfältig einem Kasten aus Kiri-Holz¹ an; oft befriedigt ihn auch dieser Schutz nicht; das Büschchen im Brokatbeutel wandert erst in eine Holz- oder Bambusbüchse (Tafel 16); diese wird sorgfältig mit einem Deckel geschlossen und in einen Beutel gesteckt (Tafel 17), um dann in einem gut gearbeiteten Holzkästchen Schutz zu finden (Tafel 18). Die kleinen Teebüchsen sind Meisterwerke der japanischen Keramik, aber sie zeigen ihren Reiz nur dem, der sich in ihr Material und die Gesetze, die seine Formung und seinen Fluß bestimmen, hineingelebt hat.

Die wichtigsten Formen der keramischen Büchsen sind durch eine Tabelle (Skizze 16 a u. b) veranschaulicht. Beginnt man bei der Aufzählung wieder rechts in Skizze 16 b und geht von oben nach unten, so lauten die Namen der ersten fünfzehn Büchsen:

Nasubi	Tsurukubi	Suiteki
Hitachiobi	Rotei	Yutō-chaire
Taikai	Dōtakate	Fukube-chaire
Utsumi	Karamono-heishi	Urigata
Marutsubo	Taru-no-chaire	Tachibana

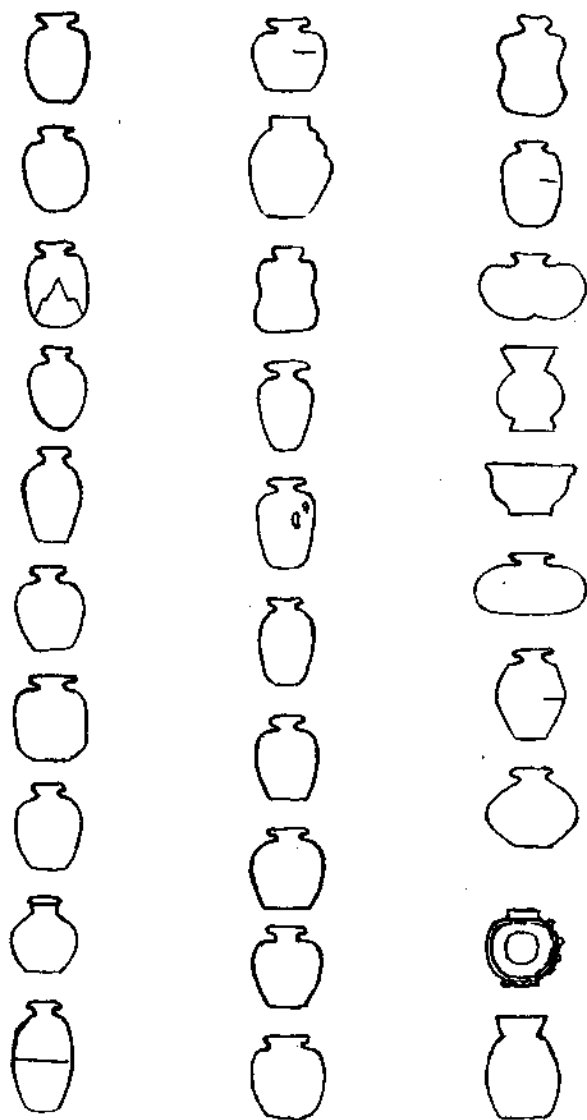
Die Grundform für die keramische Büchse ist die an erster Stelle stehende Nasubi. Für die Beurteilung der keramischen Büchsen ist der Ursprungsort von großer Bedeutung. Die bekanntesten Öfen sind:

Seto	Shigaraki	Agano
Takatori	Iga	Hagi
Karatsu	Higo	Zeze
Inbe (Bizen)	Satsuma	
Tanba	Shidoro	

Unter den antiken Büchsen sind besonders die wichtig, die auf Tōshirō zurückgehen, den Gründer der Seto-Schule. Man findet Büchsen, die den Namen Tōshirō tragen; viele seiner Kunstwerke werden aber auch als Tōshirō Karamono, Koseto und Shunkei bezeichnet. Tōshirō hieß eigentlich Katō Shirōzaemon. Unter seinen Nachfolgern sind die Ver-

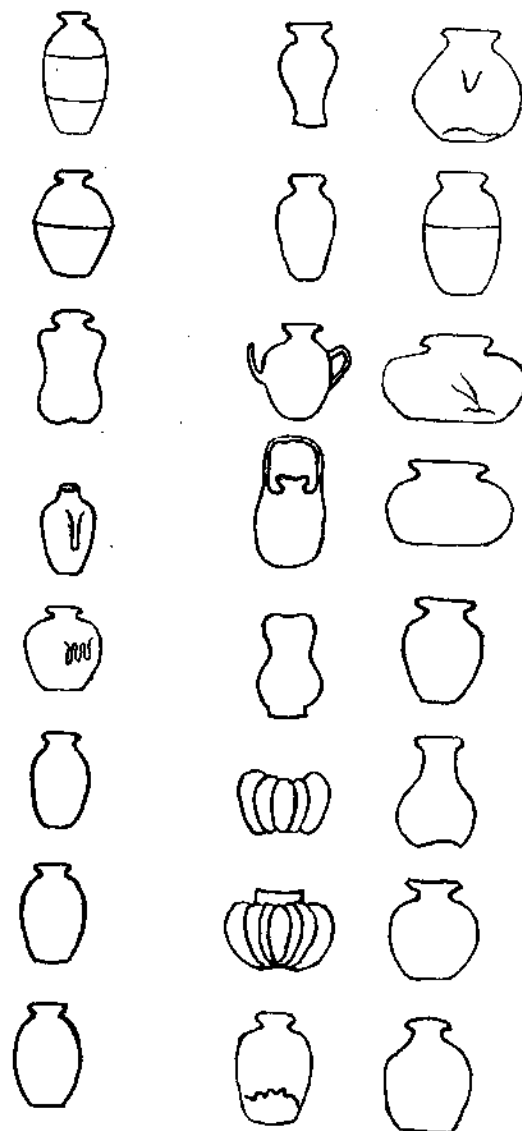
¹ Der Kenner weiß, daß zu jedem japanischen Gerät ein Kasten gehört. Hier wurde die Verpackung erwähnt, weil der Teebüchse ganz besondere Sorgfalt zukommt.

treter der zweiten, dritten und vierten Generation berühmt. Die Werke des Künstlers der zweiten Generation, Tōshirō, tragen



Skizze 16a. Teebüchsen (Koichaki) nach Chaseki Shūchinpō
den Namen Shinchūko, die des Künstlers der dritten Generation,
Tōjirō, den Namen Kinkazan-kama, und die Werke des vier-

ten Meisters, Tōzaburō, heißen Hafu-kama. Daneben sind
noch einige Kyōtoer Künstler wichtig, von denen einige zur Zeit



Skizze 16b. Teebüchsen (Koichaki) nach Chaseki Shūchinpō
des Teemeisters Shōdō¹, die anderen zur Zeit des Rikyū wirkten.
¹ S. Kap. XXV.

Die hohe Schätzung der Teebüchsen kommt in den Preisen zum Ausdruck, die für sie bezahlt werden. Gelegentlich der Versteigerung der Schätze des Prinzen Shimazu im März des Jahres 1928 wurde die berühmte Teebüchse Matsuya Katsuki, die einen Durchmesser von ungefähr fünf und eine Höhe von ungefähr zehn Zentimeter besitzt, für Yen 129 000.— verkauft¹. Sie ist eine der fünf berühmtesten Teebüchsen Japans. Die vier anderen allgemein bekannten sind die Aburaya Katatsuki des Vicomte Matsudaira, die Hatsuhana des Prinzen Tokugawa, die Gyokudō des Mito-Zweiges der Tokugawa-Familie und die Bunrin des Grafen Kuroda. Die Aburaya Katatsuki wird auf Yen 200 000.— geschätzt.

Man sagt, daß diese fünf Büchsen von Rikyū als beste unter allen ihm bekannten Büchsen beurteilt seien, und daß Hideyoshi² sie als Belohnung an seine Heerführer verteilt habe.

Tafel 19 zeigt eine Karamono Taikai Chaire. Die Taikai ist eine flache Form, und diese Büchse besitzt nur eine Höhe von 1 Sun 2,5 Bu. Deutlich ist der Deckel zu erkennen, der bei den keramischen Büchsen meist aus Elfenbein besteht, das innen mit Goldpapier beklebt wird. Karamono heißt eigentlich „chinesisches Ding“. Meist versteht man darunter ein Gerät, das aus chinesischem Material hergestellt ist. Die Büchse besitzt zwei Beutel, deren Abbildung die Art der Verknüpfung erkennen läßt. Die Schnur ist durch die Maschen des Beutels gezogen und zusammengeknotet. Gerade gegenüber vom Knoten zieht man die Schnur heraus. Man hat dann eine Schlinge vor sich. Den rechten und den linken Teil dieser Schlinge kreuzt man so, daß der linke Faden nach oben kommt. Man zieht dann den oben liegenden Faden oberhalb der Kreuzungsstelle durch den rechten Faden. Jetzt entstehen zwei Schlingen, die man so zieht, daß die untere doppelt so lang wie die obere wird. Jetzt faßt man die untere mit beiden Händen und legt sie hinter die obere kurze Schlinge. Darauf zieht man das freie, geknotete Ende der Schnur durch die kurze Schlinge.

¹ Ein Yen = 100 sen hat ungefähr den Wert von zwei Mark.

² Der tatsächliche Machthaber in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts.

Bei einer Beschreibung erscheint dies Verfahren umständlich; in Wirklichkeit ist es sehr einfach und hält den Beutel auf eine hübsche Weise geschlossen. Während diese Art der Verknüpfung, die die gebräuchlichste ist, durch den oberen Beutel veranschaulicht wird, zeigt der untere eine abweichende Verschnürung.

Schon vorher wurde erwähnt, daß die Schnur des Beutels verschiedener Länge sein kann. Beutel mit langer Schnur, Nagao-bukuro, kann man für Oimatsu, Taikai, Hiranatsume und noch einige andere Teebüchsen verwerten. Man zieht die Schnur zuerst genau wie immer durch den Beutel. Auf der dem Knoten gegenüberliegenden Seite zieht man sie so weit wie möglich hervor, faßt die dabei entstehende weite Schlinge mit der rechten Hand von oben, mit der linken von unten, verschlingt die beiden Seiten dann so miteinander, daß zwei Schlingen entstehen, die man so zieht, daß sie genau gleich lang sind. Aus diesen doppelten Schnurenden bindet man eine gewöhnliche Schleife. Dabei wird das linke Schnurende zuerst nach der rechten Seite gelegt, das rechte Schnurende von oben darüber gelegt und dann wie bei einer Schleife üblich durchgezogen. Wir erhalten dadurch sowohl links wie rechts drei Schlingen; links liegt die doppelte Schleife oben, rechts die einfache. Alle müssen von genau der gleichen Länge sein (Vergleiche die Verknüpfung auf Tafel 17).

5. Chashaku. Chashaku bedeutet Teelöffel, doch sieht solch ein Löffel ganz anders aus als der europäische Teelöffel (Tafel 20b). Im allgemeinen ist er aus Bambus gearbeitet und etwa 6 Sun lang. Der Bambus darf gelblich oder rötlich braun sein. Er fängt schmal an der einen Seite an und breitet sich nach dem anderen Ende zu aus. Dieses breite Ende ist mehr oder weniger stark nach oben gebogen, wodurch der eigentliche Löffel gebildet wird. Der Bambuslöffel besitzt meist einen Knoten, der dem breiten Ende näher liegt als dem schmalen. Einen einfachen Teelöffel kann man überall in Japan für sehr wenig Geld erstehen. Der Teeliebhaber macht jedoch auch bei diesem einfachen Gegenstande Unterschiede und betrachtet die Bambusarbeit sorgfältig. Für Löffel, die von berühmten Teemeistern gearbeitet oder auch nur gebraucht sind, werden gern hohe Summen bezahlt. Der Löffel wird in einer sauber

gearbeiteten Bambushülle (Tafel 20b) aufgehoben, die selbst wieder in einem Kasten Schutz findet. Der Teelöffel dient nur dazu, das Teepulver aus der Büchse in die Teeschale zu tun.

Für die wirklich hohen Teezeremonien darf man einen Teelöffel mit Knoten nicht benutzen. Meist wählt man deshalb einen Löffel aus Elfenbein oder aus wertvollem Holz. Beliebte Holzarten sind Kokutan (Ebenholz), Shitan (Sandelholz) und Akamatsu (eine besondere Art Kiefer). Man darf auch einen Bambuslöffel benutzen, der so geschnitten ist, daß er keinen Knoten trägt.

6. Chasen. Dieses Wort läßt sich am besten mit Teeschläger übersetzen. Bisweilen sagt man auch Teequirl. Der Teeschläger sieht wie ein Pinsel aus (Tafel 21a). Seine Höhe beträgt ungefähr dreieinhalb Sun; doch kommen auch ganz abweichende Größen vor. Er wird aus einem Stück Bambus hergestellt. Man läßt das kurze Stück unter dem Knoten so, wie es ist. Es dient als Griff. Das obere Ende wird ganz fein gespalten, so daß äußerst dünne Bambusstreifen entstehen. Durch eine sehr kunstvolle Verknüpfung mit einem schwarzen Faden wird abwechselnd ein Streifen nach innen gebogen und einer stehen gelassen. Die inneren durchdringen sich an der Spitze und halten sich gegenseitig zusammen. Die äußeren breiten sich weit aus; doch an der Spitze biegen sie sich in einer sanften Kurve nach innen. Der Chasen wirkt äußerst graziös und zart, besonders solange er neu und noch nicht gebraucht ist. Die Anzahl der außen stehenden Bambusstreifen soll hundert, siebzig oder achtzig betragen. Es ist die Dreiteilung in ein feines, ein grobes und ein mittleres Gebilde, entsprechend dem Shin, Sō und Gyō¹. Obwohl man im Unterricht die Zahlen hundert, siebzig, achtzig lernt und im Geschäft den Teeschläger nach diesen Zahlen kauft, habe ich beim Nachzählen der von mir benutzten Schläger diese Zahlen nicht finden können, sondern ich bin auf folgende Zahlen gekommen: 60, 63, 64, 89, 94. Eine alte Vorschrift verlangt für die Shin-Form 57, für die Gyō-Form 46 und für die Sō-Form 32 Streifen².

¹ S. Kap. XXIII.

² Chashiki Kagetsu Shū.

Der Chasen ist kein Gegenstand der Kunstbetrachtung. Man benutzt am liebsten einen neuen, und er gehört zu den wenigen Geräten, bei denen man auf Alter keinen Wert legt. Aber dennoch muß man ihm zuerkennen, daß seine Feinheit und Zierlichkeit ästhetisch durchaus erfreuend wirken. Er ist so recht ein Repräsentant der Bambuskultur, die Japan wesentlich ist. Man kann den Chasen in einer schützenden Hülle aus Bambus, Chasenzutsu aufbewahren (Tafel 21a).

7. Koboshi. Das Wort Spülnapf, das man im Lexikon für Koboshi findet, trifft die Bedeutung nicht recht. Es handelt sich um eine Schale, die bestimmt ist, das Wasser aufzunehmen, mit dem die Teeschale ausgewaschen ist. Obwohl sich das Koboshi als Hausgerät bereits bei einigen westlichen Völkern eingebürgert hat, ist ihm doch in der westlichen Kunstbetrachtung keine Beachtung geschenkt. Der Grund liegt wohl darin, daß wirklich künstlerische Stücke nicht so zahlreich anzutreffen sind wie bei vielen anderen Teegeräten. Am meisten beachtet der Europäer noch das Koboshi aus Bronze und übersieht leicht die schönen Stücke keramischer Art (Tafel 21b). Am wichtigsten sind folgende Produkte:

Nanban	Shigaraki
Bizen	Seto
Inbe	Takatori
Iga	Raku.

Unter den alten Gefäßen gibt es solche aus chinesischer Bronze, Sahari. Der Kenner liebt das Magekoboshi (Tafel 20a), das in gleicher Art wie das entsprechende Mizusashi gearbeitet ist und wie dieses auf Rikyū zurückgeht. Es soll 2,5 Sun Höhe besitzen. Im übrigen liegen die Masse für das Koboshi nicht fest. Seine Größe ist ziemlich veränderlich.

8. Futaoki. Das Futaoki trägt den Deckel des Kessels. Während man Wasser aus dem Kessel schöpft, muß man seinen Deckel abnehmen, und um ihn, der heiß und feucht ist, nicht unmittelbar auf die Matte zu legen, die den Boden bedeckt, führt man dieses kleine Hilfsgerät ein, das man etwa als Deckelträger bezeichnen kann. Die einfachste Form des Futaoki wird aus Bambus geschnitten. Irgend ein Stückchen Bambus würde diesen Zweck erfüllen; doch wählt man ein Stück mit

Knoten und schneidet es so, daß die Höhe 1 Sun 8 Bu beträgt. Die Scheidewand, die sich am Knoten findet, wird durchlöchert, und dieses Loch hat meist die Form eines fünfzackigen Sternes; doch kommen auch andere Löcher vor. Außerordentlich groß sind die Qualitätsunterschiede des Bambus und seiner Bearbeitung. Der Liebhaber schätzt die Maserung, die Glätte des Schnittes und die Zeichnung der braunen Flecke des Bambus. Wichtig ist auch die Art der Knotenbildung (Tafel 22). Die Stärke wird verschieden gewählt und soll sich nach der Größe des Deckels richten.

Man nimmt an, daß man früher Bambusstücke ohne Knoten wählte, später aber Stücke mit Knoten bevorzugte, weil sie ein volleres, inhaltsreicheres Bild geben¹. Es ist Sitte geworden, Bambusstücke, die direkt oberhalb des Knotens geschnitten sind, im Sommer, das heißt im Zusammenhang mit dem Furo zu benutzen. Für das Ro im Winter wählt man ein Futaoki, dessen Knoten weiter unten liegt (Tafel 23). Bambusstücke ohne Knoten können sowohl im Winter wie im Sommer verwandt werden.

Außer dem Bambusfutaoki gibt es noch viele andere Arten. Sie besitzen alle einen höheren Rang als das Bambusfutaoki, das nur niedrig eingeschätzt wird. Am bekanntesten sind unter den übrigen die sogenannten Shichishu, die sieben Arten. Ihre Namen heißen: Hoya (Tafel 24, 26b), Sazae (Tafel 26d), Mitsuba (Tafel 26a), Kogotoku (Tafel 27a), Kani (Tafel 26c), Ikkanjin (Tafel 27b), Sankanjin (Tafel 25b). Beim Unterricht lernt man sieben wichtige Futaoki in Form eines Gedichtes:

さ 印 小 火 蟹	Kani sazae
て の 五 屋 薊	Hoya ya mitsuba ni
は 蓋 徳 や 螺	Kogotoku ya
隠 置 や 荷	In-no-futaoki
家 葉	Sate wa kakurega.
に	

Dieses Gedicht ist nichts als eine Aufzählung von sieben Futaoki. Doch stimmen nur die ersten fünf Namen mit fünf der

¹ Das war vor dem Teemeister Rikyū. Ich folge hier und bei den weiteren historischen Bemerkungen über Futaoki im allgemeinen den Vorlesungen von Professor Y. Imaizumi an der Tōkyō Bijitsu Gakkō über Teezeremonie.

oben gegebenen überein. Im Gedicht kommen Ikkanjin und Sankanjin nicht vor; statt dessen werden die beiden Arten In-no-futaoki (Skizze 17d) und Kakurega hineingenommen. In-no-futaoki bedeutet Inschrifts-Futaoki, und dieser Name geht auf eine Inschrift an der Querseite zurück. Er muß so aufgestellt werden, daß die Schrift richtig orientiert ist. Kakurega bedeutet „Hütte, Zufluchtsort“.

Die Futaoki sind oft aus Bronze gearbeitet; daneben gibt es hübsche keramische Stücke. Die einfachen Futaoki, die beim Unterricht gebraucht werden, sind teils grobe Bronzearbeiten, teils bestehen sie aus grünlichem Ton. Über die sieben bekannten Arten sind noch einige Bemerkungen zu machen.

a) Hoya. Dieses Futaoki betrachtet man als die Grundlage aller; es ist am wichtigsten und besitzt den höchsten Rang, so daß es für alle Zwecke genügt. Es trägt deutlich die Form des Räuchergefäßes, auf das es sich auch historisch zurückführen läßt. Es soll aus Indien stammen und ist von China her nach Japan gewandert. Als Träger für den Kesseldeckel kann es nur benutzt werden, nachdem sein eigener, für den Weihrauch durchlöcherter Deckel geöffnet und umgekehrt aufgelegt ist.

b) Sazae. Sazae ist eine Muschel, und nach ihr ist dieses Futaoki gebildet und benannt. Diese Muschel besitzt stark hervortretende Höcker, die beim Aufstellen den Boden berühren und zu ihrer Stabilität beitragen. Der Muschelmund liegt beim Gebrauch oben.

c) Mitsuba. Dieser Name bezeichnet eine Kleeart mit dreiteiligem Blatt. Das Futaoki besteht aus zwei gekrümmten Flächen, die jede in drei Spitzen auslaufen. Die Mitten der beiden Flächen legen sich aneinander, und zwar so, daß, wenn man das Futaoki auf die drei Spitzen der einen Fläche stellt, die Spitzen der anderen nach oben ragen und immer eine obere Spitze genau in der Mitte zwischen zwei unteren Spitzen sich erhebt. Die drei Spitzen sind gleichwertig; doch muß eine von ihnen bei der Benutzung auf den Platz des Gastes¹ gerichtet sein.

d) Kogotoku. Dies ist ein kleiner Dreifuß, genau wie

¹ Genauer: des ersten Gastes. S. Kap. X.

der große Gotoku, der den Kessel trägt. Bisweilen sagt man auch einfach Gotoku. Man verwertet ihn am liebsten bei Tsurugama. Auf keinen Fall darf man einen Kogotoku benutzen, wenn schon ein Gotoku für den Kessel in Gebrauch ist. Man stellt ihn mit dem Ring nach unten auf, so, daß einer der Füße nach dem Gast gerichtet ist. Dieser kleine Dreifuß leitet sich von einem Lichthalter ab.

e) Kani. Dieses Wort bedeutet eine Krabbe. Das Futaoki ist eine stark stilisierte Krabbe, die auf ihren fast senkrecht stehenden Beinen ruht, die sich rechts und links dicht aneinanderschließen. Die Krabbe muß dem Gast ihr Gesicht zuwenden.

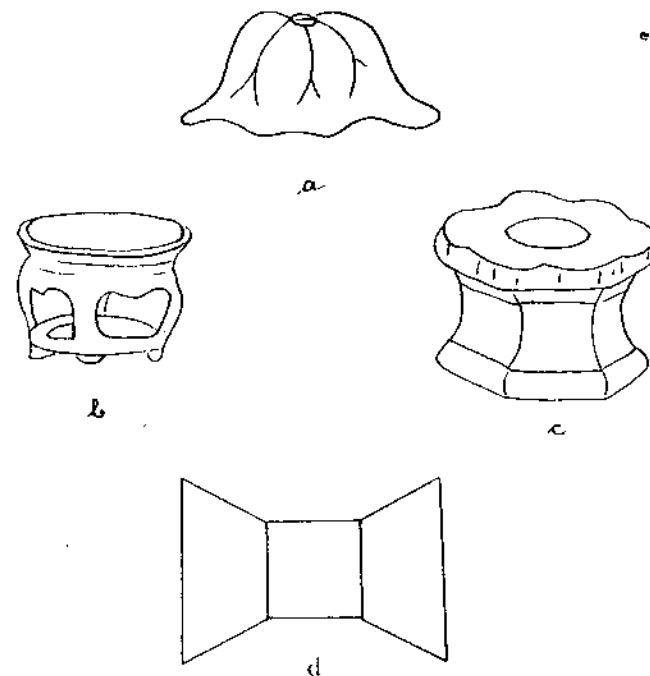
f) Ikkanjin. Ikkanjin ist ein Koreaner. Das Futaoki besteht aus einem Brunnen, an den sich ein koreanisches Kind anklammert. Die Japaner fassen die Figur als chinesisches Kind auf. Dieses Futaoki leitet sich wieder von einem Räuchergefäß ab.

g) Sankanjin. Hier handelt es sich um drei Koreaner. Sie fassen sich an die Hände, so daß ihre Arme einen geschlossenen Ring bilden. Zwei Figuren sollen gleich sein und sich von der dritten unterscheiden. So kann die dritte Figur etwa einen Haori (Überwurf) über dem Kimono tragen. Die ausgezeichnete Figur muß dem Gast zugewandt sein.

Diese sieben Formen sind etwas veränderlich und können als persönliche Arbeit eines Künstlers einen neuen Ausdruck gewinnen. Die meisten dieser Formen stammen aus China und haben dort ursprünglich einen anderen Zweck erfüllt. Erst nachträglich hat man sie als Futaoki benutzt. Man hat immer nach neuen Formen gesucht und hat dabei verwertet, was sich irgendwie eignete. So hat man auch einfach Pflanzenformen übernommen. Ein Beispiel ist das Lotusblatt, Kayo, in der üblichen Stilisierung (Skizze 17a). Auch die Blüte Kikyō, *Platycodon grandiflorum*, kommt vor (Skizze 17c). Eine andere Verwertung einer Blüte, der Pflaume, zeigt das in Tafel 25a gegebene Futaoki. Die alte Form des Leuchters regte zum Yagaku an mit drei, seltener mit fünf Beinen (Skizze 17b); die Form der Trommel gab das Taikodō (Tafel 25c). Manche Futaoki gehen in ihrer Form auf alte Geräte des Zenkultes zurück, so die Glockenform verschiedener Gestalt, die

als kirchliches Gerät Suzu, als Glocke der Postpferde Ekiro genannt wird.

9. Hishaku (Tafel 28). Dies ist ein Schöpflöffel aus Bambus. Man verwendet ihn dazu, heißes Wasser aus dem Kessel in die Teeschale zu gießen oder dem Mizusashi kaltes Wasser zu entnehmen. Er ist dem Schöpflöffel des täglichen japanischen Gebrauches durchaus ähnlich und besteht wie dieser



Skizze 17. Futaoki

a) Kayo, b) Yagaku, c) Kikyō, d) In-no-futaoki

aus Kelle und Stiel. Die Kelle, Kō, wird aus einem stark ausgehöhlten Stück Bambus gefertigt, dessen Knoten durch seine Scheidewand den Boden bildet. Die Kelle ist glatt bearbeitet, wohlgefällig in der Form und durch die starke Aushöhlung ganz dünn und fein. Der Stil, E, verbreitet sich an der Einsatzstelle in die Kelle. Er ist oben flach und unten gerundet. Die obere flache Seite zeigt die unbearbeitete rohe Bambus-

oberfläche. Ungefähr in der Mitte ist ein Knotenpunkt. Am Ende ist der Stil abgeschrägt. Geht der Schnitt in der Richtung von der Rinde zum Mark, so ist es ein Winterlöffel, umgekehrt ein Sommerlöffel. Im Sommer bevorzugt man zudem eine kleine, im Winter eine große Form. Wie beim Chasen benutzt man am liebsten ein neues, noch ungebrauchtes Hishaku (s. auch Tafel 57b, 58, 59).

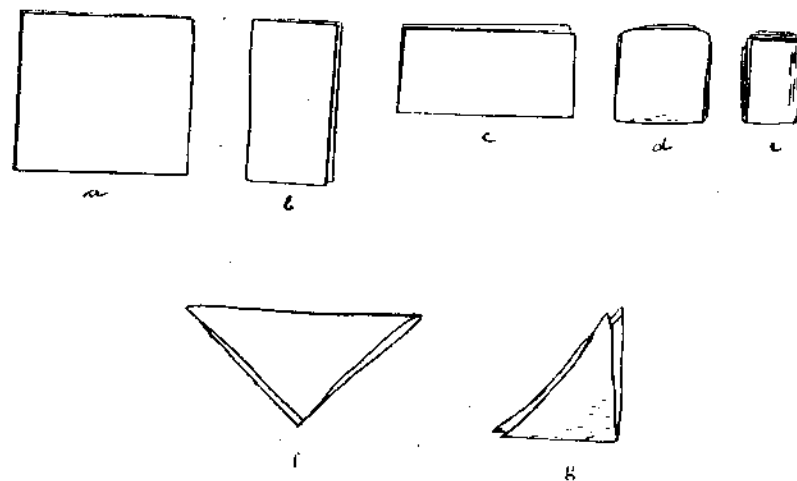
10. Fukusa. Das Fukusa ist ein seidenes Tuch von leuchtend roter, violetter oder auch brauner Farbe. Die braune Farbe paßt zum gesetzten Alter. Die rote Farbe darf nur ein ganz junger oder ein sehr alter Mensch wählen. Die violette Farbe wird als die gewöhnliche betrachtet; doch wird in Wirklichkeit das rote Tuch sehr viel benutzt. Das Fukusa mißt ungefähr 9,0 Sun mal 9,5 Sun¹ oder genauer 19 mal 21 Mattenkörner². Das Fukusa ist doppelt; drei seiner Seiten sind zusammengenäht, die vierte entsteht beim Umfalten. Dieser Unterschied in den Seiten ist für den Gebrauch wesentlich. Um das Fukusa für den Gebrauch fertig zu machen, muß man es achtfach zusammenfalten. Man hält es so, daß der geknickte Rand rechts ist (Skizze 18a), und legt die beiden oberen Ecken zusammen (b). Dann faßt man die beiden doppelten Ecken so, daß der einfache, d. i. der ungenähte Rand nach außen, also vom Körper abgewandt ist (c). Jetzt legt man die beiden doppelten Ecken wieder zusammen, so daß die vier Ecken aufeinander liegen. Man hält es so, daß der einfache Knick unten und die vier Ecken rechts oben sind (d), und schlägt die rechte Hälfte über die linke (e). Der Teeliebhaber soll immer ein Fukusa im Kimono tragen.

11. Chakin. Das Chakin ist ein Tuch aus grobem weißen Leinen. Es ist ungefähr 1 Shaku lang und knapp 5 Sun breit. An den Schmalseiten läuft die Kante des Gewebes, die Längsseiten sind bestochen. Beim Herausnehmen aus dem Wasser, in das es vor dem Gebrauch gelegt wird, faßt man es mit Daumen und Zeigefinger beider Hände an zwei gegenüberliegenden Ecken und hebt es so hoch. Man faltet es vierfach

¹ Obwohl es sich hier um Stoff handelt, ist Kanezashi genommen, so daß die früher gegebenen Größen gelten.

² S. Kap. IX.

und ringt es tüchtig aus. Dann streckt man alle vier Seiten und legt es der Länge nach dreifach zusammen. Mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger der rechten Hand wird es gefaßt, über den Daumen der linken Hand geführt, und dann wird auch die andere Schmalseite mit der Rechten ergriffen. Es ist dadurch der Länge nach in zwei Teile geteilt. Jetzt hält man die Fingerspitzen der linken Hand von hinten gegen die Mitte und legt die beiden freien Enden mit der rechten Hand gegen den Rücken der linken Finger. Das Tuch ist jetzt vierfach gefaltet. Man faßt es leicht mit den Fingern der rechten Hand am Knick



Skizze 18. Falten des Fukusa

und zieht die linke Hand fort. Die linken Finger fassen das Tuch seitlich, und die rechten falten es in der Längsrichtung noch einmal so um, daß ein Drittel (das ist also ein Zwölftel der Gesamtlänge) hinten liegt. Besonders dieser letzte Knick muß sehr leicht erfolgen. Das Tuch ist jetzt fertig und wird so in die Teeschale gelegt, ein Drittel der Länge nach unten gewandt, die beiden anderen Drittel nach oben, der Knick auf der dem Beobachter abgekehrten Seite der Schale.

12. Kashi no utsuwa oder Kashiki (Kuchenschalen). Für trockenen, oblatenartigen Kuchen, Higashi, benutzt man eine flache tablettartige Form; sie wird mit dem allgemeinen Ausdruck für Tablett O Bon bezeichnet (Tafel 29a). Bisweilen

wird statt dessen auch ein Teller, Sara, gewählt. Für gefüllten Kuchen, Mushigashi, benutzt man eine irdene Schale, die mit dem allgemeinen Ausdruck für Schale Hachi benannt wird (Tafel 29b). Man wählt einfache Kuchenschalen, möglichst ohne Schmuck, und achtet darauf, daß die Farbe der Kuchen mit der der Kuchengeräte harmonisiert. Das O Bon ist ein flaches Holzbrett mit einem Rand; oft ist es dunkelrot oder schwarz lackiert. Während man im gewöhnlichen Leben solche Kuchenplatten meist auf einen Untersatz stellt und Kuchenstäbchen dazulegt, ist beides im Teezimmer nicht Sitte. Zu den gefüllten Kuchen gehört jedoch ein Paar Kuchenstäbchen. Sie gleichen denen des täglichen Gebrauchs, müssen aber dem Stil des Teekultes in ihrer Ausführung angepaßt sein (Tafel 30a). Außer diesen beiden Hauptformen der Kuchenschale gibt es auch ganz kleine Büchsen aus Bronze, die an unsere Theaterbonbonnieren erinnern (Tafel 30b).

13. Kasten für Teegeräte für Lernende. Schließlich sei noch eine Zusammenstellung von Teegeräten erwähnt, die man überaus häufig sieht. Es handelt sich dabei um einen Kasten, in dem sämtliche Teegeräte Platz finden, die für den ersten Teeunterricht gebraucht werden. Der Inhalt ist mehr oder weniger vollständig. Man kann auch Geräte austauschen oder ergänzen. Es handelt sich ja hierbei nicht um ein strenges Teegerät sondern um eine handliche Zusammenstellung für den Anfänger. Die einzelnen Teegeräte stehen übereinander. Der Raum ist jedesmal durch ein Querbrett abgetrennt. Der Kasten, den ich benutze, ist 1 Shaku 4,7 Sun hoch, 5,8 Sun breit und ebenso tief. Er wird oben durch einen Metallhaken getragen. Die vordere Seite läßt sich herausnehmen. Ganz unten steht die Spülschale; darüber ist der Platz für das Wassergefäß; in der nächsten Abteilung finden zwei Teeschalen, eine Winter- und eine Sommerschale, Platz. Der Schöpflöffel steht links vorn; er greift in einen Einschnitt des obersten Brettes ein und füllt fast die Hälfte der obersten Abteilung. Alle übrigen Geräte, Teebüchse, Futaoki, Teeschläger, Teelöffel und auch ein Weihrauchbüchsen¹ finden teils neben, teils in den bisher genannten ihren Platz.

¹ S. Kap. IV.

Kapitel III

TANAMONO

Mit den Geräten, die im zweiten Kapitel beschrieben sind, kommt man nur bei der Form aus, die man Hakobidate nennt, und bei der jeder für den Gebrauch nötige Gegenstand während der Zeremonie ins Zimmer hereingebracht wird. Daneben gibt es aber Hilfsgeräte, Tanamono, auf denen man einen Teil der nötigen Dinge schon im voraus aufstellen kann. Im allgemeinen versteht man unter Tana ein Wandbrett; aber in diesem Fall reicht der Begriff Wandbrett nicht aus. Tanamono umschließt eine große Reihe aus Holz gearbeiteter Gestelle. Man findet darunter Bretter, Tische, Schränke, Kästen und Wandbretter oder vielmehr Dinge, die wir so bezeichnen würden. Der Japaner gebraucht nur den Ausdruck Tanamono und führt keine weiteren Unterscheidungen mehr ein. Es handelt sich um sehr schöne Holzarbeiten; denn der Japaner ist Meister in der Beurteilung und Bearbeitung des Holzes. Da das Holz in Japan vielfach roh benutzt wird, kommt der eigene Charakter des Materials stark zum Durchbruch.

I. Bretter. Zwei Formen sind zu erwähnen, das Ōita und das Nagaita.

1. Das Ōita (Skizze 78a, b) geht auf Rikyū zurück. Es wird nur in Verbindung mit einem Furo, also nur im Sommer gebraucht. Bisweilen ist es quadratisch; dann zeigt es folgende Maße:

Seitenlänge	1 Shaku 4 Sun
Stärke	6 Bu.

Es kann aber auch folgendermaßen hergestellt werden:

Länge	1 Shaku 4 Sun
Breite	1 " 3 "
Stärke	6 Bu.

Das Ōita wird aus dem Holz der Paulownia imperialis gearbeitet und schwarz lackiert.

2. Nagaita (Tafel 59). Ihm kommt eine weit größere Bedeutung als dem vorigen zu. Es gehört zu den wichtigsten und angesehensten Formen unter den Tanamono. Man benutzt es im Sommer und im Winter; doch wählt man im Sommer ein etwas größeres Brett als im Winter. Das bekannteste Nagaita wird aus dem Holz der *Paulownia imperialis* hergestellt und schwarz lackiert. Der Lack wird so aufgetragen, daß die obere und untere Fläche deutlich die schöne Maserung des Holzes erkennen lassen, während die Ränder ganz Lackcharakter tragen und das darunter liegende Holz vollkommen verdeckt ist. Die Maße sind

	für das Winterbrett:				für das Sommerbrett:			
Länge	2 Shaku	4 Sun	4 Bu		2 Shaku	8 Sun	0 Bu	
Breite	1	„	1	„	1	„	2	„
Stärke			4	„			6	„

Dieses Nagaita geht auf Rikyū zurück, doch gibt es auch ein naturfarbendes Nagaita aus dem Holz der *Paulownia imperialis*, das dem Teemeister Sensō¹ zugeschrieben wird. Seine Maße sind:

Länge	2 Shaku	8 Sun	0 Bu
Breite	1	„	3
Stärke			6

Beim Nagaita sowie bei dem später zu beschreibenden Daisu reichen die im vorigen Kapitel geschilderten Geräte nicht aus. Es tritt zu ihnen meist noch ein Shakutate. Hierunter versteht man einen Ständer für den Schöpflöffel, der aber außer dem Schöpflöffel auch noch die Feuerstäbchen² aufnimmt. Er wird meist aus Bronze hergestellt (Tafel 31a), doch findet man auch keramische Stücke (Tafel 31b).

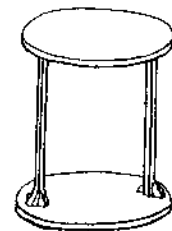
11. Tische. Die Tischchen und die weiter unten zu beschreibenden Schränkchen sind der westlichen Kunstbetrachtung nicht entgangen. Geschnitzte und mit feinen Lackarbeiten verzierte Tische und Schränke, wie sie der Teemeister Kōbori Enshū benutzt hat, sind auch heute noch beim Antiquitätenhändler Japans zu finden. Uns interessieren hier hauptsächlich

¹ S. Kap. XXV.

² S. Kap. IV.

die strengen Grundformen der klassischen Teeschule. Die Wiedergabe beschränkt sich im allgemeinen auf die in Japan übliche Skizze, nach der sich der Hersteller richtet.

3. Marujoku (Skizze 19 u. Tafel 57b u. 58), ein Tisch aus naturfarbenem Holz der *Paulownia imperialis*; er geht auf Rikyū zurück und darf im Sommer wie im Winter gebraucht werden. Man kann das Marujoku ganz auseinandernehmen und wieder zusammensetzen. Die einzelnen Teile müssen deshalb sehr gut gearbeitet werden. Dies gilt besonders für die acht kleinen Einsatzstücke, Hishi, die paarweise die Tischbeine oben und unten festhalten. Das Holz der *Paulownia imperialis* ist so weich, daß es bei jedem schwachen Druck deformiert wird. Will man den kleinen Tisch zusammensetzen, so muß man verstehen, sein Holz richtig zu behandeln. Sind die Einsatzstücke bei trockenem Wetter zu klein geworden, so legt man ein feuchtes Tuch darauf und erwärmt sie mit einer japanischen Platte. Auf die Weise lassen sich auch Druckstellen wieder entfernen. Sind die Teile zu groß, so müssen sie umgekehrt am Holzkohlenfeuer getrocknet werden. Die Maße sind:



Skizze 19

Marujoku

nach Chadō Hōkan

für die obere Platte: für die untere Platte:

Durchmesser	1 Shaku 0 Sun 2 Bu	1 Shaku 1 Sun 0 Bu
Stärke	4,3	5

Die Entfernung zwischen den beiden Platten ist 1 Shaku 3 Sun 3 Bu. Die Stärke der Pfeiler beträgt 7 Bu. Die Festlegung der Maße geht bei diesem Tisch wie auch sonst bei Tanamono noch bedeutend weiter. Auch für die Abschrägung der Kanten, Men, wird das Maß gegeben. Die verschiedenen japanischen Bücher zeigen jedoch kleine, wenn auch unbedeutende Abweichungen in den Maßen.

Dem Marujoku ähnelt ein Tischchen, das erst ganz neuen Ursprungs ist. Es besteht aus einer viereckigen Grundfläche aus Kiefernholz und einer runden Tischplatte aus Zedernholz. Beide sind durch zwei Bambuspfeiler verknüpft (Skizze 20). Dieses Tischchen soll im zehnten Jahre Meiji (1878) zuerst gebaut sein. Zu jener Zeit bestand ein Streit zwischen den drei

verschiedenen Richtungen der klassischen Teeschule, Senge¹. Ein Priester des bekannten Tempels Daitoku-ji in Kyōto brachte eine Versöhnung zustande und schenkte jeder Sekte ein solches Tischchen, damit sie sich stets an die Versöhnung erinnere. Der Name des Tisches bewahrt die Erinnerung an die Entstehung. Er lautet Sanwadana, Drei-Frieden-Tana². Ich habe solch ein Tischchen nur einmal bei der Teelehrerin Endō in Tōkyō gesehen. Gelegentlich einer größeren Tee-gesellschaft zeigte Frau Endō ihren Schülerinnen den Tisch und machte darauf aufmerksam, daß durch die geschickte Verbindung der beiden Tischplatten durch Bambus es möglich wäre, sowohl ein Feuerbecken aus Bronze, wie aus Eisen zu verwerten³.

4. Yohōdana. Man unterscheidet bei diesem Tisch zwei Arten; die eine (Skizze 21a) hat gradlinige Ecken, die andere (Skizze 21b) ist an den Ecken etwas abgestumpft. Die erste wird dem Teemeister Rikyū, die zweite dem Teemeister Kōgin zugeschrieben. Doch kommt es auch vor, daß die zweite als Rikyū Konomi, Rikyūs Geschmack, bezeichnet wird. Beide sind aus naturfarbenem Holz der Paulownia imperialis hergestellt und können zu jeder Jahreszeit benutzt werden. Die Maße sind:

	Rikyū Konomi:			Kōgin Konomi:		
Höhe innen ge-						
messen	1 Shaku	3 Sun	9 Bu	1 Shaku	3 Sun	3 Bu
Länge der oberen						
Platte	1	„	7 „	2 „	1	„
Breite der oberen						
Platte	1	„	3 „	2 „	1	„
Stärke der oberen						
Platte			4,5 „			4,3 „
Stärke der Pfosten			7 „			7 „
Länge der unteren						
Platte	1	„	3 „	7 „	1	„
Breite der unteren						
Platte	1	„	2 „	1 „	1	„
Stärke der unteren						
Platte			4,5 „			5,3 „

¹ Es sind dies Omote, Ura und Musha-no-koji.

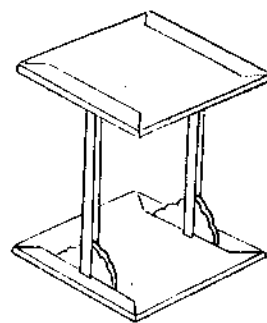
² Nach Chadō to Kōdō, S. 143.

³ S. Kap. XXIII.

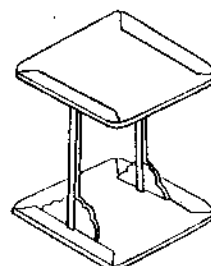
Aus der Zeichnung ist zu ersehen, daß in beiden Brettern, dem oberen wie dem unteren, der Rand an zwei Seiten eingelegt ist. Man bezeichnet solch ein eingelegtes Stück als Hashi-bami. Wenn es zu einer Tanamono gehört, so gibt man stets sein genaues Maß an; in diesem Falle ist es 8 Bu breit.



Skizze 20
Sanwadana
nach Chadō to Kōdō



a



b

Skizze 21
Yohōdana nach Chadō Hōkan

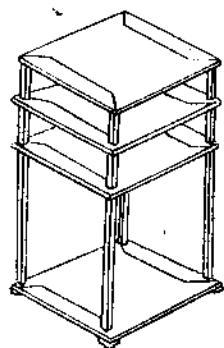
5. Kuwakojoku (Skizze 23). Wie der Name besagt (ku wa Maulbeerbaum), handelt es sich um einen Tisch aus Maulbeerholz. Die Maße sind:

Gesamthöhe	1 Shaku	7 Sun	0 Bu
Entfernung zwischen			
oberem u. mittlerem Brett	1	„	3 „
Entfernung zwischen			
mittlerem u. unterem Brett		2	„
Stärke d. oberen Brettes			4 „
„ „ mittleren „			4 „
„ „ unteren „			5 „
„ der Pfeiler			4 „
Länge d. oberen u. mittl.			
Brettes	9	„	0 „
Breite d. oberen u. mittl.			5 Rin
Brettes	9	„	
Länge d. unteren Brettes	9	„	4 „
Breite „ „ „	9	„	3 „

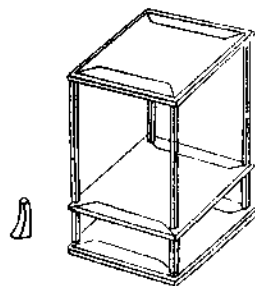
Die Pfeiler erweitern sich zwischen mittlerem und unterem Brett. Dabei geht ihre Stärke von 4 Bu auf 5 Bu 8 Rin über

(s. Nebenzeichnung). Man bezeichnet dies als Karaashi, d. i. chinesischer Fuß.

Die aus Maulbeerholz hergestellte Form geht auf den Tee-meister Nyo Shinsai zurück. Aus Kiri, d. i. Paulownia im-perialis, wird sie dem Teemeister Gensō zugeschrieben, und



Skizze 22
Sanjūdana
nach Chadō Hōkan



Skizze 23
Kuwojoku
nach Chadō Hōkan

die Form aus Ikkam-bari¹ soll dem Ge-schmack des Teemei-sters Sōzen entspre-chen. Auch dieser Tisch darf im Winter wie im Sommer ge-braucht werden.

6. Sanjūdana (Skizze 22). Sie erin-nert an die vorige Art, besitzt aber im ganzen vier Bretter. Wie Ku-wakojoku kommt auch dieser Tisch in drei Ausführungen

vor, und zwar geht die Ausführung in Maulbeerholz wieder auf Nyo Shinsai, die in Kiri auf Gensō und die aus schwarzem Ikkambarilack wieder auf Sōzen zurück. Im Gegensatz zum vorigen Tisch ist in diesem Fall jedoch die Lackform die beliebteste. Wie die vorangehenden Tische ist auch dieser für jede Jahres-zeit passend. Die Maße sind:

Gesamthöhe	2 Shaku 2 Sun 6 Bu
Entfernung zwischen oberstem u. zweitem Brett	5 "
Entfernung zwischen zweitem u. drittem Brett	5 "
Entfernung zwischen drittem u. unterstem Brett	1 " 0 " 5 "
Höhe der Füße	8 "

¹ Ikkambari bedeutet einen Lack, der auf viele, sich übereinander-legende Schichten von Papier aufgetragen ist. Dieser Lack wird haupt-sächlich in Nagoya hergestellt.

Stärke der Bretter

4 Bu

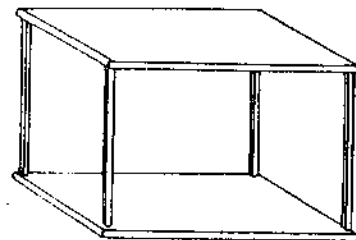
Seitenlänge der Bretter

1 Shaku 2 Sun 1 "

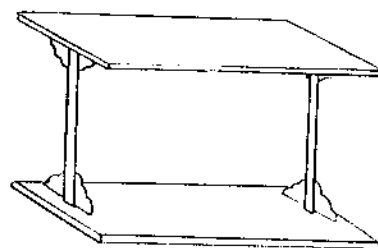
Stärke der Pfeiler

5 " 5 Rin

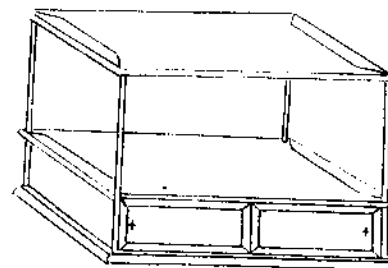
7. Daisu. Es gibt drei wichtige Daisu, und sie gehören zu den vornehmsten Tanamono. Es sind dies der Take-daisu (Skizze 80) nach dem Teemeister Jūkō, der Shin-no-daisu nach dem Teemeister Rikyū (Skizze 24) und der Ku-wadaisu (Skizze 25a) nach dem Teemeister Sōtan. Alle



Skizze 24. Shin-no-daisu nach Chadō Hōkan



a) Kuwadaisu nach Chadō Hōkan



b) Shōōdana nach Chadō Hōkan

Skizze 25

Daisu bestehen aus zwei Platten, einer Tisch- und einer Grund-platte. Takedaisu und Shin-no-daisu besitzen vier Pfosten, Kuwadaisu nur zwei. Beim Takedaisu sind die beiden Platten aus Kiriholz und die Pfosten aus Bambus; nach seinen Pfosten wird er Bambus (Take)-Daisu genannt. Der Shin-no-daisu wird ganz aus Kiri hergestellt; im Gegensatz zum unbearbeiteten Takedaisu ist der Shin-no-daisu lackiert. Der Kuwadaisu wird aus Maulbeerholz angefertigt (vgl. Ku-wakojoku). Die Maße sind:

Takedaisu

Höhe ¹	1	Shaku	8	Sun	1	Bu
Länge der Deckplatte	2	"	4	"	8	"
Breite der Deckplatte	1	"	2	"	6	"
Stärke der Deckplatte					5,5	"
Länge der Grundplatte	2	"	5	"	2	"
Breite der Grundplatte	1	"	2	"	6	"
Stärke der Grundplatte			1	"	2	"
Stärke der Pfosten					7	"

Shin-no-daisu

Höhe	2	Shaku	2	Sun	0	Bu
Länge der Deckplatte	3	"	2	"	0	"
Breite der Deckplatte	1	"	4	"	0	"
Stärke der Deckplatte					6	"
Länge der Grundplatte	3	"	0	"	0	"
Breite der Grundplatte	1	"	4	"	2	"
Stärke der Grundplatte			1	"	4	"
Stärke der Pfosten					8	"

Kuwadaisu

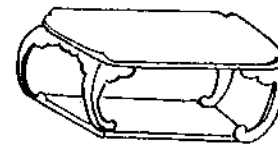
Höhe	1	Shaku	8	Sun	5	Bu
Länge der Deckplatte	2	"	3	"	3	"
Breite der Deckplatte	1	"	2	"	1	"
Stärke der Deckplatte					6	"
Länge der Grundplatte	2	"	4	"	0	"
Breite der Grundplatte	1	"	2	"	8	"
Stärke der Grundplatte			1	"	2	"
Stärke der Pfosten					7	"

Beim Takedaisu ist Anzahl und Abstand der Knoten an den Bambuspfosten genau vorgeschrieben. An der den Gästen zugewandten Breitseite müssen die beiden Pfosten je drei, an der anderen je zwei Knoten besitzen. Es kommen aber auch Vorlagen vor, bei denen die beiden sich diametral gegenüberliegen.

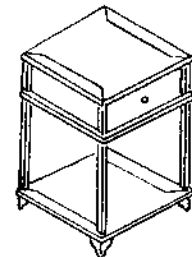
¹ Beim Takedaisu ist die lichte Höhe, bei Shin-no-daisu und Kuwadaisu die Gesamthöhe angegeben.

den Pfosten die gleiche Anzahl von Knoten aufweisen. Die Bambusstäbe sind so hergerichtet, daß der Tisch sich bequem auseinandernehmen und wieder zusammensetzen läßt, und zwar geschieht dies mit Hilfe von kleinen Holzpföcken. Auch der Kuwadaisu läßt sich auseinandernehmen. Die Einrichtung ist wie beim Marujoku.

Eine vollständige Liste aller Daisu muß sieben verschiedene Formen aufzählen: zwei Formen des Shin-no-daisu, eine größere für den Sommer und eine kleinere für den Winter; Kuwadaisu für den Winter, Takedaisu für Sommer und Winter; Kōraidaisu¹ für den Winter (Skizze 26), Tsumakuredaisu für den Winter und Kyūdaisu für Sommer und Winter. Wie der Kuwadaisu, so gehen auch Kōrai- und Tsūmakuredaisu auf den Teemeister Sōtan zurück. Der Kyūdaisu wird dem Teemeister Rikyū² zugeschrieben. Kyūdaisu und Tsumakuredaisu besitzen wie der Kuwadaisu nur zwei Beine, alle übrigen ruhen auf vier Stützen. Der Tsumakuredaisu zeigt einen mit Zinnober lackierten Rand, dem er seinen Namen verdankt. Erwähnt werden muß, daß beim Daisu das Do-buro benutzt werden darf.



Skizze 26
Kōraidaisu



Skizze 27. Kōgindana
nach Chadō Hōkan

III. Schränke. Hierunter seien alle Tanamono zusammengefaßt, die Schubfächer oder Schiebetüren besitzen.

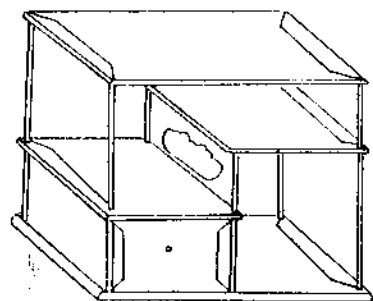
8. Kōgindana (Skizze 27). Der Name weist auf den Teemeister Kōgin; daneben kommt auch der Name Miki-machidana vor. Diese Tana wird aus naturfarbenem Holz hergestellt, und zwar benutzt man Kiri. Nur der Knopf der Schublade soll aus schwarzem Kakiholz sein. Die Maße sind:

¹ Es gibt einen kleinen Tisch gleicher Art, der wie Yohōdana gebraucht wird, Kōraijoku.

² Andererseits wird behauptet, daß schon Jūkō einen Kyūdaisu benutzt habe; s. Kap. XXV.

Höhe	1 Shaku	4 Sun	6 Bu
Decke u. unteres Brett: Länge	1	0	0
„ „ „ „ : Tiefe	1	0	6
Stärke des Brettes			3,5
Höhe der Schublade		3	3,5
Stärke der Pfosten			6
Höhe der Füße			7
			(oder auch 6 Bu)

9. Shōōdana (Skizze 25b). Man bezeichnet sie auch als Fukurodana; der erste Name geht auf den Teemeister Shōō zurück, der sie zuerst für die Teebereitung gewählt haben soll¹. Sie wird auch als Bücherbrett benutzt. Das Wort Fukurodana, das Taschen- oder Beutel-Tanamono bedeutet, gebraucht man auch für Shinodana (s. u.). Die Shōōdana wird aus Zypressenholz, Hinoki, hergestellt und mit hellem Lack bearbeitet, der die Maserung durchscheinen läßt, und den man Shunkei-



Skizze 28
Shinodana nach Chadō Hōkan

nuri nennt. Die beiden Schiebetüren besitzen einen Griff, Hikite. Diese Tana darf nur im Winter gebraucht werden. Die Maße sind:

Höhe	1 Shaku	9 Sun	5 Bu
Länge der Deckplatte	2	4	3
Breite „ „	1	2	9
Länge des Bodens	2	4	5
Breite „ „	1	3	0
Höhe des freien Raumes	1	1	8
Stärke der Deckplatte			5
„ des Bodens			6
„ der Pfosten			7

10. Shinodana (Skizze 28). Das Zeichen für diese Tana weist darauf hin, daß sie ursprünglich für die Weih-

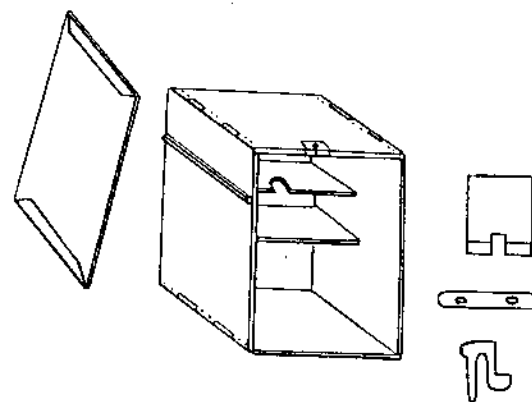
¹ S. Kap. XXV.

rauchzeremonie, Kikikō, verwandt ist. Zuerst soll Rikyū sie bei der Teebereitung benutzt haben. Wie bereits erwähnt, wird sie gleich der vorigen Tana auch oft als Fukurodana bezeichnet. Man stellt die Shinodana aus naturfarbenem Kiriholz her. Ihre Maße sind:

Gesamthöhe	1 Shaku	9 Sun	8 Bu
Länge	2	5	5
Tiefe	1	2	8
Stärke der Pfosten			7
Stärke der Deckplatte			5
Stärke des Bodens			5,5
Höhe des freien Raumes zwischen Decke u. Schublade	1	1	7
zwischen Decke und Zwischenbrett		6	6
Stärke des Zwischenbrettes			4,2
Stärke der Schubfachdecke			4,2
Stärke der Schubladentür			2,5

Diese Tana darf wiederum nur im Winter benutzt werden, denn wie die vorige bietet sie keinen Platz zum Aufstellen des Furo und ist andererseits zu groß, als daß man das Furo daneben stellen könnte.

IV. Kästen.
Mir ist nur eine Tanamono bekannt, die die Form eines Kastens besitzt und bei niedriger Form des Chanoyu benutzt werden darf. Es ist dies die



Skizze 29. Tabidansu

11. Tabidansu (Skizze 29). Der Name schließt das Wort tabi ein, das Reise bedeutet, und ursprünglich soll sie für den Gebrauch auf der Reise entworfen sein. Auch sie trägt Rikyū's

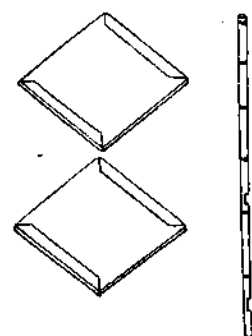
Namen. Sie wird aus naturfarbenem Kiriholz hergestellt. Die Maße sind:

Äußere Höhe	1 Shaku	4 Sun	7 Bu
Breite	1 „	1 „	4 „
Tiefe		9 „	0 „
Stärke des Holzes			3 „
Tiefe des oberen Brettes		8 „	1 „
„ „ unteren „		6 „	1 „
Stärke beider Bretter			2 „
Freier Raum zwischen Decke und oberem Brett		3 „	0 „
Freier Raum zwischen den beiden Brettern		4 „	4 „
Breite des Einschnittes im oberen Brett			3 „
Tiefe desselben		1 „	1,5 „

Diese Angaben mögen zur Veranschaulichung genügen. Erwähnt sei jedoch, daß sämtliche überhaupt vorkommenden Größen festgelegt sind, selbst die der Metallbeschläge.

V. Wandbretter. Wandbretter findet man vielfach in historischen Teezimmern. Im heutigen Teeunterricht treten sie dagegen zurück.

12. Nijūtsuridana (Skizze 30). Der Name besagt, daß es sich um ein doppeltes Wandbrett handelt, das aufgehängt wird. Meist wird es aus Kiriholz hergestellt, bisweilen auch aus Zedernholz. Es gehört auf die abgewandte Seite einer Daimematte¹. Die beiden Bretter werden durch einen Bambusstock gestützt. Sie liegen wagrecht übereinander, greifen mit der einen Ecke in den Bambusstab ein und stoßen mit der



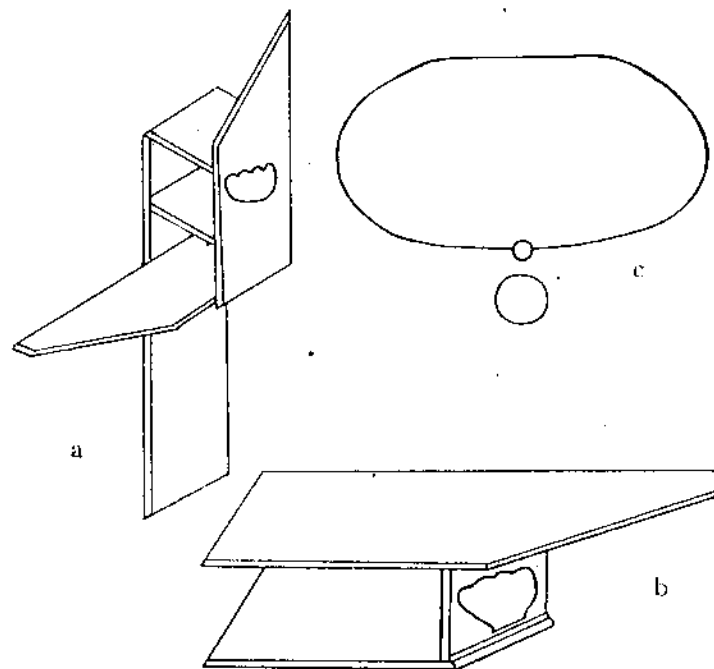
Skizze 30
Nijūtsuridana
nach Chadō Hōkan

gegenüberliegenden Ecke an die Ecke des Zimmers. Die Maße sind:

¹ S. Kap. IX. Eine Abbildung eines solchen Wandbrettes im Teezimmer gibt Baltzer, F., *Das japanische Haus*, 1903, Bl. 9.

Entfernung der beiden Bretter

von einander	0 Shaku	6 Sun	5 Bu
Stärke des oberen Brettes			4,2 „
Stärke des unteren Brettes			3,5 „
Länge der Bretter	1 „	0 „	2 „
Breite der Bretter		9 „	0 „
Länge des Bambusstabes	4 „	8 „	6 „
Entfernung des Bambusstabes vom Boden	1 „	7 „	6 „



a) Kugibakodana, b) Hōrokudana, c) Rikyūdō no Tana
nach Chashiki Kagetsu Shū
Skizze 31

Daneben gibt es ein Wandbrett, das nur ein Fach besitzt, und ein anderes, das drei Fächer zählt.

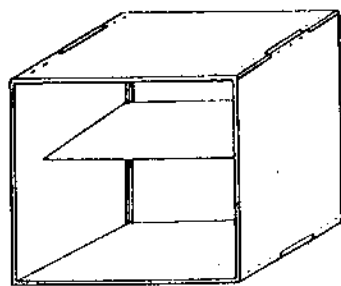
13. Kugibakodana (Skizze 31a). Dies ist ein sehr unregelmäßiges Wandbrett aus Zedernholz, das auf den Tee-

meister Sensō zurückgeht. Das längliche, senkrecht stehende Brett, das die Rückwand bildet, soll 3 Shaku 1 Sun 4 Bu messen.

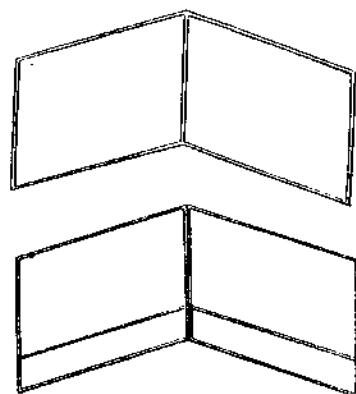
14. Hōrokudana (Skizze 31b). Auch das Hōrokudana geht auf Sensō zurück. Wesentlich ist ihm die durchbrochene Schnitzarbeit. An der Kante seiner größten Ausdehnung mißt es 3 Shaku 2 Sun.

15. Rikyūdō-no-tana (Skizze 31c) ist ein längliches, an den Kurzseiten abgerundetes Brett, das fast 4 Bu stark ist. Die Länge beträgt 1 Shaku 4 Sun, die Breite 9 Sun.

16. Dōkō (Skizze 32). Dies ist eigentlich ein Wandschrank. Es ist eine Todana, eine Tana mit Tür, und wird aus Zedernholz hergestellt. Man bringt diese Tana seitlich zu der Matte



Skizze 32
Dōkō nach Chadō Hōkan



Skizze 33
Byōbu nach Chadō Hōkan

an, auf der die Geräte aufgestellt werden¹, und zwar meistens nach der Seite des Wirtes hin. Der Japaner rechnet Dōkō nicht zu Tanamono. Man sagt immer: „Ist Tanamono oder Dōkō vorhanden . . .“. Die Maße sind:

Höhe	2 Shaku	0 Sun	3 Bu
Länge	2	„	3 „
Tiefe	1	„	3 „ 5 „
Entfernung des mittleren Brettes vom Boden	1	„	2 „ 2 „

¹ S. Kap. IX.

Tiefe des Brettes

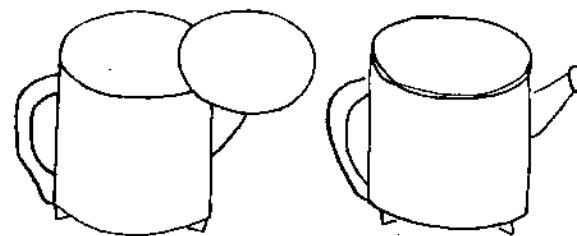
9 Sun 5 Bu

Stärke des Brettes

3 „

In der rechten Innenseite ist ein Nagel zum Aufhängen des Schöpflöffels eingeschlagen. Er soll 4 Sun von der Decke und 2,8 Sun von vorn entfernt sein. Links muß ein Nagel zum Aufhängen des Beutels der Teebüchse angebracht werden und zwar 1 Sun 3 Bu von der vorderen Kante entfernt.

17. Byōbu. Ein Kapitel über Tanamono muß auch den Wandschirm erwähnen, der bisweilen als Hintergrund für Tanamono gebraucht wird. Er darf aber nur in einem Zimmer benutzt werden, das größer als viereinhalb Matten ist¹. Am wichtigsten sind die kleinen Schirme, die durch Skizze 33 veranschaulicht werden. Der obere Wandschirm ist der Rikyū Furosaki Byōbu. Sein Rahmen ist lackiert, und er soll weiß



Skizze 34. Kataguchi

bespannt sein. Der zweite Schirm geht auf Sōtan zurück. Die Einfassung und der untere Streifen sind aus dem Holz der Zeder gearbeitet. Die Maße sind:

	Schirm nach Rikyū		Schirm nach Sōtan	
Höhe	2 Shaku	3 Sun	2 Shaku	5 Sun
Breite	3	„ 1 „	2	„ 9,5 „
Stärke des				
Rahmen		0 „ 5,4 Bu		0 „ 5,4 Bu
Höhe des				
Streifens			7	„

Es muß wohl verstanden werden, daß es sich hier um die traditionelle Form handelt, die die Lehrbücher übermitteln. Die

¹ S. Kap. IX.

Wandschirme, die im Gebrauch sind, weichen mehr oder weniger von diesen Vorschriften ab. Nicht nur die Maße variieren; man sieht im Teezimmer Schirme mit goldenen oder silbernen Plättchen belegt, mit Bild andeutenden Kombinationen solcher Plättchen, mit Tuschzeichnungen und so weiter.

Erwähnt sei noch ein sechsteiliger Wandschirm von der Höhe 4 Shaku 8 Sun nach Sensō und ein zweiteiliger, der 5 Shaku 4 Sun hoch ist.

Schließlich gehört in dieses Kapitel noch ein Gerät, das bei Gebrauch einer Tanamono erforderlich ist. Es handelt sich um ein Wassergefäß aus Kupfer, das man Yakan nennt. Man sagt auch oft Aka-Yakan, rotes Yakan, und denkt dabei an die Farbe des Kupfers. Das Yakan erinnert in der Form an einen europäischen Teetopf (Tafel 32). Ein Henkel und ein Ausguß mit einem aufklappbaren Verschuß sind dafür charakteristisch. Es gibt jedoch die mannigfaltigsten Formen, und sein Gebrauch beschränkt sich durchaus nicht nur auf die Teezeremonie. Es dient dazu, nach Beendigung der Zeremonie frisches Wasser ins Zimmer zu bringen, damit das Mizusashi, das auf der Tanamono aufgestellt ist, neu gefüllt werden kann. Statt des Yakan kann man auch ein Kataguchi (Skizze 34) oder ein Yutō benutzen¹. Das Kataguchi soll aus Zedernholz hergestellt sein. Seine Form geht auf Rikyū zurück. Seine Höhe beträgt 5,5 Sun, oder 5 Sun oder auch nur 4,5 Sun.

¹ S. Kap. VII.

Kapitel IV

GERÄTE FÜR DIE KOHLENZEREMONIE

Eine Teezeremonie braucht nicht unbedingt mit einer Kohlenzeremonie verknüpft zu sein. Meist geht jedoch eine Kohlenzeremonie voran, und bei den Teegesellschaften¹ ist eine Kohlenzeremonie unumgänglich.

Die wichtigsten Geräte sind schon früher besprochen, da sie gleichzeitig bei der Bereitung des Tees Verwendung finden. Das sind all die Dinge, die zur Erhitzung des Wassers dienen, wie Furo, Ro und Kama, sowie die dazu gehörigen Kesselringe und Dreifuß. Zur Bereitung des Feuers sind noch folgende Geräte erforderlich:

1. Sumitori oder Sairō zum Aufnehmen der Holzkohle, Sumi, wird meist aus Bambus oder anderem Flechtmaterial in der Form eines Korbes hergestellt. Es gibt aber auch Kohlenbehälter aus Holz, so aus Maulbeerholz im Stil des Rikyū, aus gebogenem Bambus usw. Die Körbe sind rund, viereckig, mit oder ohne Henkel. Manche haben einen viereckigen Boden, während sie oben kreisförmig sind. Im allgemeinen sind die Körbe innen mit schwarzem Papier beklebt. Man unterscheidet zwischen einem großen, tiefen Winterkorb (Tafel 33a) und dem meist kleinen, flachen Sommerkorb (Tafel 33b). Die Abbildungen geben die gebräuchlichste Form für Sommer und Winter. Wenn es sich auch nur um einen Kohlenbehälter handelt, so sind die Körbe doch von feiner Arbeit, und an der Sauberkeit der Ausführung erkennt man leicht, daß auch sie dem Geist des Tees entsprechen.

2. Haibōroku oder Haiki. Dies ist eine irdene Schale, in die Asche getan wird. Sommer- und Winterschale sollen sich wieder nach der Größe unterscheiden. Die große Form paßt zum Winter, die kleine zum Sommer. Wichtiger aber ist, daß die Sommerschale glasiert ist (Tafel 34a), während man für

¹ S. Kap. XVIII.

den Winter eine Schale ohne Glasur (Suyaki) auswählt (Tafel 34b). Bisweilen finden sich Unregelmäßigkeiten in der Gestaltung der Schale, durch die sie sich leicht in die Hand schmiegt. Am höchsten geschätzt ist das Handayaki Haiki oder kurz Handa, das seinen Namen nach dem Ort Handa im Lande Owari erhalten hat (Tafel 35).

3. Haisaji. Zur Aschenschale gehört ein kleiner Löffel, Haisaji (Tafel 36). Es handelt sich um einen Metallspaten dessen Griff meist mit Rinde vom Bambussproß umwickelt ist. Wie die Abbildung zeigt, kommen auch Löffel mit Holzgriff vor. Wiederum gibt es verschieden große Löffel. Zur kleinen Aschenschale paßt der kleine, zur großen der große.

4. Hibashi. Das sind Stäbchen, mit denen man die Kohlen handhabt. Der Japaner gebraucht stets Stäbchen beim Anlegen des Feuers, sowohl in der Küche wie im Wohnzimmer. Beim Tee muß man drei verschiedene Arten von Feuerstäbchen unterscheiden. Die einfachen großen Metallstäbe werden nur fürs Furo gebraucht. Sie sind oben stumpf und laufen nach unten spitz zu (Tafel 33b). Bisweilen tragen sie oben einen Ring. Daneben gibt es noch Feuerstäbchen, die einen Griff aus Maulbeerholz haben; sie können groß oder klein sein. Die große Sorte gehört zum Ro, die kleine zum Feuerbecken, an dem man sich die Hände erwärmt¹.

5. Habōki. Dies ist ein kleiner Federbesen, der zum Abstäuben des Ro und Furo dient. Er besteht aus drei Kranichfedern, und zwar müssen es Federn eines männlichen Vogels sein. Die Federn werden so aufeinander gelegt, daß sie sich fast decken. Die Kiele werden mit Rinde von Bambussprossen umwickelt und durch zwei Papierschnüre festgehalten. Dabei wird das Ende der umhüllenden Rinde kunstvoll zusammengefaßt, gedreht und so zurückgeschlagen, daß es durch die untere Schnur gehalten wird. Läuft der Kiel so, daß er die Feder in zwei gleiche Abschnitte teilt, so kann man den Federbesen im Sommer und Winter benutzen. Ist der Abschnitt links vom Kiel kleiner, so darf die Feder nur fürs Furo gebraucht werden. Ist der rechte Abschnitt kleiner, so paßt die Feder fürs Ro. Doch gibt es auch eine andere Tradition, die

¹ S. Kap. V. Tafel 59 müßte eigentlich Stäbchen mit Holzgriff zeigen.

den Unterschied für Sommer- und Wintergebrauch nach der Größe bestimmt, wobei wie immer der größere Gegenstand zur Winterzeremonie paßt (Tafel 37).

6. Kamashiki. Unter Kamashiki versteht man einen meist runden und geflochtenen Untersatz, auf den der Kessel gestellt wird. Kamashiki sind tägliche Gebrauchsgegenstände des japanischen Haushaltes; sie werden auch vielfach in Europa benutzt. Die Kamashiki für die Teezeremonie sind nur durch die Feinheit der Arbeit und den Geschmack, der sich auch in diesen kleinen Dingen bemerkbar macht, vom täglichen Haushaltsgerät zu unterscheiden. Wiederum gibt es zwei Sorten. Die harte und feste Unterlage gehört zum Sommer (Tafel 38 a u. b), die weiche, dicke zum Winter (Tafel 39).

Außer den geflochtenen Unterlagen, den Kumimono, benutzt man auch solche aus Holz, und zwar wählt man das Holz des Kiribaumes. Sie dürfen aber nur im Sommer gebraucht werden.

Zur Neujahreszeit paßt ein Untersatz aus Papier, Kamashikigami. Er wird aus Minogami oder Sugiwaragami¹ hergestellt, indem man zwanzig Bogen Papier je vierfach faltet und aufeinander legt. Die Größe des Kamashikigami soll vier mal fünf Sun betragen.

7. Kōgō. Das ist ein kleiner Behälter für den Weihrauch. Es ist wiederum kein Gerät, das nur für die Teezeremonie gebraucht wird. Man benutzt Kōgō aus Holz oder Bambus, aus Perlmutt oder Gestein. Am häufigsten sind die kleinen-keramischen Kōgō (Tafel 40, 41 a u. b); vereinzelt sieht man auch ein seidenes Beutelchen als Kōgō für die Reise. Im Sommer soll man ein Döschen aus Holz (Tafel 42a) oder Bambus (Tafel 42b) wählen, falls man nicht eins aus Lack (Tafel 43d) vorzieht, das zu jeder Jahreszeit benutzt werden darf. Auch das Döschen aus Perlmutt unterliegt keiner Zeitbeschränkung. Unter den Lackdöschen findet man köstliche kleine Schätze:

¹ Minogami ist sehr gutes japanisches Papier, das aus dem strauchartigen Papiermaulbeerbaum hergestellt wird. Seinen Namen verdankt es der Provinz Mino. Sugiwaragami ist ein weiches Papier, das seinen Namen vom Dorfe Sugiwaru in der Provinz Harima ableitet. Es ist nicht so dick wie das für zeremonielle Zwecke gebrauchte echte Hoshō-Papier, an dessen Stelle man es gern verwertet.

reich geschnitzte rote Lackdöschen, tiefschwarze glatte Döschen, Lack mit Emaillearbeit, Nashiji¹, Döschen mit Ornamenten, mit Vögeln, Insekten, mit Pferden oder Rindern, mit Bäumen und Blumen, mit Andeutungen von Landschaften, mit Bildern von Göttern; es ist unmöglich, den Reichtum auch nur anzudeuten.

Die Lackdöschen sind rund, quadratisch, rechteckig länglich; es kommen gerade und abgestumpfte Ecken vor, Vielecke usw.; sie sind hoch oder flach, der Deckel gerundet oder gerade. Hebt man den Deckel ab, so erscheint in seinem Innern wiederum eine wundervoll bearbeitete Fläche.

Das Winterkōgō zeigt alle Spielarten der reichen japanischen Töpferkunst. Hier herrscht größere Farbenfreudigkeit als bei den Teeschalen und Wassergefäßen; doch auch hier sieht man viele matte und weiche Farben. Der Formenreichtum läßt sich schwer schildern: neben einfachen runden viereckige, sechseckige, Fächer, Wildenten, Hühner, Hirsche, Früchte, Daruma² usw. Zum Teil nimmt das Kōgō ganz diese Gestalt an, zum Teil gibt nur der Deckel die gewünschte Form, während das Gefäß als Unterlage dient. Noch reicher als die Formen sind die Zeichnungen, die Ornamente, Früchte, Blumen, Landschaften, Fische, große Tiere wie Pferde, Rinder, ja ganze illustrierende Szenen mit Menschen im Boot, oder Mönche und Heilige veranschaulichen. Die wichtigsten Namen für die keramischen Döschen sind:

Sometsuke	Oribe	Seto
Seiji	Shinō	Kiseto
Gonu	Nonkō	Karatsu
Kōchi	Banko	
Ninsei	Shonsui	

¹ Eine bestimmte Art Goldlack.

² Ein indischer Heiliger, dessen stilisierte Gestalt vielfach in der japanischen Kunst verwertet wird.

Kapitel V

ERGÄNZENDE UND VORBEREITENDE GERÄTE

Zu den ergänzenden Geräten seien all die Dinge gerechnet, die beim Teekult gebraucht werden, ohne eigentliche Teegeräte zu sein, also all die Geräte, die weder beim Bereiten noch beim Trinken des Tees gebraucht werden. Unter den vorbereitenden Geräten sei all das zusammengefaßt, was zur Vorbereitung einer Zeremonie nötig ist.

1. Hanaike (Blumenvase; Tafel 43a-c). Die Blumenvase des Teezimmers unterscheidet sich nicht grundsätzlich von der üblichen japanischen Vase, die ihrerseits aber nicht mit der europäischen verwechselt werden darf. Man verwendet im Teezimmer hauptsächlich Korbgeflechte, Hanakago, alte Vasen aus Bambusrohr, Takezutsu, oder irdene Vasen. Letztere dürfen in der Farbe nicht laut und anspruchsvoll sein; auch sollen die Vasen allgemein nicht zu groß gewählt werden; kurz die Vase muß zum Teestil passen. Die Abbildungen zeigen eine Korbvase mit Henkel, Kago Tetsuki Hanaire, eine „einstöckige“ Bambusvase, Ichijūgiri Hanaire, und eine Vase aus Raku-Ton in der Form, die man Tabimakura nennt.

Falls es sich nicht um eine hängende Vase handelt, muß man eine Unterlage gebrauchen, Kadai¹. Im Teezimmer wählt man dafür meist ein flaches Brett, Usuita. Es gibt Bretter verschiedener Form und verschiedener Größe. Bisweilen sind sie lackiert, Nuriita, bisweilen aus rohem Holz. Nach der Strenge des Stils unterscheidet man wieder die drei Formen Shin, Sō und Gyō. Die strengste Form verlangt den schwarzen Lack, den man als Shinnuri bezeichnet, und ein Profil, das der Kerbe am Ende des Pfeils entspricht, Yahazu. Dieses Brett soll zudem eine bestimmte Größe haben, nämlich eine Länge von 1 Shaku 4 Sun 4 Bu, eine Breite von 9 Sun 3,5 Bu

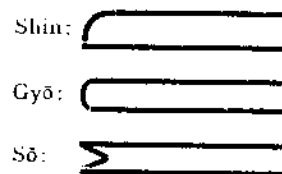
¹ Das Wort Kadai wird außer für den Untersatz auch für das Blumentischchen gebraucht (s. Kap. VI).

- und eine Stärke von 2,5 Bu. Die am wenigsten strenge Form soll aus dem Holz des Kaki-Baumes sein. Sie ist rund und wird auch als Maru-kō-dai bezeichnet, was eigentlich runder Weihrauchstisch bedeutet. Der Durchmesser soll 1 Shaku 6 Bu betragen, die Stärke 7,5 Bu. Sie soll ein abgeschrägtes Profil besitzen, das dadurch entsteht, daß das Brett oben kleiner ist als unten. Die mittlere Form ist wieder viereckig. Sie ist 1 Shaku 3 Sun 4,5 Bu lang, 9 Sun 6,5 Bu breit und 2,5 Bu stark. Ihr Profil soll symmetrisch sein¹.

2. Kakemono. Dies ist ein Hängbild, das in der Nische des japanischen Zimmers aufgehängt wird. Ein Bild im japanischen Sinn umfaßt mehr als ein Bild im westlichen Sprachgebrauch. Denn dem Japaner sind Schreiben und Malen gleiche Begriffe, und die Schrift wird ebenso geschätzt wie das Bild. Im Teezimmer vermeidet man bunte auffallende Bilder von Vögeln und Blumen oder kalligraphische Künsteleien. Man wählt mit Vorliebe Kakemonos, die von berühmten Zenpriestern oder Teemeistern oder auch anderen großen Männern geschrieben sind. Auch Landschaften, deren Stimmung dem Geist des Chanoyu entspricht, sind im Teezimmer erlaubt. Beliebt ist alles, was glückverheißend ist (o medetai), wie Darstellungen von Kiefern, Sonnenaufgang, Pflaumenblüten, kurz alle Symbole des Glückwunsches. Es kommen aber auch ganz abweichende Bilder vor. So habe ich bei einer berühmten Lehrerin zur Zeit des Puppenfestes ein Kakemono mit der traditionellen Darstellung des Kaiserpaares gesehen, ganz so, wie es zu der Zeit im täglichen Zimmer gebraucht wird.

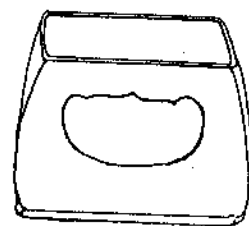
3. Hibachi. Es handelt sich um ein Feuerbecken, wie es im täglichen Leben Japans benutzt wird. Es darf jedoch nicht zu groß sein, wenn es ins Teezimmer passen soll. Auch muß es einfach im Geschmack sein und kein buntes Muster

¹ Abweichend davon gibt das Buch *Ikebana Hatsu-manabi* (生花初まなび) folgende Vorschriften für die Profile:

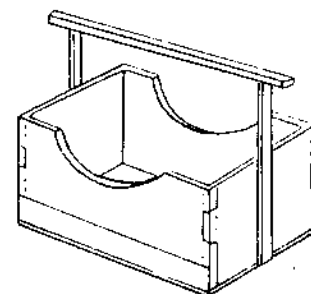


besitzen. Am liebsten wählt man ein Teaburi, wie es Skizze 35 zeigt. Ein Paar Feuerstäbchen werden dazu gelegt, die den früher erwähnten Regeln entsprechend, einen Holzgriff aufweisen. Man achtet darauf, daß die Asche von allen Seiten her fest angedrückt und die Holzkohlen gut angefacht sind.

4. Tabakobon. In Japan gebraucht man ganz allgemein ein Rauchservice. Es besteht aus einem Kasten, in dem ein kleines Feuerbecken mit glühenden Kohlen zum Anzünden, Hiire, und ein Aschenbecher, Haifuki, Platz finden. Es gibt verschiedene Arten von Tabakobon, Hiire und Haifuki; doch im Teezimmer soll nur ein einfacher Kasten aus Lack oder



Skizze 35
Teaburi



Skizze 36
Tabakobon nach Chadō Hōkan

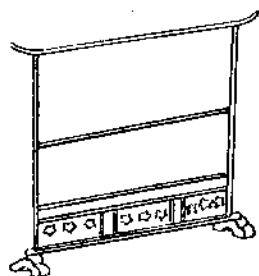
Maulbeerholz ohne Schmuck aufgestellt werden, und das Haifuki soll aus frischem Bambus bestehen. Man legt glühende Kohlen in das Feuerbecken und häuft die Asche zu einem abgeflachten Kegel. Die Sitte verlangt, daß zwei japanische Pfeifen, Kiserō, dazu gelegt werden.

Die Skizze 36 zeigt ein Tabakobon nach dem Teemeister Munetomo. Es ist aus Maulbeerholz hergestellt und mißt in der Länge acht Sun.

5. Sudare. Das ist ein Bambusvorhang. Im Sommer nimmt man die Tür des Teezimmers heraus und hängt statt ihrer einen solchen Vorhang auf. Das Zimmer wird dadurch kühler, und die Bewegung des Vorhangs im Wind verstärkt den Eindruck des kühlen Luftzuges.

6. Ikō. Unter Ikō versteht man den Kleiderständer, der in vielen Häusern im Eingangsraum, der Genkan, aufgestellt

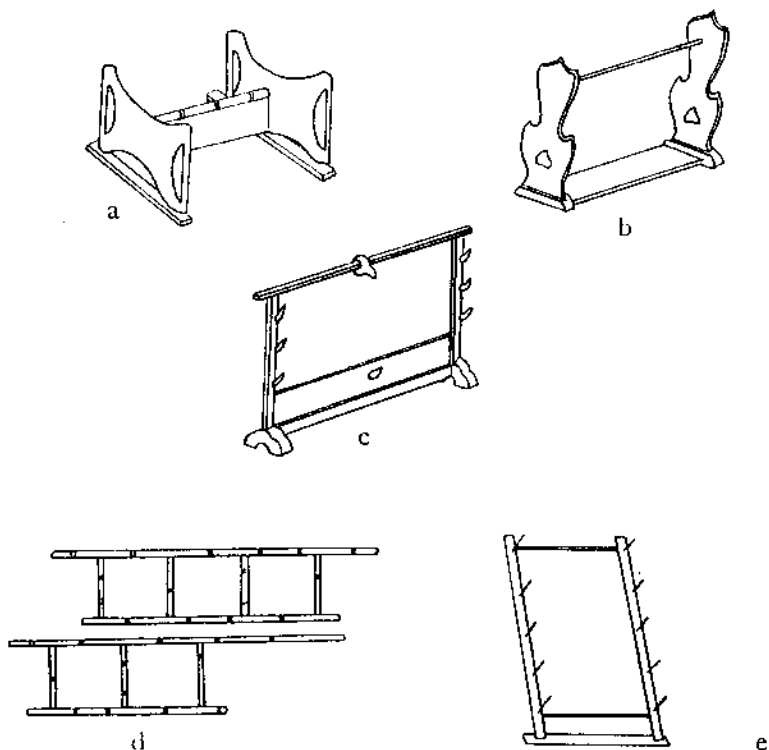
ist. Die traditionelle Form, wie sie der Teemeister Rikyū vorgeschrieben hat, ist in Skizze 37 wiedergegeben. Sie soll aus



Skizze 37. Ikō im Stil des Rikyū nach Chadō Hōkan

Maulbeerholz angefertigt werden, und ihre Pfeiler sollen 4 Shaku 2 Bu messen. Kommt man heute zum Teetrinken in ein Haus, so legt man vielfach die Mäntel, Tücher usw. in einen großen viereckigen Korb aus dunklem Bambusgeflecht. Oft nimmt auch die Bedienung die Sachen ab und bringt sie in ein anderes Zimmer.

7. Katanakake. Dies ist ein Schwertständer, der heute vollkommen



Skizze 38. Schwertständer nach Chadō Hōkan

überflüssig ist, da Schwerter nicht mehr getragen werden. Früher bildete er dagegen einen unumgänglichen Bestand-

teil des Hauses, das Teegäste einlud. Bestimmte Formen des Schwertständers gehören deshalb zur Tradition des Teekultes. Sie sind in Skizze 38 wiedergegeben. Links oben ist der Ständer nach Gensō aus Kiriholz (a). Seine Gesamthöhe beträgt 8 Sun 8,5 Bu. Rechts oben steht der Ständer nach Sensō, der ebenfalls aus dem Holz des Kiribaumes gefertigt werden soll (b). Er ist 1 Shaku 8 Bu lang. In der Mitte ist ein Ständer aus Maulbeerholz nach Rikyū, der 1 Shaku 7 Sun 9 Bu hoch ist (c). Die beiden übrigen sind aus Bambus herzustellen. Der Ständer rechts geht auf Sōtan zurück (e), während man für den Ständer links (d) keinen Namen zu kennen scheint. Er wird im Gegensatz zu den anderen unterhalb des Daches aufgehängt, wobei die wie Leitern aussehenden Teile parallel zum Boden zu liegen kommen.

8. Lichtträger. Wie der Schwertständer so ist auch die alte Beleuchtung ein Ding der Vergangenheit. Die Tradition berichtet von verschiedenen Formen. Am wichtigsten ist der Teshoku oder Handleuchter. Er besteht aus einem runden Lichtträger, der auf Füßen ruht, und aus einem langen Griff¹. Er kann herumgetragen oder aufgestellt werden. Als zweite Form sei eine Art Lichtständer, Andon, erwähnt. Auch er kommt wieder in verschiedenen Spielarten vor. Rikyū verlangt für ihn Zedernholz; nach einer anderen Vorschrift soll er aus Kiriholz bestehen. Bei Abendgesellschaften² soll ein Andon aus rohem Zedernholz benutzt werden, der mit Papier beklebt ist und einen Ring aus Bambus für die Ölschale besitzt. Drei Dochte sollen verwendet werden, und sie müssen durch einen Zahnstocher bestimmter Art, den man Kuromoji nennt, zusammengehalten werden. Solch ein Zahnstocher ist sehr groß und schwarz gezeichnet. Zur Beleuchtung tragen außerdem hängende Metalllaternen, die Tsuridōrō, Steinlaternen, die Ishidōrō, und hölzerne Laternen, die Kidōrō, bei. Nach Rikyūs Angabe sollen die Kidōrō aus Zedernholz gefertigt werden. Charakteristisch ist für sie ein Kasten, der aussieht

¹ Bei Schultze, H., „Japanische Laternen“, in Mitt. OAG (= Ges. f. Natur- u. Völkerk. Ostasiens) Bd. 13, ist auf Tafel 7 ein Teshoku abgebildet. Statt der Kerze muß man sich jedoch einen Docht vorstellen.

² S. Kap. XVIII.

wie ein Haus mit Dach und an den Seiten halbmondförmige und runde Ausschnitte trägt.

9. Teoke. Bei Beschreibung der Shin-no-teoke wurde schon der Wasserkübel erwähnt, aus dem der Japaner beim Waschen Wasser zum Begießen der Hände schöpft. Die für den Teekult vorgeschriebene Form soll aus Zypressenholz sein und eine Höhe von 9 Sun 3 Bu besitzen. Häufig benutzt man statt einer Teoke ein Chōzubachi. Das ist ein Stein, der so stark ausgehöhlt ist, daß die Mulde das Washwasser aufnehmen kann¹. Doch kommt es auch vor, daß man selbst da, wo ein Chōzubachi vorhanden ist, eine Teoke wählt, um für die Gäste bei kaltem Wetter warmes Wasser für die Hände hinzustellen.

Zum Schöpfen des Wassers benutzt man ein Hishaku, das dem früher besprochenen ähnlich ist. Es ist aber aus Zedern- oder Zypressenholz gearbeitet und nicht so fein und zierlich wie die Bambusschöpfkelle (Tafel 28 u. 44).

10. Chakindarai. Das ist eine kleine Schüssel aus Zedernholz, in die man Chasen und Chakin legt, um sie zum Gebrauch fertig zu machen. Man füllt die Schale mit Wasser, breitet das Chakin darin aus und legt den Chasen darauf.

11. Chabako, ein Kasten zum Aufbewahren des Tees.

12. Kōbako, ein Kasten zum Aufbewahren des Weihrauchs.

13. Cha-hiki-usu. Früher benutzte man zum Mahlen des Teepulvers eine Handmühle.

14. Chajōgo. Dies ist ein Trichter, der beim Einfüllen des Tees in die Teebüchse benutzt wird. Die Größe ist bei den verschiedenen Formen nur wenig verschieden; die Höhe soll ungefähr ein Sun betragen. Meist stellt man ihn aus Kirschenholz her. Das Einfüllen wird technisch als cha wo haku bezeichnet.

15. Sumikirigata. Hierunter versteht man zwei Maßstäbe aus Zedernholz, mit denen die Holzkohle gemessen wird. Die Abbildung zeigt den größeren Maßstab für den Winter und den kleineren für den Sommer (Skizze 39). Auch diese Maßstäbe sind ein Ding der Vergangenheit; denn heute kauft

man die geschnittene Kohle gut sortiert und hübsch angeordnet in einer sauberen kleinen Holzkiste.

16. Katte Sumitori, ein Kohlenbehälter, wie er täglich im japanischen Haushalt gebraucht wird.

17. Um das Feuer und die Asche in Ordnung zu bringen, benutzt man lange Feuerstäbchen, Nagaihibashi, kleine Spaten, Sokotori (Skizze 40), eine Schale, Handa, und eine Art Nadel.

18. Schließlich gebraucht man noch ein Handtuch, Tenu-gui, ein nasses Tuch, Zōkin, ein trockenes Wischtuch, Fukin,



Skizze 39.
Sumikirigata
nach Chadō Hōkan



Skizze 40.
Nagaihibashi und Sokotori
nach Chadō to Kōdō

und einen besonders kräftigen und kurzen Schöpflöffel (Tafel 44). Wasser hält man in einem Wasserkrug, Mizugame, bereit. Auch die vorher erwähnten Wassergefäße Yutō und Yakan benutzt man bei der Vorbereitung der Teezeremonie. Aus ihnen nimmt man das Wasser zur Füllung des Kessels. Handelt es sich um einen Yutō aus rohem Holz, so dreht man seinen Deckel einfach um und legt den Deckel des Kessels beim Füllen darauf. Beim Yutō aus Lack muß man ein Futaoki mit ins Zimmer bringen. Ist eine Tanamono aufgestellt, auf der ein Futaoki steht, so soll man es herunternehmen.

Kapitel VI

GERÄTE FÜR HÖHERE FORMEN DES CHANOYU

Im zweiten Kapitel wurden nur die Geräte erwähnt, die unbedingt nötig sind, eine Teezeremonie durchzuführen. Im dritten folgten die Tanamono, die eine Bereicherung darstellen, aber nicht erforderlich sind. Dieses Kapitel versucht, einen Überblick über die Geräte zu geben, deren man bei den verschiedenen höheren Formen des Chanoyu bedarf. Ganz reinlich läßt sich die Trennung für die einfachste und für höhere Zeremonien nicht durchführen, da es oft so ist, daß ein Gerät sich in verschiedenen Spielarten zeigt. Um ein Beispiel zu geben: eine Teebüchse wird immer, auch bei der einfachsten Form, dem Usucha, gebraucht; eine Teebüchse im Beutel gehört schon zu der höheren Zeremonie, dem Koicha; handelt es sich gar um die besondere Art der Teebüchse, die man als Karamono bezeichnet, so tritt eine der allerhöchsten Zeremonien in Funktion. Trotzdem sind all die verschiedenen Erscheinungsformen eines Gerätes im gleichen Kapitel zusammengefaßt, um nicht mit einander Verwandtes auseinanderzureißen. Für dieses Kapitel sind nur die Geräte aufgehoben, die etwas Neues bedeuten.

1. Kobukusa oder Dashibukusa oder Ryakubukusa. Dies ist ein Tuch aus buntgemustertem Brokatstoff, das bei keiner der höheren Zeremonien fehlen darf. Der Brokatstoff soll ein kleines Muster haben und nicht aufdringlich sein. Wie das große Tuch, das Fukusa, wird auch das kleine aus einem Stück Stoff hergestellt, das doppelt so lang wie breit ist. Man faltet es und näht es auf drei Seiten zusammen. Die Größe wechselt etwas; mein Tuch ist etwa 4,8 mal 5 Sun. Man legt es so zusammen, daß eine zusammengenähte Seite auf den Bruch kommt, so daß dieser nicht gefaltet wird (Tafel 45b).

2. Chabako. Hier haben wir es wieder mit einer Tanamono zu tun und zwar mit einem Kasten (Tafel 45). Wie die

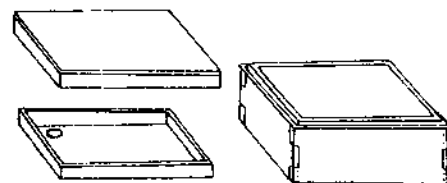
Skizze 41 zeigt, besteht er aus einem eigentlichen Kasten, einem Einsatz, Kakego, und einem Deckel. Er wird aus Kiri hergestellt und trägt Rikyūs Namen. Die Maße sind:

Äußere Länge	7 Sun	1 Bu
innere „	6 „	5 „
äußere Breite	4 „	8,2 „
innere „	4 „	5 „
äußere Höhe	4 „	2,5 „
innere „	3 „	8 „
Stärke des Holzes		3 „
Höhe des Einsatzes		7 „

Es gibt auch eine kleinere Form, deren äußere Länge 5 Sun 9,5 Bu, äußere Breite 4 Sun 2 Bu und Höhe 3 Sun 9 Bu betragen.

Wie aus der Zeichnung ersichtlich, bildet der obere Rand des Kastens einen breiten Absatz, auf dem der Deckel ruht. Der Einsatz wird dadurch gehalten, daß seine beiden Längsseiten oben breiter sind als unten. Es entsteht dadurch eine Art Leiste, die genau auf den dünnen oberen Rand des Kastens paßt. Der Einsatz besitzt ein Loch, so groß, daß der in einer Bambushülle steckende Chasen hindurchgeht.

Dieser Kasten wird nur für bestimmte Gelegenheiten gebraucht, nämlich für Gesellschaften zum Betrachten des Mondes,



Skizze 41. Chabako nach Chadō Hōkan

der Blumen oder des Schnees. Er hat den Zweck, außerhalb des Teezimmers verwandt zu werden, und ist dafür eingerichtet, die Teegeräte auf einem Ausflug oder dergleichen ohne Gefahr des Zerbrechens mitzunehmen. Demgemäß kommen alle Geräte in Hüllen vor (Tafel 45b). Der Löffel besitzt einen seidenen Beutel, Fukuro-iri-chashaku. Dieser Beutel ist der Form des Löffels entsprechend sehr lang und schmal. An der einen

Längsseite hat er eine etwa 1,5 Sun große Öffnung, durch die man den Löffel hineinsteckt. Die eine Schmalseite ist zusammengezogen, die andere gerade. Die Öffnung stößt an diese gerade Seite. Der Löffel wird so hineingesteckt, daß der gebogene Teil am offenen Ende liegt.

Die Teebüchse, die einen Beutel besitzen muß, Fukuro-iri-natsume, paßt in eine kleine Teeschale hinein. So zusammengesetzt gehören die beiden Gefäße in einen seidenen Beutel, der ganz nach Art der früher besprochenen Fukuro für Teebüchsen gearbeitet ist. Er zeigt jedoch eine lange Schnur und muß nach Art der Nagao geknüpft werden; man nennt die Teeschale deshalb Fukuro-iri-chawan.

Chasen und Chakin werden durch Bambushüllen geschützt. Die Hülle für den Chasen, Chasenzutsu, besitzt einen ringförmigen Boden. Man kann durch das kreisrunde Loch im Boden gegen den Stiel des Chasen drücken und dadurch ein Herausnehmen ermöglichen, ohne den fein gebauten Pinsel zu beschädigen. Die Bambushülle ist gerade so groß, daß der Chasen hineingeht. Er ist fast so hoch wie der Kasten und ragt durch das Loch des Einsatzes über diesen hervor.

Die Hülle für das Chakin, das Chakinzutsu, ist unten geschlossen. Das Chakin wird erst der Breite nach dreimal gefaltet. Dieser lange Streifen wird doppelt gelegt und noch einmal gefaltet und zusammengerollt. So paßt er in die Hülle, deren Höhe ungefähr einem Drittel der Breite des Chakin entspricht.

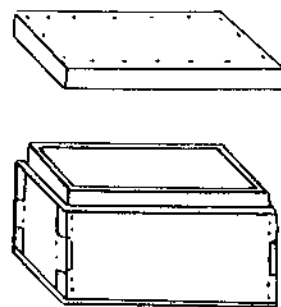
Beide Hüllen sind sehr gute Bambusarbeiten; sie sind äußerst leicht und gestatten eine vollkommen saubere und sichere Beförderung ihres Inhaltes.

In den Kasten gehört auch ein Kuchenbehälter besonderer Art. Er besitzt die Form einer kleinen Tonne und paßt nur für ganz kleine Süßigkeiten. Ein sauber mit Bambusrinde umwickelter Stöpsel schließt ihn ab. Im allgemeinen schützt man das kleine Gefäß durch ein seidenes mit der Hand gearbeitetes Netz, das nach der Art des Teebüchsenbeutels geschlossen wird. Kuchenbüchse und Teeschale sollen möglichst aus chinesischem Material sein, also Karamono darstellen.

Die bisher aufgezählten Geräte gehören in den Kasten; im Einsatz müssen Fukusa und Kobukusa liegen.

Beim Gebrauch der Chabako entnimmt man das Wasser zum Kochen des Tees nicht einer Kama, sondern einem Tetsubin, einem gewöhnlichen eisernen Kessel, wie er in Japan überall und stets in Gebrauch ist. Ein Tetsubin hat Henkel und Ausguß wie ein europäischer Kessel. Man hat deshalb bei seiner Benutzung weder Futaoki noch Schöpflöffel nötig; denn man braucht den Deckel nicht abzunehmen und kann das Wasser ohne Hilfsgerät aus dem Kessel in die Schale gießen. So bringt Chabako, der Teekasten, alles, was zum Chanoyu gehört, und wo nur Feuerbecken und Tetsubin vorhanden, da kann die Zeremonie vor sich gehen.

3. Chatsübako¹. Wie schon die Abbildung (Skizze 42) zeigt, hat dieser Kasten sehr große Ähnlichkeit mit dem vorigen. Er besitzt jedoch weder Einsatz noch Einrichtung. Chatsübako wird nur gebraucht, wenn ein Gast Tee mitgebracht hat. Dann stellt man zwei Teebüchsen in die Chatsübako, eine mit eigenem und eine mit dem Tee des Gastes. Bei der Auswahl der beiden Teebüchsen muß man Sorge tragen, daß sie nach Art und Beutel zusammenpassen. Die gebräuchlichste Zusammenstellung ist Chaire mit Chaire; doch darf man auch Chaire und Natsume zusammen benutzen. Darüber gibt es keine festen Bestimmungen; man soll sich auf seinen Geschmack verlassen.



Skizze 42

Chatsübako nach Chadō Hōkan

Es gibt verschiedene Kästen. Allein auf Rikyū gehen zwei Kästen zurück, die für zwei Büchsen passen, und eine dritte Sorte, die drei Büchsen aufnimmt. Die Abbildung zeigt die gebräuchlichste Art nach Rikyū aus rohem Kiriholz; die Maße davon sind:

äußere Länge	5 Sun	5,5 Bu
„ Breite	3 „	3 „
Gesamthöhe	3 „	3,5 „

¹ Hier handelt es sich um die Zusammensetzung von cha mit einem sinico-japanischen Wort; man spricht deshalb „Satsübako“.

4. Tenmokudai. Tenmokudai ist ein Ständer mit einer Teeschale. Unter diesen Ständern findet man wundervolle Lackarbeiten¹. Auch heute noch kann man in Japan schöne Ständer aus eingelegetem oder gepreßtem Lack in Gebrauch sehen. Die übliche Form für die strenge Teezeremonie ist der Ständer aus schwarzem Lack, auf dessen Rundung Lichtreflexe spielen, und dessen Schönheit seiner Würde gleichkommt (Tafel 46). Es gibt auch Ständer aus Holz. Ist die Maserung fein, so muß sie quer laufen; ist sie grob, so muß sie senkrecht stehen. Zum Tenmoku gehört eine Schale, die oben einen schmalen Silber- rand trägt² (Tafel 46).

5. Tsubo. Dies sind Urnen, die zum Aufbewahren des Tees gebraucht werden. Die Skizze 43 gibt drei Urnen wieder. Die erste ist nur mit dem Verschluss, dem Kuchiōi zugedeckt. Die zweite zeigt die Schnur, die das Kuchiōi festhält, und die dritte ist mit einem Netz, Ami, bekleidet. Der Verschluss muß stets aus besonders gutem Brokat, Kinran oder Nishiki, hergestellt werden. Die Urne selbst spielt eine große Rolle in der japanischen Keramik; doch erreicht sie nie so hohe Preise wie die Teebüchse. Eine der berühmtesten Urnen Japans, die Nara-Shiba, zeigt Tafel 47³.

6. Kakemono. Bei einer bestimmten Form der Teezeremonie wird das Kakemono zum Mittelpunkt des ganzen Vorgangs, und dadurch wird aus dem ergänzenden Gerät ein eigentliches Teegerät. Ein solches Kakemono unterliegt strengeren Vorschriften als das nur schmückende Bild. Es muß deshalb hier eine genauere Beschreibung als früher eintreten.

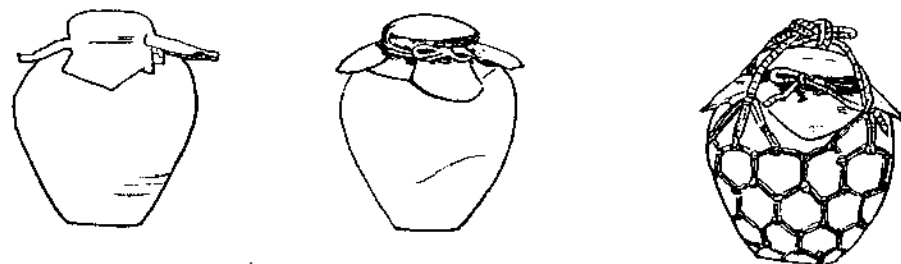
Beim Kakemono wird das eigentliche Bild immer auf Seide oder Papier geklebt; beim Tee soll nur ein Hintergrund

¹ Man vergleiche die Abbildungen 70 bis 72 in Kümmler, *Ostasiatisches Gerät*.

² Ursprünglich verstand man unter Tenmoku Arbeiten des chinesischen Chien-yao; vgl. Kümmler, *Kunstgewerbe* S. 109 und Kümmler, *Ostasiatisches Gerät*: „Tenmoku ist eine sehr allgemeine Bezeichnung für chinesische Teeschalen, keineswegs nur für Arbeiten der Werkstätten von Ch'üan-chou in Fuhkien, das Chien-yao, wie in Europa meist angenommen wird.“ S. 52.

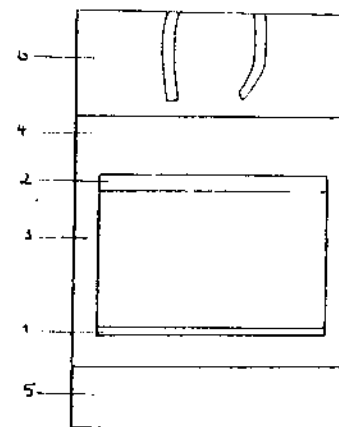
³ Die Photographie wurde mir durch Herrn K. Mishima, einen Freund des Besitzers, freundlich zur Verfügung gestellt. Man vergleiche auch die Abbildungen 57 bis 59 bei Kümmler, *Ostasiatisches Gerät*.

aus Papier gewählt werden. Nach oben und unten wird das Bild durch einen Streifen Stoff vom Untergrund abgehoben. Bisweilen ist die Umrahmung noch mannigfaltiger, und die Bilder, die beim Tee verwertet werden, verlangen diese reichere Gestaltung. Es soll versucht werden, an einer Skizze (44) das Wesentliche zu zeigen. Sie ist nach einem bestimmten Kake-



Skizze 43. Chatsubo

mono gezeichnet und läßt die Einteilung des Ganzen erkennen. Die Abschnitte sind nicht willkürlich und unterliegen dem Verhältnis 1:2. Doch soll bei der Anfertigung nicht abgemessen sondern abgeschätzt werden. Das eigentliche Bild ist oben und unten durch einen schmalen Streifen abgegrenzt, der gewöhnlich aus Brokat angefertigt wird (1 u. 2). Diese Streifen nennt man Ichimonji. Der obere soll doppelt so groß wieder untere sein. Das Bild mitsamt diesen beiden Ichimonji-Streifen wird durch einen Rahmen eingeschlossen, der aus einem anderen Brokatstoff angefertigt wird. Die Streifen rechts und links vom Bild bezeichnet man als Hashira Heritomo (3). Sie sollen doppelt so breit sein wie der obere Ichimonji. Oberhalb des oberen Ichimonji ist ein Streifen, der doppelt so breit sein soll wie der seitliche Rand (4). Es bleiben noch der unterste Streifen Jitomo (5) und der oberste Tentomo (6). Der Ten-



Skizze 44. Kakemono

tomo ist doppelt so groß wie der Jitomo; dieser aber ist ungefähr so groß wie der Streifen 4. Es liegt also eine Einteilung in sechzehn Teile zu grunde.

Dies ist nur ein Beispiel. Es kommen viele verschiedene Formen vor. Aus gewissen Gründen, z. B. Ehrerbietung gegen die Heiligen des Buddhismus, bringt man an ihren Bildern noch andere Streifen an. Auf all diese Einzelheiten braucht nicht eingegangen zu werden; die Beschreibung ist nur angeschnitten, um zu zeigen, daß hier wie überall eine weitgehende systematische Mannigfaltigkeit vorliegt¹.

Erwähnt sei nur noch, daß unser Beispiel ein Yokomono darstellt, ein Querbild, das man beim Tee lieber benutzt als das Gegenstück, das Tatemono.

Die Bilder, die beim Teekult als Gerät dienen, müssen Windbänder, Fūtai, besitzen. Das sind Bänder, die vom oberen Rand des Kakemono herabhängen. Sie tragen an ihrem unteren Ende Fäden, Tsuyu, die weiß oder purpurfarben sind. Weiße Farbe besagt, daß der Künstler, der das Bild gemalt hat, bereits verstorben ist. Häufig wählt man für Fūtai und Ichimonji den gleichen Brokat; man kann aber auch die Windbänder aus anderem Material herstellen; ja es gibt sogar Windbänder aus weißem Papier.

Beim Aufrollen des Bildes werden die Windbänder am Ursprung geknickt und quer zum Bild gelegt. Sie liegen aufeinander, die Rückseite nach oben gewandt. Ein Stück vor ihrem Ende sind sie noch einmal umgeschlagen, so daß die Fäden zu sehen sind.

Jedes Kakemono trägt oben eine Stange, deren Querschnitt ein Halbkreis ist. In der Mitte ist eine Litze angebracht, auf der sich eine längere Schnur aus dem gleichen Material verschieben läßt. Sie wird nach dem Aufrollen des Bildes in bestimmter Weise um es herumgelegt. Unten ist das Bild um eine runde Stange geführt, die an beiden Seiten herausragt.

Damit scheint alles über das Kakemono gesagt zu sein, was zum Verständnis der betreffenden Zeremonie nötig ist.

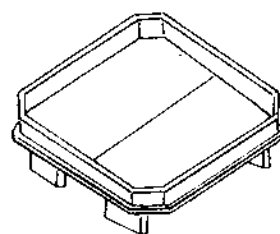
7. Sumidai. Bei einer höheren Form des Chanoyu darf um die Neujaarszeit herum kein Korb für die Kohlen

¹ Ich folge hier wieder Professor Imaizumi.

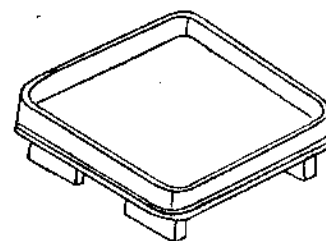
gebraucht werden. An seine Stelle tritt ein Sumidai, ein Ständer aus dem rohen Holz der Zypresse. Er geht wieder auf den Teemeister Rikyū zurück. Seine Form ist aus Skizze 45 zu ersehen. Er ist 3 Sun 9 Bu hoch; der Rand ist 1 Sun hoch, und der Durchmesser beträgt 9 Sun 8 Bu.

8. Blumengeräte. Bei einigen Zeremonien werden Geräte gebraucht, die eigentlich zur Kunst des Blumenstellens, Kadō¹, gehören. Ganz ohne Kenntnis dieser Dinge lassen sich die betreffenden Zeremonien nicht verstehen; es sei deshalb kurz auf diese Blumengeräte eingegangen.

a) Kadai. Es handelt sich um einen kleinen Ständer, auf den Blumen und verschiedenes Handwerkzeug gelegt werden.



Skizze 45
Sumidai nach Chadō Hōkan



Skizze 46
Kadai nach Chadō Hōkan

Wie Skizze 46 zeigt, ist dieser kleine Blumentisch sehr niedrig; seine Gesamthöhe beträgt 3 Sun 9 Bu. Er wird aus Kryptomerenzholz hergestellt.

b) Kogatana. Das ist ein kleines Messer zum Schneiden der Blumen.

c) Hasami. Unter Hasami versteht man ganz allgemein eine Schere. Die japanische Schere erinnert an die europäische Blumenschere. Heute benutzt man sie vielfach statt des kleinen Messers.

d) Kakin. Der Name bedeutet wörtlich Blumentuch; oft sagt man auch einfach Wischtuch, Fukin. Es ist ein kleines

¹ S. Prenzel, Willt, *Der Blumen Köstlichkeit*. Kleine Schriften zur Japanischen Kultur, herausg. v. Japaninstitut, I, 1928, und Conder, J., „*Theory of Japanese Flower Arrangements*“. Transactions of the Asiatic Soc. of Japan, vol. XVII, part II, reprint 1906, S. 1 ff.

Leinentuch, das man aus einem quadratischen Stück erhält, indem man es dreifach faltet und dann einen Teil abschneidet.

e) Mizutsugi. Mizutsugi bedeutet allgemein ein Wassergefäß, das man benutzt, Wasser ins Zimmer zu tragen. Es gibt allerlei verschiedene Formen. Für den Kadai, den kleinen Blumentisch, wählt man gern ein Tsurukubi genanntes Gefäß.

9. Weihrauchgeräte. Wie die Teelehre sich durch Herübernahme einiger Formen des Blumenstellens bereichert, so greift sie auch auf die Lehre vom Weihrauch, Kōdō¹, über. Sie benutzt einerseits eine Reihe von Geräten, die der Weihrauchlehre entstammen; andererseits hat sie selbst neue Geräte erfunden, mit denen sie Vorgänge des Weihrauchkultes nachahmen kann.

a) Kōro. Unter Kōro versteht man ein Räuchergefäß. Räuchergefäße werden vielfach in Japan gebraucht, und da unter ihnen viele wertvolle Kunstwerke vorkommen, so begegnet man ihren Abbildungen häufig in der europäischen Literatur². Zum Abbrennen von Weihrauch nach der Regel wird nur ein Räuchergefäß gewählt, das ein Deckel aus Lack oder Maulbeerholz schließt (Skizze 47b). Die Räuchergefäße dagegen, deren Deckel durchbrochen ist, benutzt man zum Tragen der glühenden Kohle, die beim Abbrennen des Weihrauchs nötig ist. Diesem Zweck entsprechend nennt man sie Hitori-Kōro (Skizze 47a).

b) Kōgō. Das Kōgō oder Weihrauchdöschen wurde schon im vierten Kapitel besprochen. Hierher gehört nur das Jūkōgō, das aus zwei oder drei Abteilungen besteht, die aufeinander gesetzt werden.

c) Hasami und Kōsukui. Es gibt sieben, nach manchen Schulen sogar acht kleine Hilfsgeräte, die beim Abbrennen des Weihrauchs nötig sind (Tafel 48). Beim Tee werden nur zwei davon erwähnt: Hasami und Kōsukui. Hasami ist diesmal

¹ Eine gute Einführung in die Lehre vom Weihrauch gibt Dickinson, Harriet E., „Incense and the Japanese Incense Game“, Ostasiatische Zeitschr., 10. Jahrg., Heft 1—4, 1923, S. 14—32. Ganz kurz wurde das Gebiet früher schon gestreift von Salvey, Charlotte M., „On Pastimes and Amusements of the Japanese“. Trans. & Proc. of the Jap. Society London, vol. V, 1898—1901, S. 76f.

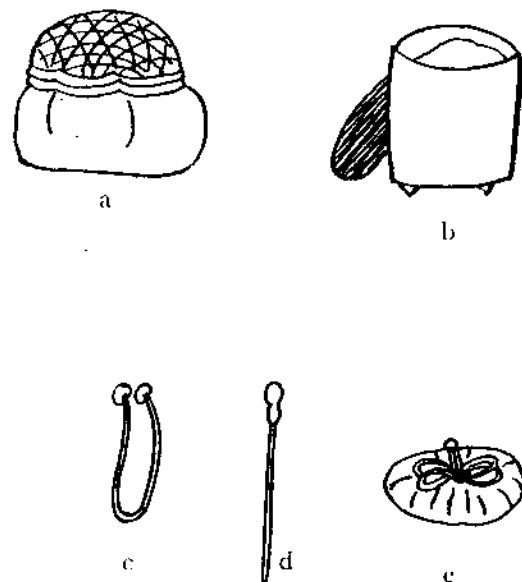
² S. z. B. Kummel, Ostasiatisches Gerät, Tafel 87 bis 90.

eine Zange (Skizze 47c), und Kōsukui bedeutet einen kleinen Weihrauchlöffel (Skizze 47d).

d) Ginyō. Das sind kleine achteckige Glimmerplättchen mit Silberrand, die als Unterlage für den Weihrauch dienen, damit er nicht unmittelbar mit dem Feuer in Berührung kommt.

e) Shinobukuro. Darunter versteht man ein Beutelchen, das den eingewickelten Weihrauch aufnimmt (Skizze 47e).

f) Kozutsumi. Das sind Papierhüllen zum Aufheben des Weihrauchs. Man unterscheidet eine große Anzahl verschiede-



Skizze 47. Weihrauchgeräte (mit Ausnahme von a) nach Chadō to Kōdō

nerer Sorten, und die Kunst, sie zu falten, hat sich wieder zu einem ganzen System entwickelt. All diese Einzelheiten sind aber ohne Bedeutung für den Teekult.

g) Shazabon ist ein längliches Tablett mit abgeschrägtem Rand. Man benutzt es einmal, um das Räuchergefäß, die Weihrauchdose, den Weihrauchlöffel und die Zange ins Zimmer zu bringen; dann aber dient es auch dazu, fünf oder auch zehn vollkommen gleiche Teebüchsen zu tragen (Skizze 49).

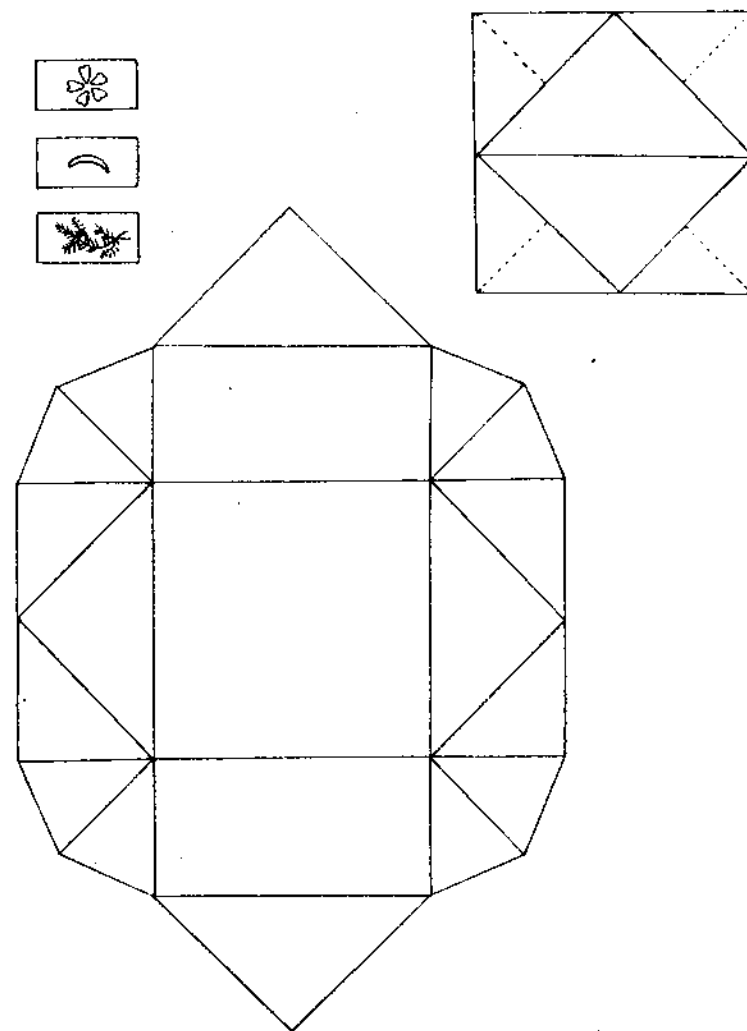
h) Kōbon. Das ist ein Tablett für Hitori-kōro und Feuerstäbchen.

i) Fuda sind Spielsteine. Ihre Größe beträgt 9 Bu mal 4,3 Bu. Sie sind aus dunklem Bambus oder aus Holz. Da man sie beim Weihrauch benutzt, so nennt man sie auch Weihrauch-Spielsteine, Kō-Fuda. Sechzehn solcher Spielmarken kommen in einen kleinen Kasten, Ko-Hako; zehn solche kleine Kästen werden zu einem Spielmarkenkasten, Fuda-Hako, zusammengestellt. Es gibt verschiedene Spielmarken. Für das eine Tee-spiel¹ gebraucht man fünf Marken, die alle auf der Rückseite einen goldenen Kiefernzweig tragen, auf der Vorderseite aber verschieden sind. Da gibt es eine Kirschblüte, einen Halbmond und die Zahlen, eins, zwei und drei (Tafel 49 u. Skizze 48). Diese Steinchen dienen als Lose. Andere werden als Stimmzettel benutzt. Man kann vier verschiedene Stimmen abgeben: die Nummern eins, zwei, drei und das Urteil „Gast“. Es gibt vier Steinchen mit Nummer eins, vier mit Nummer zwei, drei mit Nummer drei und fünf mit dem Gastzeichen. Unter den Steinchen mit Nummern gibt es je eins, das außer der Nummer noch eine Kirschblüte trägt, und je ein Steinchen, das außer der Nummer noch das Bild des Halbmondes besitzt. Von den fünf Gaststeinen tragen drei das richtige chinesische Zeichen für Gast, die übrigen beiden aber nur den obersten Teil dieses Zeichens, den man als u (ㄣ) lesen kann. Sollte es bei Gelegenheit nötig sein, mehr als vier verschiedene Urteile abzugeben, so trennt man die Gaststeine in solche mit dem Zeichen Gast und solche mit dem Zeichen u. Alles soweit Gesagte bezieht sich nur auf die Rückseite der Stimmsteine. Die Vorderseite trägt das Bild eines Kiefernzweiges, einer Pfauenblüte, eines Bambuszweiges, usw.

k) Orisue (Tafel 49a u. b). Dies ist ein Papierbehälter, der die Spielmarken aufnimmt. Er wird im allgemeinen aus steifem dicken Papier (Torinokogami) hergestellt, das doppelseitig ist, golden und silbern. Doch ist dies nicht die einzige Zusammenstellung; gold mit olivgrün kommt vor, auch Zusammenstellungen mit dunkelroter Farbe usw. Das Netz dieses Papierbehälters und die Art, wie er gefaltet und geklebt wird,

¹ S. Kap. XXII.

ist aus Skizze 48 zu erkennen. Das auf der Spitze stehende Quadrat weicht in der Farbe vom Hintergrund ab; es muß wie



Skizze 48. Orisue und Spielsteine für Kagetsu

die Innenseite aussehen. Die Größe beträgt 2,5 Sun im Quadrat. Öffnet man die Papiertasche, so bildet sie eine Art Träger

für die Steinchen. Beim Weihrauch gebraucht man zehn solche Taschen; sie tragen Nummern, damit man sie unterscheiden kann. Da man beim Tee immer nur ein Orisue gebraucht, unterbleibt die Nummerierung.

l) Suihatsu. Das ist eigentlich ein Gerät der Blumenlehre. Trotzdem wird es erst jetzt erwähnt, weil es bei einem Teespiel gebraucht wird, das der Weihrauchlehre nachgeahmt ist. Es ist ein schmales, längliches Brett, das oben bisweilen schmaler als unten ist, so daß die Längsseiten schräg verlaufen. Ursprünglich diente es als Hintergrund für eine hängende Vase am Pfeiler des Zimmers. Beim Tee benutzt man es dazu, Namen darauf zu schreiben, und hängt es dann so auf, daß die Namen jedem sichtbar sind.



Skizze 49. Chakabuki Natsume

m) Schreibgerät. Wie beim Weihrauchkult, so gebraucht man auch für die Vorgänge, die sich beim Tee an ihn lehnen, Schreibgerät. Es besteht aus einem Suzuribako, dem Schreibkasten mit Schreibstein, Tusche usw., Schreibpapier und Stimmzetteln, Nanorigami.

n) Chakabuki-Natsume. Es wurde schon erwähnt, daß man ein Tablett gebraucht, auf dem fünf oder zehn gleiche Teebüchsen Platz finden. Diese vollkommen gleichen Teebüchsen nennt man Chakabuki-Natsume (Skizze 49).

10. Außer den bereits erwähnten Tablett kommen bei bestimmten Gelegenheiten noch einige andere vor, die im allgemeinen einzelnen Vorschriften unterliegen. Besonders zu nennen ist das Chakindai, auch Chasendai genannt, das als Untersatz für Chakin und Chasen dient.

Kapitel VII

GERÄTE FÜR CHANOYU KAISEKI

Chanoyu Kaiseki ist eine Teegesellschaft, eine Verbindung von Teezeremonie und gemeinsamem Essen. Das Geschirr, das bei dieser Gesellschaft gebraucht wird, unterliegt gewissen Bedingungen; zudem sind einige Geräte nötig, die bei der einfachen Zeremonie nicht gebraucht werden.

1. Dora und Kanshō. Wenn die Gäste ins Teezimmer kommen sollen, gibt man ihnen ein Zeichen mit einem Gong, Dora (Tafel 50a), oder einer Glocke, Kanshō (Tafel 50b). Diese werden in dem inneren Gang des Hauses, der Rōka, aufgehängt. Bisweilen benutzt man im Wartezimmer¹ ein Mokugyo; das ist ein hölzerner Gong, der mit hölzernem Klöppel geschlagen wird, in derselben Form, die man in den Tempeln auf dicken Kissen findet.

2. Hossu. Hier handelt es sich wieder um ein sakrales Gerät. Ein Hossu erinnert an einen Staubwedel aus weißen Haaren. Er gehört dem buddhistischen Ritual an. Es ist Sitte, bei manchen Wartehallen statt eines Kakemono ein Hossu aufzuhängen.

3. Enza². Dies sind runde, ziemlich dicke und weiche, geflochtene Sitzkissen. Sie werden als Unterlage beim Sitzen nach europäischer Art benutzt.

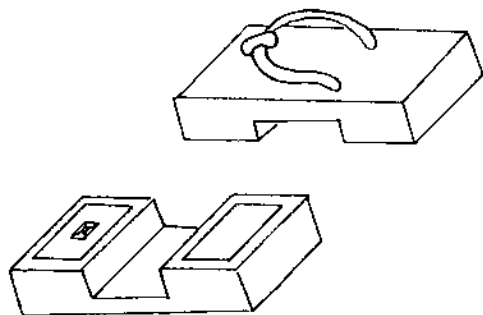
4. Zori und Geta. Unter Zori versteht man die Sandale des Japaners. Bei Teegesellschaften muß man Sandalen bereit stellen, die sich im Stil etwas von den täglichen unterscheiden. Das Geflecht ist besonders fein und die Sohle außerordentlich dick (Tafel 51). Bei Regenwetter setzt man statt der Sandalen Geta für die Gäste hin. Die vorschriftsmäßigen Geta, Rojigeta, wie sie Skizze 50 veranschaulicht, sind aus Zedernholz gefertigt. Sie müssen 8,2 Sun lang, 3,2 Sun breit und 1,2 Sun hoch sein.

¹ S. Kap. IX.

² Statt Enza wird beim Tee auch das altertümliche Wort Maroza gebraucht.

5. Zabōki. Es handelt sich hier um einen größeren Federbesen als den, der bei der Kohlenzeremonie beschrieben wurde. Er wird zum Fegen des Zimmers benutzt.

6. Cha-no-chawan. Einfache Teetassen, wie sie im täglichen Leben in Japan für aufgebrühten Tee verwandt werden, benutzt man, den Gästen heißes Wasser anzubieten. Sie werden auf ein Tablett gestellt; dazu kommt ein gewöhnlicher Teetassenuntersatz, wie ihn der Japaner statt der Untertasse gebraucht. Doch im Gegensatz zur sonstigen Sitte wird für alle



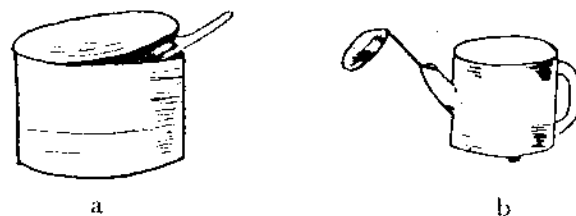
Skizze 50. Rojigeta nach Chadō Hōkan

Gäste zusammen nur ein Untersatz bereit gestellt. Das Ganze wird mit einem sauberen Tuch zugedeckt.

7. Kashiki. Schon bei Gelegenheit der Chabako wurde das kleine Kashiki erwähnt. Bei der Teegesellschaft benutzt man ein Kuchendöschen, das kein Netz trägt. Seine Form ist wieder die der Teebüchse, und man verschließt es auch mit einem Stöpsel, der mit Bambusrinde umwickelt ist. Man hebt darin Süßigkeiten auf, die dem heißen Wasser statt des Tees beige-setzt werden.

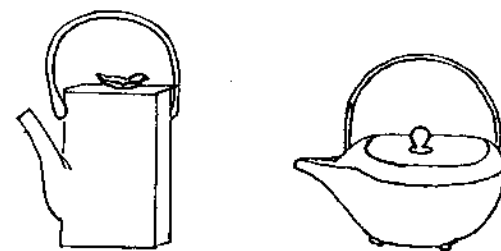
8. Zen. Dies ist das Tischchen, auf dem man das japanische Essen serviert, und das aus Lack hergestellt wird. Bei der Teegesellschaft sollen alle aus Lack gefertigten Geräte gleicher Art sein. Bei der Auswahl der Lackgeräte darf man dem eigenen Geschmack folgen; doch muß auch hier auf den Teestil Rücksicht genommen und alles Auffallende, Prunkende vermieden werden. Lackgeschirr mit Goldmalerei darf zum Beispiel nicht gewählt werden.

Die einzelnen Schüsseln, Schalen und Teller, von denen gegessen wird, sollen bei der Aufzählung der Speisen¹ berücksichtigt werden. Es handelt sich dabei um Reis-, Suppen-, Fischschalen usw., wie sie auch sonst benutzt werden. Es genügt, hier auf einige Vorschriften aufmerksam zu machen, die beim Teeessen befolgt werden müssen.



Skizze 51. Iibachi und Yutō

9. Iibachi. Der Reis wird in einer großen Schüssel ins Zimmer gebracht, die man Iibachi nennt. Beim Tee darf nur eine Lackschüssel gewählt werden, die auf einem runden Tablett steht. Man bevorzugt eine Schüssel aus schwarzem



Skizze 52. Chōshi

Lack von flacher Form. Zu der Iibachi gehört ein Löffel, den man als Shakushi bezeichnet (Skizze 51a).

10. Yutō. Das ist ein zylindrisches Gefäß aus Lack mit Deckel, Henkel, Ausguss und einem dazugehörigen Löffel, wie es in 51b skizziert ist². Man gebraucht es, nach dem Essen heißes Wasser anzubieten.

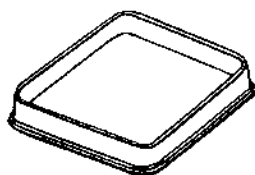
¹ S. Kap. VIII.

² Die Ausdrücke Yutō und Kataguchi werden nicht immer streng auseinander gehalten.

11. Chōshi. Beim Tee wie bei anderen festlichen Gelegenheiten benutzt man für den Reiswein, Sake, nicht die üblichen Flaschen, Tokuri genannt, sondern ein Gefäß mit Henkel und Ausguß, das an einen kleinen Teetopf erinnert. In der Skizze 52 ist links ein Chōshi zu sehen, dessen Gestalt nach Rikyō Rikyūgata benannt wird. Rechts ist die allgemein gebräuchliche Form wiedergegeben.

12. Sakazuki. Der Japaner trinkt den Reiswein im allgemeinen aus kleinen Schalen, Sakazuki, die aus Porzellan oder Lack hergestellt werden. Zur Teegesellschaft passen jedoch nur Lackschalen von großer flacher Form.

13. Hassun. Hierunter versteht man ein viereckiges Tablett (Skizze 53), das seinem Namen entsprechend acht Sun im Quadrat messen soll. In Wirklichkeit gibt es vier verschiedene



Skizze 53. Hassun nach Chadō Hōkan

Tabletts, die alle ungefähr diese Größe haben. Die Höhe beträgt zwischen sieben und achteinhalb Bu. Sie werden teils aus Zedern-, teils aus Kiriholz hergestellt.

14. Fuchidaka. Statt den Kuchen, der vor dem Tee-trinken gegessen wird, in einer irdenen Schale ins Zimmer zu bringen, legt man bei der Teegesellschaft den gefüllten Kuchen für jeden Gast in einen besonderen kleinen Kasten. Diese Kästen besitzen, wie ihr Name Fuchidaka besagt, einen hohen Rand. Man setzt die kleinen Kästen aufeinander und verschließt den obersten mit einem Deckel. Jedem Kasten liegt ein Zahnstocher, Yōji, bei, von der großen Sorte, die schon früher beschrieben wurde¹.

15. Saihashi. Bei der Teegesellschaft wird ein Paar Eßstäbchen als Zulangestäbchen benutzt, das aus frischem, also grünem Bambus geschnitten ist. Sie sind flacher und breiter als andere Stäbchen.

¹ S. Kap. V.

Kapitel VIII

MATERIAL

1. Tee. Für die Teezeremonie gebraucht man Pulvertee, Tencha oder Hikicha, der aus Blättern gestoßen ist und wie ein feines grünliches Pulver aussieht. Bei der Zubereitung gießt man mit dem Schöpflöffel heißes Wasser darüber und schlägt ihn mit dem Teeschläger schaumig. Das tägliche Getränk wird dagegen in Japan wie bei uns aus Blätterttee bereitet; das ist der aufgebrühte Tee, der in der Entwicklungsgeschichte eine spätere Stufe darstellt als der geschlagene Tee. Für den Pulvertee verwertet man nur die zartesten Blätter alter Teesträucher. Manche dieser Pflanzen sollen zweihundert Jahre alt sein¹. Sie müssen besonders gut gedüngt werden, und noch ehe die Blätter hervorsprossen, bedeckt man die Sträucher mit Strohmatten zum Schutz gegen die Sonne².

Man unterscheidet o Koicha, den starken, und o Usucha, den schwachen Pulvertee. Die wertvolleren Teesorten gebraucht man für den starken Tee. Zur Veranschaulichung sei eine Liste der Namen und Preise bekannter Teesorten gegeben, die aus einem der ersten Teeengeschäfte Tōkyōs im Jahre 1925 erhalten wurde. Man beachte dabei, daß die Preise für o Koicha sich auf zehn momme, die für o Usucha sich auf ein kin gleich 160 momme beziehen³.

¹ S. *An Official Guide to Eastern Asia*, vol. II, *South Western Japan*, Prep. by the Imperial Japanese Government Railways, Tōkyō 1914, S. CXLIII bis CXLIV.

² Einzelheiten über Rösten und so weiter s. bei Gribble, Henry, *"The Preparation of Japan Tea"*, Trans. of the Asiatic Soc. of Japan, vol. XII, 1885, S. 1—33.

³ 1 momme = 3,75g.

Asia Major V 3/4

o Koicha	10 momme	o Usucha	1 kin
Yoyogi-no-mori	Yen 2.00	Goku-mukashi	Yen 10.—
Shishi-no-shiro	„ 1.80	Ikuchiyo	„ 8.—
Tsuru-no-shiro	„ 1.80	Jō-betsugi	„ 7.—
Matsu-no-hana	„ 1.80	Betsugi	„ 6.—
Yoshi-no-shiro	„ 1.80		
Hatsu-mukashi	„ 1.50		
Nochi-mukashi	„ 1.50		
Iwai-no-shiro	„ 1.20		
Wakamori-shiro	„ 1.20		
Chiyo-no-shiro	„ 1.20		

Der chemischen Zusammensetzung nach liegt der Unterschied zwischen den beiden Teearten hauptsächlich darin, daß im allgemeinen Koicha mehr Tein und mehr Gerbsäure enthält als Usucha. Beide übertreffen aber in dieser Beziehung weit die anderen bekannten Teesorten Japans wie Orimono, Gyokuro, Bancha¹.

2. Kohlen. Man gebraucht geschnittene Holzkohle der Sorte, die man als Sakurazumi, Kirschbaum-Holzkohle, bezeichnet. Das ist sehr harte, gute Holzkohle mit einer Schnittfläche, auf der sich ein strahlenförmiges Muster von der Mitte her fast regelmäßig nach dem Rande zieht. Mit Hilfe des früher erwähnten Maßstabes und einer Säge wird sie in Stücke bestimmter Größe geschnitten. Danach unterscheidet man sechs verschiedene Kohlenstücke, die alle einen Namen besitzen. Der Länge nach messen sie:

Dōzumi	4	Sun	2	Bu
Kudazumi	4	„	2	„
Warikuda	4	„	2	„
Kichō	2	„	1	„
Warikichō	2	„	1	„
Tomezumi	2	„	0	„

Dōzumi ist stärker als Kudazumi. Beide Kohlen sind rund und zeigen die Form des ursprünglichen Astes. Warikuda ist,

¹ Martin, Dr. G., „Japanische Teesorten“, in Mitt. OAG (= Ges. f. Natur- u. Völkerk. Ostas.) 12. Heft, Band II, 2. Auflage, 1895, S. 34.

wie auch der Name besagt, eine gespaltene Kuda, und zwar erfolgt die Spaltung der Länge nach. Kichō ist eine kurze dicke Kohle runder Form, die durchgeschnitten in zwei Warikichō zerfällt. Tomezumi, oft auch als Tenzumi bezeichnet, ist eine ganz kurze, dünne und runde Kohle. Statt Dōzumi benutzt man bisweilen Wadōzumi. Das ist eine runde und sehr starke Kohle, die nur eine Höhe von 2 Sun besitzt (Tafel 52 u. 53a). Schließlich gibt es noch eine mit gebranntem Kalk weiß gefärbte Kohlenart, Edazumi, die wie ihr Name besagt, einen Zweig darstellt. Sie soll 5 Sun messen (Tafel 53b). Da Edazumi sehr leicht zerbrechlich ist, wird sie sorgfältig in kleine Kästen verpackt und von den anderen Kohlen getrennt gehalten.

Dies sind die Maße für den Winter, d. h. für die Kohlen, die im Ro verbrannt werden sollen. Die Maße für den Sommer sind um 2 Bu kürzer; ja bei kleinem Furo soll man sogar 3 Bu weniger rechnen.

Die Lehrbücher geben zum Teil etwas abweichende Maße. Ich folge hier wie immer bei Widersprüchen der mir im Unterricht überlieferten Tradition und weiß mich dabei in Übereinstimmung mit japanischem Urteil, das des Lehrers Wort über das im Buch Gedruckte stellt.

3. Asche. Als Unterlage für die Kohlen benutzt man etwas feuchte Asche, die man als Shimeribai bezeichnet. Man begießt zu dem Zweck gewöhnliche Holzkohlenasche mit einem starken Aufguß von Bancha, einer billigen Teesorte. Die gefärbte Asche wird auf einer Strohmatte ausgebreitet und zum Trocknen liegen gelassen. Sobald sie trocken ist, färbt man sie noch einmal und läßt sie dann wieder trocknen. Jetzt wird sie durchgeseiht und ist damit für den allgemeinen Gebrauch fertig. Die Asche jedoch, die beim Anlegen des Feuers im Furo gestreut wird¹, muß noch feiner sein. Sie wird in einem Mörser gestoßen und dann besonders fein gesiebt.

4. Weihrauch (Tafel 54a u. b). Im Winter gebraucht man Weihrauch in Form von kleinen Kugeln oder Plättchen. Unter den kleinen Kugeln, die wie winzige Kohlen aussehen,

¹ S. Kap. XI und XII.

ist die Sorte am häufigsten, die man Umegaka-no-nerikō nennt. Früher stellte man diesen Weihrauch selbst dar, indem man Steine getrockneter Pflaumen röstete, zermalmte und dann im Mörser möglichst fein zerrieb. Dieser Masse wurde das Fleisch der Pflaumen und pulverisiertes duftendes Holz zugesetzt, und dann wurden kleine Kugeln daraus geknetet. Heute kauft man Umegaka im Geschäft. Die kleinste Packung ist eine Muschel, die mit einem Streifen weißen Papiers verklebt ist. Sie enthält ungefähr zwanzig kleine Kugeln, für die man zwanzig Sen bezahlt.

Andere bekannte Sorten Weihrauchkugeln sind Wakakusa und Kokonoe. Wakakusa ist ungefähr doppelt so teuer wie Umegaka, und Kokonoe steht im Preis wieder fast doppelt so hoch wie Wakakusa. Alle diese Sorten werden nicht nur in den kleinen Muscheln verkauft, sondern kommen in vielen verschiedenen, zum Teil sehr schönen Packungen auf den Markt.

Der bekannteste Plättchenweihrauch ist Kagetsu-kō. Die Plättchen haben die Form kleiner Vollmonde oder Kirschblüten und sind dunkler Färbung. Weit schöneren Duft verbreitet Kosome-no-ume, das wie kleine Pflaumenblüten gebildet ist und eine schmutzig gelbe Farbe besitzt. Diese Sorten Weihrauch werden in Papierhüllen verkauft. Das Papier wird dabei der Länge nach dreifach gefaltet und oben wie unten umgeschlagen. Die Papierhülle kommt dann in eine zweite größere, die in der gleichen Art gefaltet ist. Die Qualität des Papiers entspricht der des Weihrauchs. Bildschmuck ist beliebt.

Im Sommer wählt man wohlriechende Hölzer. Als besonders häufig seien Sandelholz, Hakudan, und Aloeholz, Jinkō, genannt. Hakudan sieht aus wie kleine ganz helle Holzplättchen. Als kleinste Packung kann man für zwanzig Sen einen Papierbeutel kaufen, der eine Handvoll solcher Plättchen enthält. Jinkō ist bedeutend teurer. Es kommt in etwas größeren Platten dunkler Färbung auf den Markt. Kaum ein Dutzend solcher Holzstückchen gehen auf ein Beutelchen, das mit fünfzig Sen berechnet wird.

Alle Weihraucharten, die für Chanoyu gebraucht werden, sind weich und sauber im Geruch. Sie sind weder aufdringlich noch ablenkend. Der Weihrauch ist eine wichtige

Grundlage für die ästhetische Einstellung, die der Teekult fordert.

5. Blumen. Nicht jede Blume darf im Teezimmer aufgestellt werden. Eine ganze Reihe von Blumen sind streng ausgeschlossen. Auf dieser schwarzen Liste stehen:

Keitō	Hahnenkamm
Kinsenka	Totenblume
Tsutsuji	Azalie
Asagao	Winde
Hosenka	Rührmichnichtan
Yūgao	Kürbisart (<i>Lagenaria vulgaris</i> Ser.)
Hyakujikkō	Lagerstroemia Indica L.

Andere Blumen sind nur in gewissen Vertretern ausgeschlossen; so darf man die Chrysantemensorte nicht benutzen, bei der der Stiel eine einzelne große Blüte trägt, Ō-rin-giku, noch die große Blüte der Hortensie, Ajisai, und andere große Blüten. Auch die doppelte Kirschblüte, Yaezakura, ist fürs Teezimmer zu üppig.

Conder gibt in seiner Darstellung des japanischen Blumenstellens eine etwas abweichende Liste. Ich führe deshalb noch einige der von ihm als verboten bezeichneten Pflanzen an:

Bara	Rose
Ran	Orchis
Azami	Distel
Shikimi	<i>Illicium anisatum</i>

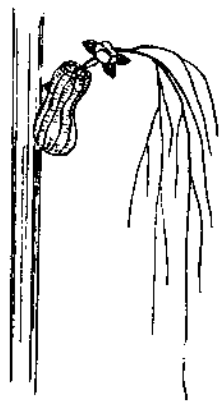
und alle giftigen Blumen¹⁾.

Es wäre vollkommen verkehrt, bei den Blumen fürs Teezimmer an die allgemeine, formbestimmte Art japanischen Blumenstellens zu denken. Die Blumen im Teezimmer müssen ganz den Charakter des Zufälligen, Unabsichtlichen haben. Sie sollen ausschauen, als ob sie eben frisch aus dem Garten gekommen und leicht in die Vase gesteckt sind. Es versteht sich von selbst, daß sie nur so aussehen sollen. Die Hand, die die Blumen stellt, muß geübt und geschickt sein. Auch hier wird die Sauberkeit und Sicherheit verlangt, die für Japan so charak-

¹ Conder, l. c. S. 63.

teristisch sind. Man weiß genau, was man beabsichtigt, und der Zufall ist nur Schein. Leicht liegt die Blume da. Wassertropfen glitzern auf ihr, als ob sie noch vom Tau benetzt wäre. Frische und Losgelöstsein vom Schweren geht von der Blume zum Gast, der sie niederkniend betrachtet.

Auf jeden Fall soll die Blume nicht groß sein. Schon eine einzige Blume oder ein einziger Zweig genügt. Sind zwei Zweige da, so darf man sie zusammenstellen; auch drei Zweige



Skizze 54. Weidenzweige und Kamelienblüte nach Fujin Hōten (Ikebana)

können zu einer Linie zusammengefaßt werden. Wie meist beim Blumenstellen, so darf man auch im Teezimmer einen Halter, Kubari, gebrauchen, der am einfachsten aus einem gegabelten Ast besteht.

Um etwas eingehender zu zeigen, was man von den Blumen im Teezimmer erwartet, sei ein Beispiel aus einem Lehrbuch über Blumenstellen¹ wiedergegeben.

Wenn man bei Beginn des neuen Jahres den Kessel zum erstenmal aufs Feuer setzt, so soll man herabhängende Zweige der Trauerweide wählen. Man fügt fünf einzelnen Zweigen der Weide eine Kamelienblüte zu oder bindet die Zweige der Weide zusammen. Auf jeden Fall müssen die Weidenzweige lang herunterhängen. Die Blumenvase darf aus einem Stück Bambus, aus Korbgeflecht oder Porzellan bestehen; doch darf nur eine Hängevase, Kakeike, gewählt werden (Skizze 54).

Blumen werden entweder am Pfeiler der Bildnische² aufgehängt oder in der Nische aufgestellt. Die Blumen und die Art der Anordnung richten sich nach der Vase, die man schmücken will. Zum Blumengefaß muß auch der Untersatz passen; zur runden Vase gehört der eckige Untersatz und umgekehrt. Noch viele einzelne Vorschriften sind zu berücksichtigen. So darf man ein Holzbrett, Usuita, nicht unter eine geflochtene Bambus-

¹ Fujin Hōten, Band IV.

² S. Kap. IX.

vase legen, wohl aber unter eine Take-oki-zutsu, eine stehende Vase aus einem Stück Bambusrohr. Ein Usuita soll aber auch dann nicht gebraucht werden, wenn der Boden der Bildnische aus Holz besteht. Am Platz ist es bei einer Nische mit mattenbedecktem Boden. Die Frage, ob ein Lang- oder Querbild gewünscht wird, muß vor der Wahl der Vase und des Untersatzes entschieden werden, damit Harmonie herrsche zwischen der Höhe der Blumen und dem Bildschmuck. Ein wertvolles Blumengefaß muß in der Mitte aufgestellt werden, ein wenig nach rechts zu verschoben. Der zweitbeste Platz ist auf der linken Seite der Bildnische; je weiter man auf der rechten Seite der Nische nach rechts rückt, umso weniger würdig ist der Platz. Das Profil der Unterlage soll nach der Jahreszeit gewählt werden. Auf alle diese Vorschriften, die zur Blumenlehre gehören, kann nicht eingegangen werden; doch muß erwähnt werden, daß man beim Teejünger diese Kenntnisse voraussetzt.

6. Kuchen. Der japanische Kuchen ist im allgemeinen sehr reich geschmückt. Daher ist die Vorschrift berechtigt, die für das Teezimmer Kuchen ohne allzu auffallendes Muster verlangt. Auch zu groß dürfen die Kuchen nicht sein. Wie schon erwähnt, gibt es zwei verschiedene Arten Kuchen, dünnen, oblatenartigen und dicken, gefüllten. Die erste Sorte nennt man Higashi; sie wird meist zum Usucha angeboten. Die zweite heißt Mushigashi; sie paßt zum Koicha; doch ist diese Vorschrift über den Kuchen nicht so streng zu nehmen. Schließlich gibt es noch kleine Süßigkeiten aus Zucker, süße Bohnen oder dergleichen.

7. Essen für Teegesellschaften¹. Bei einer Teegesellschaft werden folgende Gerichte bereitet:

a) Iiwan. Reis wird bei Beginn des Essens für jeden Gast einzeln in einer kleinen Lackschale mit Deckel dargeboten, die man Iiwan nennt. Später wird er aus der früher besprochenen großen Reisschüssel nachgefüllt. Wie immer im japanischen Haus legt man Wert darauf, daß der Reis besonders weiß ist. Er wird wie stets ganz ohne Zutaten gekocht und muß ziemlich

¹ Bei der Beschreibung der Zubereitung der Gerichte folge ich dem Kochbuch des Fujin Hōten (Band III).

hart bleiben, so daß die einzelnen Körner sich deutlich von einander trennen.

b) Mukō-zuke. Dies ist ein Gericht, das in einem Schälchen liegt, das auf der dem Gast abgewandten Seite des Eßtisches steht, und das man deshalb Mukō-zara nennt. Oft liegt in diesem Schälchen eine Speise, die an einen europäischen Salat erinnert. Gern nimmt man auch rohen Fisch, z. B. Karpfen, Meerbrasse und so weiter. Den rohen Fisch, o Sashimi, bereitet man zu wie immer; doch soll man nicht zuviel davon in die Schale tun. Man muß gut acht geben, daß alle schmückenden Beilagen auf die linke Seite der Schüssel gelegt werden. Vor dem Anrichten gibt man zwei Löffel Essig zu.

c) Shiru. Darunter versteht man eine Art Bohnensuppe. Man gibt sie jedem Gast einzeln in einer kleinen Lackschüssel, die der Reisschale sehr ähnlich, aber ein wenig weiter und flacher ist. Bei der Herstellung bereitet man zuerst eine Brühe aus Kombu, einem eßbaren Seetang (Riementang), und setzt dieser Brühe dann o Miso zu, ein Gährungsprodukt aus Sojabohnen. Gemüse größerer Form, das man für die Suppe benutzen will, schneidet man zunächst sehr fein, kocht es in Wasser ab und legt es dann in die Suppe. Gern verwertet man Pilze, Eierfrucht, Bohnen und so weiter. Gemüse, das nicht zerschnitten wird, wie Bohnen, setzt man erst zu, nachdem man die Suppe in die Lackschale gefüllt hat, damit sie schön ganz bleiben. Ein oder zwei Bohnen genügen für eine Schale. Wenn man Sesam an die Suppe tun will, so muß man ihn zuvor fein zerreiben; außerdem darf nur der schwarze Sesam gewählt werden.

d) Nimono. Wörtlich übersetzt bedeutet Nimono etwas Gekochtes. Was tatsächlich darunter verstanden wird, mag aus der Beschreibung der Zubereitung erschen werden. Zuerst stellt man wieder eine Brühe aus Riementang her. Dann setzt man Katsuo-bushi zu; das ist Bonitofisch, der so stark getrocknet ist, daß er hart wie Holz erscheint. Mit einer Reibe wird dieser Fisch in dünne Flocken zerrieben, die man in die Kombubröhe schüttet. Man würzt die abgessene Brühe noch mit Sojasauce. Kocht sie gut, so legt man Fisch oder Muscheln, Krabben oder auch Fleisch von Wildvögeln hinein. Will man zudem Gemüse als Zutat benutzen, so muß man es vorher wieder in Wasser

abkochen. Diese Zubereitung unterscheidet sich nicht von der des täglichen Gebrauchs. Nimono wird wieder für jeden Gast einzeln in einer Lackschale angerichtet, die jedoch bedeutend flacher als die beiden vorher genannten Eßschüsseln ist und deshalb als Hirawan bezeichnet wird.

e) Yakimono. Hier handelt es sich um gebackenen Fisch. Auch diese Speise wird genau wie in der gewöhnlichen Küche hergestellt. Doch wählt man beim Teeessen am liebsten Fische, die ohne Gräten auf den Tisch kommen. Am besten ist es deshalb, einen großen Fisch zu besorgen, der sich zerteilen läßt. Doch schadet es nicht, wenn kleine Fische, wie Forellen, ganz gebacken werden. Auch den beliebten Tai, die Meerbrasse, darf man ganz anrichten, wenn es sich um so kleine Fische handelt, daß sich das Fleisch schlecht abtrennen läßt. Auf keinen Fall darf man aber wie beim täglichen Essen dem zerteilten Fisch Zutaten beilegen.

f) Kō-no-mono. Darunter versteht man eingelegtes Gemüse. Es gibt verschiedene Sorten Kō-no-mono, je nachdem, worin das Gemüse eingemacht ist. Die gewöhnlichen Arten Miso-zuke, Narazuke und Shio-zuke dürfen auch beim Teeessen verwandt werden. Die eingelegten Stücke sollen aber größer geschnitten werden als sonst. Daikon z. B., der große japanische Rettich, wird in Stücke geschnitten, die in jeder Richtung ungefähr ein Sun lang sind. Sie werden dann noch einmal so geteilt, daß man Stücke von ungefähr fünf Bu im Quadrat als Durchschnitt erhält. In ähnlicher Weise schneidet man Melonen, Eierfrüchte und so weiter.

Beim Teeessen wird Yakimono und Kō-no-mono zusammen angerichtet, und zwar für alle Gäste gemeinsam auf einer Schüssel oder in einem Lackkasten. Die grünen Zulagestäbchen werden dazu gelegt. Nacheinander nehmen sich die Gäste ihren Anteil, wobei sie Yakimono auf den umgekehrten Deckel ihrer Hirawan und Kō-no-mono seitlich auf die Mukōzara legen.

g) Suimono. Dies ist eine zweite Suppe. Aber diesmal handelt es sich um eine sehr feine Suppe, die dementsprechend jedem Gast in einer sehr kleinen Suppenschüssel angeboten wird. Bei der Zubereitung wäscht man zuerst die Stäbchen, die man beim Kochen benutzen will, gut ab. Dann bereitet

man wieder eine Brühe aus Tang und Katsuo-bushi. Etwas Salz wird zugesetzt. Die Suppeneinlagen werden wie immer klein geschnitten und in Wasser abgekocht. Man legt sie in die Suppenschale und gießt die Brühe darüber. Eine Ausnahme muß man wieder bei Zutatzen wie Umeboshi, in Salz eingemachten Pflaumen, Harishōga, einer bestimmten Art Ingwer, und Nori, Meerlattich, machen; sie dürfen erst zugesetzt werden, nachdem die Suppe in die Schale gefüllt ist.

h) Hassun. Dieses Gericht nennt man im täglichen Leben Torizakana. Der Name Hassun bezieht sich auf die vorschriftsmäßige Platte, die als Unterlage für das Gericht dient und schon vorher beschrieben wurde. Die Speise soll sehr leicht und delikate sein. Sie besteht aus Fisch, der auf die rechte abgewandte Ecke der Platte gelegt wird, und Gemüse, das die entgegengesetzte Ecke, also die linke zugewandte, einnimmt. Vom Fisch sowohl wie vom Gemüse legt man soviel auf die Platte, daß jeder Gast von beiden eine kleine Portion erhält. Man schichtet die Stückchen sorgfältig aufeinander und legt wieder grüne Eßstäbchen bei.

Als Fisch wählt man gern den getrockneten Inada, den man am besten erst in Kasu, den Rückstand bei der Verarbeitung der Bohnen oder der Reisweinbereitung, legt und dann klein schneidet. Man darf auch getrockneten Tintenfisch verwerten; er wird erst am Feuer geröstet, dann mit Salz besprengt, in ein Tuch oder Papier gewickelt und mit einem Stößel geklopft. Auf die Weise wird er weich und kann in ganz kleinen Portionen angerichtet werden.

Bei der Auswahl der Gemüsesorten für Hassun muß man sich nach der Jahreszeit richten. Doch soll auch auf Farben und Formen geachtet werden. Sorten gleichen Geschmacks und gleicher Farbe dürfen nicht zusammen benutzt werden.

i) Yutō. Das heiße Wasser, das nach dem Essen im Yutō angerichtet wird, ist stets etwas getrübt. Der Grund dafür liegt darin, daß man es im Reistopf kocht. Bisweilen läßt man auch den Reis etwas dunkel werden, damit das Wasser Färbung erhält. Auch Salz wird zugesetzt.

Auf die Zutatzen sowohl wie auf das Kochen und Anrichten der Speisen wird großer Wert gelegt. Soll in Tōkyō eine Teegesellschaft stattfinden, so bestellt man sich rechtzeitig alle

Zutatzen aus Kyōto, da sie nur dort den Ansprüchen entsprechend geliefert werden können. Man erwartet auch, daß die Gäste genügend Verständnis für die Feinheit des Angebotes besitzen. Trotz allem handelt es sich nicht um ein Schlemmeressen, sondern um ein ästhetisches Genießen des Wohlgeschmacks, der ganz besonders dadurch erhöht wird, daß die überall bemerkbare japanische Sicherheit und Geschicklichkeit sich auch in den Leistungen der Küche kundtun.

Kapitel IX

DAS TEEZIMMER¹Chashitsu, Chaseki, Sukiya, Kakoi²

Die Zimmer des japanischen Hauses sind mit Matten bedeckt, die man als Tatami bezeichnet. Die Matten bestehen aus einem dicken Mattenbett und einer darüber gespannten Binsenmatte, die, solange sie frisch ist, eine schöne grüne Farbe besitzt, später aber gelb wird. Die Art der Herstellung prägt der Matte ein Muster auf, das aus einer Reihe von parallelen Strichen besteht. Man bezeichnet den Strich als Me und benutzt diese Einheit als Maßstab bei der Aufstellung der Geräte.

Die Zimmer sind so gebaut, daß sie eine bestimmte Anzahl von Matten fassen. Die Matte ist doppelt so lang wie breit. Die Kyōmadatami, die Matte nach Kyōtoer Art, mißt 6,6 Shaku in der Länge, 3,3 Shaku in der Breite und besitzt eine Dicke von 0,17 Shaku. In Kyōto zerlegt man den Raum innerhalb der Schwellen, die das Zimmer umfassen, in Matteneinheiten. In Tōkyō dagegen werden die Schwellen in ihrer ganzen Breite in das Maß des Zimmers einbezogen. Der freie

¹ Technische Einzelheiten des japanischen Teezimmers und des dazu gehörenden Gartens gibt F. Baltzer in seinem bekannten Werk: *Das japanische Haus*, Berlin 1903, S. 67-72. Dort ist auch in Tafel 9 der genaue Bauplan eines von Kobori Enshū entworfenen Teehauses zu finden. Daneben enthält das Buch noch viele gute Illustrationen der in Betracht kommenden baulichen Anlagen. Eine hübsche Innenansicht eines Teezimmers gibt Kümmerl, *Ostasiatisches Gerät*, S. 27.

² Die ersten beiden Namen bedeuten Teezimmer; Chaseki ist ein besonderes Gebäude, dessen Hauptbestandteil das Teezimmer ausmacht. Chashitsu ist ein Teeraum innerhalb eines Hauses. Über Sukiya vergleiche Kap. XXIV; mit Kakoi bezeichnet man etwas Eingefriedigtes. Die Zeremonie fand ursprünglich in einem größeren Zimmer statt, in dem man einen Raum durch einen Wandschirm abgrenzte.

Raum ist dadurch etwas geringer, und bei der Aufteilung in Matten ergibt sich eine etwas kleinere Mattengröße. Diese Matte heißt Tōmadatami, und ihr Maß ist 5,8 Shaku mal 2,9 Shaku mal 0,15 Shaku¹.

Die Matten kommen in bestimmten Zahlen vor. Spricht man von einem Sechsmattenzimmer oder einem Achtmattenzimmer, so kann sich der Japaner die Größe des Zimmers genau vorstellen. Neben der Anzahl ist auch die Lage der Matten zu einander veränderlich, und diese Lage der Matten zu einander läßt ein bestimmtes Muster im Fußboden entstehen, das umso stärker wirkt, weil die Matten an der Längsseite mit einer meist schwarzen Borte eingefast sind. Liegt Längsseite gegen Querseite, so ergibt sich ein dunkler Streifen; liegt Längsseite gegen Längsseite, so treffen zwei dunkle Streifen zusammen. Beim Teezimmer bleibt diese Einfassung jedoch häufig fort.

Außer Anzahl und Lage der Matten wirken bei der Festlegung eines Teezimmers noch einige andere Faktoren mit. Da ist einmal der Platz der Feuerstelle, die schon bei der Aufzählung der Geräte erwähnt wurde. Auch von dem Tokonoma, der Bildnische, wurde schon gesprochen. Das Teezimmer besitzt fast stets eine Bildnische und unterscheidet sich in der Beziehung nicht von anderen guten japanischen Zimmern. Sodann ist bei jedem Teezimmer der Eingang für den Wirt und der Eingang für die Gäste festgelegt. Der Wirt benutzt eine Schiebetür, und diesen Eingang nennt man Kayoiguchi, eine Bezeichnung, die das Gehen und Kommen ausdrückt. Man sagt auch Katteiriguchi, Wirtseingang, oder auch Chatateguchi, Teebereitungseingang. Die Gäste betreten das Teezimmer kniend durch das Nijiriguchi, das niedriger ist als die Matte breit.

Alle Zimmer, die nicht größer sind als zwölfteinalb und nicht kleiner als acht Matten, bezeichnet man als große Zimmer, Hiroma. Man nennt solche Zimmer auch Katsuzashiki. Zimmer, die nicht größer sind als vierteinalb Matten, nennt man kleine Zimmer, Koma². Alle Zimmer über zwölfteinalb Matten

¹ Außer diesen beiden bekannten gibt es noch zwei andere Mattengrößen.

² Die Bezeichnung Sukiya soll nur einem Zimmer zukommen, das kleiner als vierteinalb Matten ist.

betrachtet man als Ōhiroma, sehr große Zimmer. Große Zimmer dürfen für die Teezeremonie gebraucht werden; doch ist das immer eine Ausnahme, die durch einen besonderen Grund erklärt werden kann. So darf z. B. eine Teezeremonie in einem großen Zimmer stattfinden, damit alle Schüler eines Lehrers gleichzeitig teilnehmen können.

Die eigentliche Grundlage bildet das Viereinhalbmatte-Zimmer, das Yojōhan¹. Die Matten legt man, wie Skizze 55, Nr. 1 zeigt, im Kreis herum und behält die halbe Matte für die Mitte zurück, um aus ihr das Ro auszuschneiden. Die Anlage ist nach dem heute wohl nicht mehr erhaltenen Sengen Chitsugakoi in Kyōto gezeichnet. Die Bildnische ist an der Schraffierung zu erkennen; die Gäste kommen von dem Eingang, der der Bildnische gegenüber liegt. Hier sind Steine vor dem Eingang, die bis zum Schwertständer führen (s. u.). Der Wirtseingang ist am Pfeil zu erkennen.

Die Matte, die der Wirt zuerst betritt, nennt man Fun-godatami. Darauf wendet sich der Wirt links und steht damit auf der senkrecht dazu liegenden Dōgudatami oder Katte-datami. Während der Name der ersten Matte auf das Betreten weist, sagen diese beiden Namen, daß es sich um die Gerätematte handelt oder um die Matte des Wirtes. Dies Zimmer enthält neben der Wirtsmatte ein Dōkō, ein Wandbrett, wie es in Kapitel III beschrieben wurde. Vor der Bildnische breitet sich die Tokodatami aus, und daran schließt sich die Gästematte, Kyakudatami.

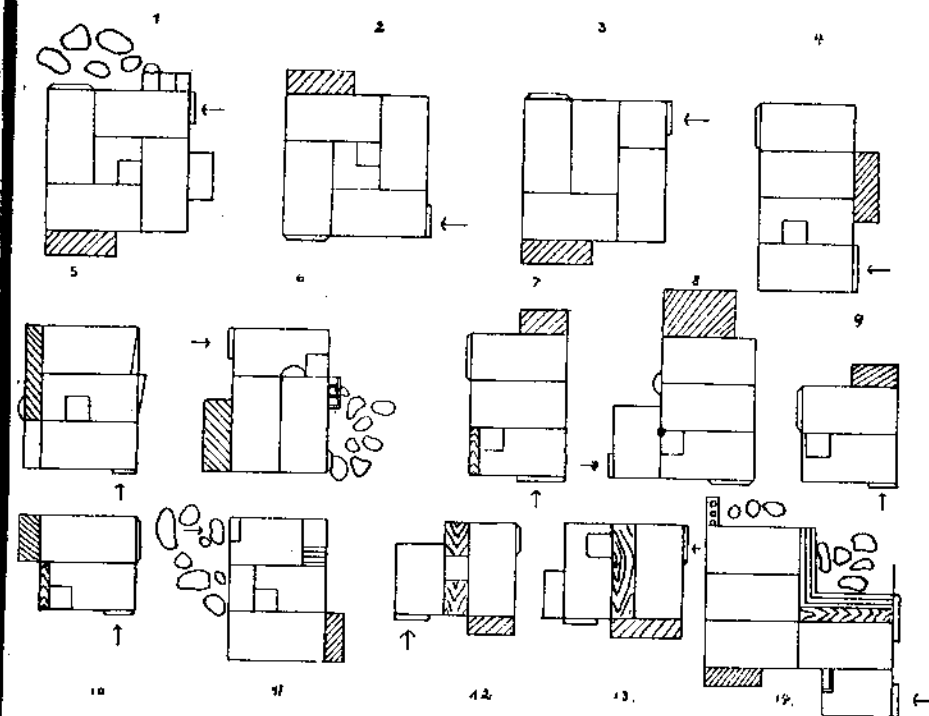
Das erste Teezimmer dieser Art ist im Ginkaku-ji bei Kyōto; es wurde vom Shōgun Yoshimasa erbaut.

Ist aus irgend einem Grunde die Anlage dieses Zimmers nicht möglich, so kann man die spiegelbildliche wählen, die Nr. 2 veranschaulicht. Dann spricht man vom linksseitigen Viereinhalbmatte-Zimmer, Yojōhan sakatte oder Yojōhan hidarikatte, im Gegensatz zum erst erwähnten honkatte, dem grundlegenden. Diese Beziehung zwischen rechts- und linksseitiger Anlage wiederholt sich auch bei den übrigen zu

¹ Es heißt, daß der Teemeister Jūkō zuerst den vierten Teil eines Zimmers von achtzehn Matten für die Zeremonie benutzt habe, und daß dadurch das Zimmer von viereinhalb Matten entstanden sei.

erwähnten Teezimmern. Sie ist wichtig für sämtliche Bewegungen, die bei der Teebereitung vorkommen.

Im Sommer verschiebt man die Matten. Wie Nr. 3 zeigt, liegen dann zwei von ihnen parallel zu einander, während die halbe Matte vor den Wirtseingang kommt.



Skizze 55. Mattenanordnung im Teezimmer

Alle kleinen Zimmer sind für die Teezeremonie geeignet. Es gibt eine große Anzahl verschiedener Zimmer, die man sich selbst konstruieren kann, wenn man all die Faktoren variiert, die ein Teezimmer bestimmen. Vor dem Eingehen auf die wichtigsten Formen müssen noch einige Einzelheiten erwähnt werden, die den Bau eines Teezimmers etwas verwickelt gestalten, dadurch aber auch das Teezimmer viel heimischer erscheinen lassen als das regelmäßige Zimmer, das der Japaner täglich benutzt.

Da ist vor allem die Daime-datami zu nennen. Eigentlich versteht man darunter etwas ganz Einfaches, nämlich eine Matte, die um ein Viertel gekürzt ist. Es bestehen aber gewisse Umstände, die alles, was die Daimé betrifft, selbst für das Verständnais der Japaner schwierig gestalten. Man kann nämlich entweder von der Kattedatami eines Zimmers ein Viertel abnehmen, indem man ein Brett einfügt, oder man kann das Zimmer um dreiviertel Matte erweitern. Die Matte, die zum Zimmer hinzukommt, wird von den anderen durch einen Pfeiler, Nakabashira oder Daimébashira, mittlerer oder Daimé-Pfeiler, getrennt, so daß ein neuer kleiner Raum entsteht.

Zum Teil liegt die Schwierigkeit des Sprachgebrauchs auch darin, daß es nicht nur eine Daime-datami, sondern auch Daime-temae gibt; das ist die Teebereitung nach Daimé-art. Sie gilt für Daime-datami aber auch für manche andere Zimmer¹.

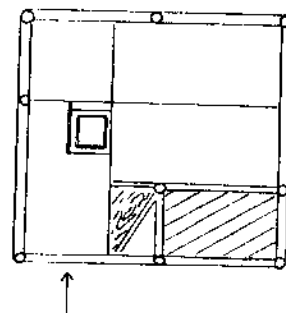
Bretter, die man in die Matten einfügt, nennt man Mukōita oder Koita. Die erstere Bezeichnung bedeutet, daß das Brett auf der abgewandten Seite der Matte liegt, d. i. abgewandt vom Wirtseingang aus, und die zweite, daß es sich um ein kleines Brett handelt. Es gibt auch sonst noch Bretter, stets aus wertvollem Holz, die sich zwischen Matten, vor das Tokonomama oder an anderen Stellen einschieben. Bretter, die zwischen zwei Matten liegen, nennt man mittlere Bretter, Nakaita.

Wie die Zimmer sich im einzelnen gestalten, kann aus der Skizze 55 erschen werden. Nr. 4 zeigt ein Nagayōjō, womit ein Zimmer gemeint ist, das aus vier Matten besteht, die sich der Tiefe nach aneinander reihen. Bei den langen Zimmern fällt die Längsrichtung der Matte mit der Richtung zusammen, die der Wirt beim Betreten des Zimmers innehat; d. h. er betritt das Zimmer von der Längsseite her. Bei den breiten Zimmern, wie Nr. 5, ist die Längsrichtung der Matten senkrecht zum Weg des hereinkommenden Wirtes, der es von der Schmalseite aus betritt. Bei Nagayōjō schneidet man die Feuerstätte entweder so, wie die Zeichnung angibt, was man nach oben schneiden nennt, oder spiegelbildlich dazu, wobei man als Symmetrieachse die Linie wählen muß, die alle Matten der Länge nach halbiert; das ist der Schnitt nach unten.

¹ S. Kap. XVI.

Ein Dreieinhalbmatte-Zimmer, Sanjōhan, kann dadurch entstehen, daß bei einem Zimmer in der Form des gewöhnlichen Yōjōhan eine Matte durch Bildnische und Zwischenbrett ausgefüllt wird, wie dies der Fall beim Zimmer nach Kōrin ist (Skizze 56).

Die Anordnung der Matten, die Nr. 5 in Skizze 55 veranschaulicht, nennt man Hirasanjō Mukashi Zashiki; das ist ein Dreimatten-Zimmer alter Art, bei dem die Matten der Breite nach angeordnet sind. Das Diagramm stellt nicht die ideale Grundform eines solchen Zimmers dar, sondern ein Teezimmer aus dem Myōshin-ji bei Kyōto. Die Bildnische ist besonders groß. Statt des üblichen Gästeeingangs sind zwei Schiebetüren (s. u.) gegenüber der Bildnische angebracht. Im Hintergrund der Nische ist auf der Skizze ein kleiner Kreisbogen eingezeichnet, der eine nach oben abgerundete Tür darstellt, Kyūjiguchi oder Katōguchi genannt, die man häufig in Teezimmern findet. Dieses Zimmer besitzt wieder ein Dōkō, das neben der Bildnische angebracht ist. Wie beim vorigen Beispiel ist auch hier die Feuerstätte nach oben geschnitten. Doch darf man auch bei dieser Art des Teezimmers die Feuerstätte nach unten schneiden; dann spricht man vom Stil des Tee-meisters Shōō.



Skizze 56. Kōrins Zimmer nach Chashitsu to Chaniwa

Nr. 6 und 7 zeigen Dreimatten-Zimmer anderer Art. Nr. 6 stellt das Teezimmer Kurotani Seioin Hankōan dar, Nr. 7 gibt nur die ideale Grundform wieder. Bei Nr. 6 betritt der Wirt das Zimmer von der größeren Seite her. Im Gegensatz zum Hirasanjō nennt man solch ein Zimmer auch Fukasanjō. Während in allen bisher geschilderten Zimmern die Feuerstätte aus der Mitte der Matte geschnitten war, liegt sie bei diesen beiden am Ende der Matte. In dem Fall kann sich wie bei Nr. 7 ein Mukōita zwischen Wand und Feuerstelle einschieben. Zu beachten ist, daß die Feuerstelle an der Seite der Matte liegt, die an eine andere Matte anstößt, und nicht wie bei Nr. 10 in

der freien Ecke. Nr. 7 ist die typische Form des Sanjōmukōgiri, des Dreimatten-Zimmers mit Feuerstätte in der Ecke, die vom Wirtseingang aus gesehen als abgewandte gilt. In Nr. 6 ist wieder die runde Tür zu sehen, die diesmal neben der Feuerstelle liegt; die Bildnische ist sehr groß, und beim Gästeingang ist ein Gestell für die Schwerter angebracht.

Nr. 8 ist ein Sanjōdaime, ein Daim-Zimmer mit drei Matten. Daim kommt auch in Verbindung mit ein, zwei, vier und viereinhalb Matten vor. Das hier gezeigte Zimmer entstammt dem Sunshō-an im Daitoku-ji bei Kyōto. Die verkürzte Matte und der Pfeiler an der einen Ecke der Feuerstelle sind in der Skizze zu erkennen. Bei der typischen Form dieses Zimmers ist die Bildnische bedeutend flacher; zudem muß sie weiter nach rechts liegen.

Wie Zimmer 7 als Sanjōmukōgiri, so wird Zimmer 9 als Nijōmukōgiri bezeichnet. Es ist ein Zweimatten-Zimmer mit Feuerstätte auf der abgewandten Seite. Wandert die Feuerstelle in die äußere Ecke wie bei Nr. 10, so spricht man von einem Sumiro. Das Zimmer 10 besitzt zwei Matten und heißt deshalb Nijōsumiro. Zwischen Wand und Feuerstätte kann sich wieder ein Mukōita einschieben. Es ist Sitte, beim Sumiro einen Haken in die Wand zu schlagen, an dem der Schöpflopfel aufgehängt wird. Das macht die Handhabung sehr bequem.

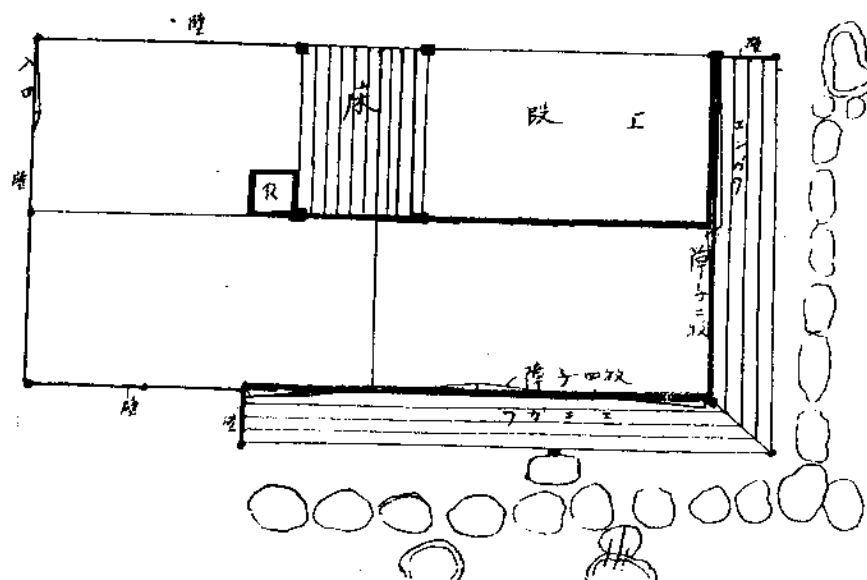
Zimmer 9 wird auch als Ichijōhan Mukashi Seki bezeichnet. Das bedeutet ein Zimmer alter Art mit anderthalb Matten. Als Grund dafür gibt man an, daß vom Gast aus gesehen das Zimmer nur anderthalb Matten zu besitzen scheint. Man muß sich dabei vorstellen, daß die Gäste vor der Bildnische sitzen und der Wirt vor der Feuerstelle kniet. Man macht es diesem Zimmer zum Vorwurf, daß der Wirt den Gästen bei der Teebereitung den Rücken zukehrt, und zieht ihm deshalb ein Zimmer vor, das aus einer Matte und Daim besteht, ein Ichijōdaime. In diesem Zimmer legt man bisweilen wieder ein Brett zwischen Wand und Feuerstelle. Es soll 1,75 Sun breit sein und wird als Koita oder auch als Mukōita bezeichnet. Am besten wählt man dafür Matsumasame, das dunkle Holz aus dem Herz einer alten Kiefer mit vollkommen paralleler Maserung. Nr. 11 gibt solch ein Ichijōdaime wieder; es ist

das Hisata Sōjo-Gakoi. Zum Teezimmer gehört nur die Matte vor der Bildnische und die Daim.

Die Zimmer 12 und 13 geben Beispiele für Nakaita. Einmal liegt die Feuerstelle innerhalb des Brettes, einmal daneben. Diese letztere Art kommt auch bei drei Matten vor.

Als letztes Beispiel der Tabelle ist ein ganz unregelmäßiges Teezimmer gewählt, das Yoshinin im Tenryū-ji. Es ist ein

清 謹 亭 平 面 略 圖



Skizze 57. Seirente

Vojōdaime, ein Viermatten-Zimmer mit Daim. Beim Hereinkommen betritt der Wirt die Daim. Auf der dem Wirtseingang entgegengesetzten Seite besitzt diese Daim ein Nijūdana, ein Wandbrett, wie es früher beschrieben wurde. Beim Gästeingang, der gegenüber der Bildnische liegt, ist wieder ein Schwertständer zu erkennen.

Gesondert von der Tabelle sei eine Skizze (57) wiedergegeben, die eins der beiden Teezimmer im Tempel Tōjiin in Kyōto, Seirente benannt, darstellt¹. Vorn, dem Beschauer

¹ Diese Skizze verdanke ich einem Schüler des Tōjiin.

zugewandt, liegen zwei Matten normaler Größe. Parallel zu der links liegenden ist eine Daïmematte, aus der die Feuerstätte geschnitten ist. Rechts dieser Matte ist die Bildnische an der Schraffierung zu erkennen. Wiederum rechts von der Bildnische ist der Boden erhöht und von einer Matte bedeckt, die wieder kleiner als die Normalmatte ist. Rechts und zum Teil auch vorn zieht sich eine Veranda entlang, die Engawa, die außerhalb des Zimmers liegt und allgemein beim japanischen Haus angetroffen wird.

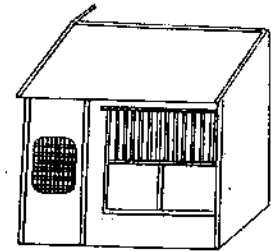
Will man im einzelnen die historische Entwicklung des Teezimmers verstehen, so muß man sich mit vielen technischen Einzelheiten befassen. Man muß sich mit den verschiedenen Stilarten der Bildnische beschäftigen, muß die Konstruktion der Schiebetüren und die Herstellung der japanischen Mauer kennen. Zum Verständnis der Zeremonie, wie sie heute tatsächlich besteht, genügt jedoch eine nur allgemeine Kenntnis der Bauart des Teezimmers, und nur eine solche soll deshalb vermittelt werden.

Will man sich ein Teezimmer vorstellen, so muß man sich erst einmal klar machen, wie die Bildnische aussieht. Meist ist ihr Fußboden erhöht. Ein wertvolles Brett oder eine Matte bedecken ihn. Die Decke der Nische ist weit niedriger als die des Zimmers. Vier Stützpfeiler tragen sie. Zwei liegen in der Rückwand; einer der vorderen ist im allgemeinen gleichzeitig ein Pfeiler des Zimmers; der andere, der eigentliche Nischenträger, Tokobashira, wird meist durch den runden Stamm eines Baumes gebildet. Die Wahl dieses Stammes ist wichtig, und man nimmt gerade hierfür ein besonders schönes Holz. Abarten der Bildnische sind mannigfaltig. Es gibt Nischen, die wie eine Höhle in der Mauer wirken; manchmal ist die untere Erhöhung fortgelassen; bisweilen fehlt auch der Tokobashira, und die Nische wird nur durch ein rechteckiges oder dreieckiges Brett angedeutet, das dem Boden eingefügt ist. Als Vorschrift für das regelmäßige Viereinhalbmatte-Zimmer gilt, daß die Nische 4 Shaku 3 Sun breit und 2 Shaku 4 Sun tief ist.

Die regelmäßige Lage der Nische ist schon an Hand der Tabelle besprochen. Es kommen aber auch Zimmer vor, bei denen die Nische gleich beim Wirtseingang liegt. Das nennt man Geza-Doko. In dem Fall ändert sich der Platz der Gäste

im Zimmer; denn es ist allgemein japanische Sitte, dem Hauptgast den Platz vor der Bildnische anzubieten. Die übrigen Gäste schließen sich in bestimmter Weise an¹.

Die Wand des japanischen Zimmers wird durch eine feste Mauer oder durch Schiebetüren gebildet. Die Mauer besteht aus einem Lehmewurf, der auf ein Flechtwerk aus dünnen Bambusstäben oder Latten aufgetragen wird. Sie kann durch Fenster unterbrochen werden, die beim Teezimmer meist ein Gitterwerk aus Bambus und Schlingpflanzen besitzen. Eine gebräuchliche Art des Fensters ist das Shimojimado (s. Skizze 58 links). Oberhalb des Gästeeingangs und bei ähnlichen Gelegenheiten findet man das sogenannte Renjimado, das sich stärker als das erst erwähnte in die Breite zieht (s. Skizze 58 rechts). Die inneren festen Wände sind bisweilen durch niedrige, oben abgerundete Türen durchbrochen, die schon vorher erwähnten Katō- oder Kyūjiguchi (Skizze 60b).



Skizze 58.
Nijiriguchi im Daitoku-ji
nach Chadō Hōkan

Die Schiebetüren besitzen die Höhe einer Mattenlänge. Oberhalb des Rahmenwerkes, in dem sie laufen, ist wieder feste Wand angebracht. Es gibt zwei Arten Schiebetüren: Shōji und Fusuma. Shōji (Taf. 55) sind aus sich senkrecht kreuzenden dünnen Holzstäben gebaut und einseitig mit durchscheinendem weißen Papier bezogen. Sie besitzen unten oft eine Holzfütterung. Die Fusuma ist auf beiden Seiten des Gerüsts mit dickem, oft bemustertem Papier beklebt. Die Fusuma, die den Katōguchi verschließt, bezieht man mit einer bestimmten Sorte weißen Papiers; man nennt das Taikobari.

Zur Veranschaulichung eines Gästeeingangs ist eine Skizze gegeben (Skizze 58), die den Eingang des Sunshō-an im Daitoku-ji bei Kyōto darstellt. Der Nijiriguchi oder Nijiriagari ist ungefähr eine halbe Matte vom Erdboden entfernt. Der Eingang ist so gelegt, daß man sich bequem hochziehen kann, nachdem man die Hände auf die Schwelle gestützt

¹ S. Kap. X.

hat. In Wirklichkeit ist der Eingang höher angebracht, als die Skizze vermuten läßt, da in ihr die Pfeiler, auf denen das Haus ruht, fortgelassen sind. Andererseits wird das Einsteigen dadurch erleichtert, daß vor dem Eingang ein großer Stein, der Fumiishi, liegt. Auf der Abbildung ist die Schiebetür aus Zedernholz zu erkennen, die 2,2 Shaku hoch und 2 Shaku breit sein soll. Sie wird nach links herüberschoben, so daß ein Loch entsteht, durch das man hindurchschlüpfen kann.

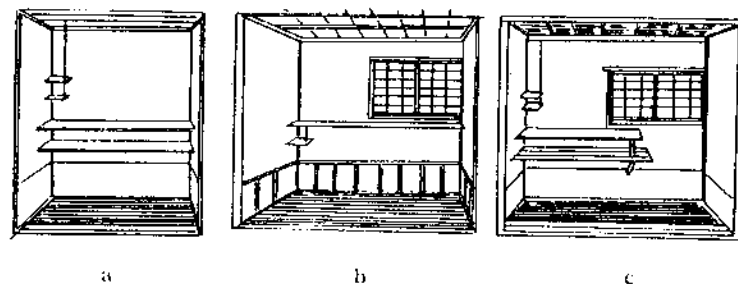
Bisweilen wird erwähnt, daß ein Teezimmer ein Dōan Kakoi besitzt. Hierunter ist folgendes zu verstehen. Im Zimmer ist ein mittlerer Pfeiler errichtet, und der kleine Raum, der jenseits des Pfeilers liegt, ist oben von dem Hauptraum durch eine feste Wand getrennt. Diese Querwand wird durch einen Balken getragen, Kamoi, dessen untere Kante eine Lauffrinne für zwei Schiebetüren besitzt. Man sagt, Rikyū habe diese Bauart für seinen lahmen Sohn Dōan erfunden. Beim Hin- und Hergehen während der Vorbereitung sind die Türen geschlossen; sind alle Geräte aufgestellt, so öffnet man sie. So wurde den Gästen der schmerzliche Anblick des lahmen Dōan erspart.

Soviel über die technischen Einzelheiten des Teezimmers. Erwähnt sei nur noch einmal, daß die vielen Unregelmäßigkeiten, die das Teezimmer im Gegensatz zum durchschnittlichen japanischen Zimmer besitzt, — die verkürzte Matte, der mittlere Pfeiler, die schönen die Matten unterbrechenden Hölzer des Bodens, die kleinen runden Türen in der festen Lehmwand, die Wandbretter, die bisweilen in doppelter Form als Dōkō und als Nijūdana auftreten, — den Teezimmern die strenge, kühle Übersichtlichkeit des einfachen japanischen Zimmers nehmen. Stärker als der tägliche japanische Raum werden sie dadurch zu einer Stätte der Ruhe, der Abgeschlossenheit und des Geborgenseins.

In der Nähe des Teezimmers muß ein Mizuya liegen. Das ist eine Art Wandschrank, der alles, was für die Zeremonie gebraucht wird, enthält und es außerdem ermöglicht, die Geräte zu säubern und für das Teezimmer fertig zu machen. Der Boden ist ganz oder teilweise aus nebeneinander liegenden Bambusstäben gebildet, die, obwohl sie etwas tragen können, gleichzeitig einen Abfluß darstellen. Da das japanische Haus frei oberhalb des Erdbodens auf kurzen Pfählen ruht, so

läuft das fortgegossene Wasser unmittelbar in den Erdboden. Es ist Sitte, dort hübsche weiße Steine hinzulegen und die Abflußstelle dadurch sauber und zweckmäßig zu gestalten. Auch liegt es ganz in der Art des Japaners, daneben einmal einen Frosch aus Ton zu setzen und durch diese kurze Andeutung unterhalb des Hauses das Landschaftsbild eines Teiches zu schaffen.

In dem Wandschrank sind Bretter angebracht, auf denen die Teegeräte ihren bestimmten Platz haben. Sind alle Geräte der Regel nach aufgestellt, so spricht man von Mizuyakazari, dem Schmücken des Mizuya. Im Mizuya reichen einige der



Skizze 59. Verschiedene Formen des Mizuya nach Chashitsu to Chaniwa

Bretter im allgemeinen von Wand zu Wand, während andere beliebig kurz sind. Skizze 59 gibt einige Mizuya wieder. Die Skizze a stellt das Mizuya im Stil des Tee-meisters Nyo Shinsai dar; Skizze b trägt den Namen Sekishū und Skizze c den Namen Fushinan¹.

Die Vorschriften über den Bau eines Teezimmers erstrecken sich auch auf den dazu gehörigen Abort; doch sind sie schwierig zu verstehen, wenn die Anlage des gewöhnlichen japanischen Hauses nicht bekannt ist. Es sei deshalb nur erwähnt, daß auf den Boden Sand gestreut werden muß; man spricht daher von Suna-Setsuin, dem Sandabort. Ein anderer Name ist Kazari-Setsuin oder Schmuckabort. Man kann auch einfach die Anlage des Hauses so verändern, daß sie dem Teestil

¹ Über die Bedeutung der Namen gibt Kapitel XXV Auskunft.

genügt. Auf jeden Fall sollen vor Eintreffen der Gäste grüne Zedernnadeln oberhalb des Abflusses gestreut werden. Daneben ist stets eine Waschegelegenheit, die beim Teezimmer am liebsten in Form eines großen ausgehöhlten Steines geschaffen wird. Auch ein Aufhänger für das Handtuch und eine Schöpfkelle, mit der man das Wasser über die Hände gießt, dürfen nicht fehlen.

Wie der Name besagt, soll das Kazari-Setsuin nur ein Schmuck sein. Für den Gebrauch wird ein Shimo-Setsuin angelegt, das in der Nähe der Halle, in der die Gäste warten, außerhalb des inneren Tores (s. u.) Platz findet. Es heißt, daß man das Kazari-Setsuin ursprünglich bei der Einlaßung höher stehender Gäste angelegt habe; es sei dann als Schmuck stehen geblieben. Doch sagen die Vorschriften, daß das Verbot des Benutzens nicht allzu genau genommen zu werden brauchte.

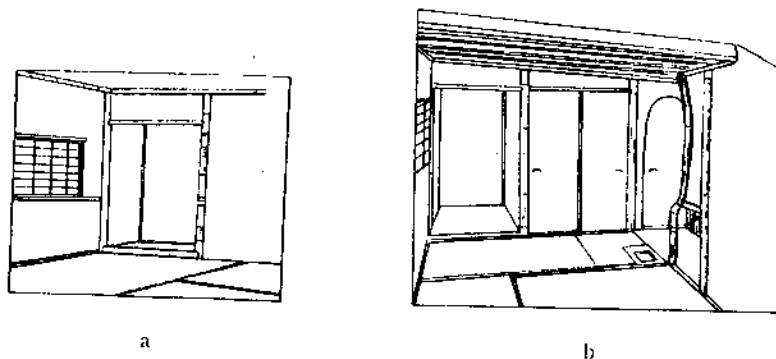
Ein Teezimmer kann in einem großen Haus zwischen anderen Räumen liegen. Oft sind auch zwei oder drei Teezimmer in einem einzigen Gebäude. Es kann aber auch ein Haus nur für das Teezimmer gebaut werden und nur das umfassen, was zum Teezimmer gehört. Solch ein Haus soll strohbedeckt sein und ganz den Charakter einer Hütte besitzen. Es muß im Stil ländlich und altertümlich sein und von höchster Einfachheit und Bescheidenheit. Dabei ist der Begriff Einfachheit wie überall beim Teekult nur als in der Wirkung einfach gemeint; es soll jede Arbeit so gut wie möglich ausgeführt werden; das Material soll sorgfältig gewählt sein; Plan und Ausführung gehen auf berühmte Namen zurück.

Zur Veranschaulichung ist die Skizze des Seirentei des Tōjiin in Kyōto beigelegt (Taf. 55)¹. Man betritt zuerst die mit Holz belegte Veranda. Sie ist vom Zimmer durch vier Shōji getrennt, Schiebetüren mit durchscheinendem Papier; wie häufig besitzen auch diese Türen unten eine Holzfüllung. Links ist die Wand fest. Entfernt man die Schiebetüren, so liegt das Zimmer vor uns. Rechts wird es wieder durch Shōji abgeschlossen, deren Breite der Mattenbreite gleichkommt, während die vorderen so schmal sind, daß vier Türbreiten drei Mattenbreiten entsprechen. Beide Größen sind allgemein gebräuch-

¹ Auch diese Skizze verdanke ich dem Tempel.

lich. Die feste Wand links ist durch eine Tür der Art, die man Kyūjiguchi oder Katōguchi nennt, durchbrochen. Die feste Wand des Hintergrundes wird durch mehrere Fenster abwechslungsreich gestaltet. Schon vorher war der Plan der Mattenverteilung dieses Zimmers gegeben. Auch hier sind die vier Matten zu erkennen, von denen zwei verkürzt sind. Die Bildnische ist vorn durch zwei Pfeiler abgetrennt. Ihre Rückwand fällt in die Wand des Zimmers. Links von ihr ist die Feuerstätte aus dem Boden geschnitten, und darüber ist ein Wandbrett aufgehängt.

Skizze 60 gibt einen Blick in zwei weitere Teezimmer. Das linke Bild (a) ist ein Abschnitt aus einem Viereinhalbmatten-

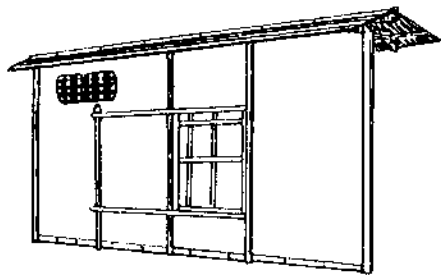


Skizze 60. a) Sahentei, b) Sarumen nach Chashitsu to Chaniwa

Zimmer. Es gibt das Sahentei aus dem Kōdai-ji in Kyōto wieder. Links der Bildnische ist ein Fenster. Das rechte Bild (b) stellt das Sarumen no Chaseki in Nagoya dar. Dies ist ein Viereinhalbmatten-Zimmer mit Daime. Rechts neben der Bildnische sind zwei Türen der Art, die man Fusuma nennt, und wieder rechts von ihnen ist die so häufig wiederkehrende runde Tür. Geht man durch diese Tür, so betritt man zunächst die Daime, die vom übrigen Zimmer durch einen Pfeiler getrennt ist.

Der Zugang zum Teezimmer führt durch einen Garten. Meist kommt man von außen erst durch ein Tor in eine Anlage, die den allgemeinen Regeln eines japanischen Gartens ent-

spricht¹. Das Bild ändert sich vollkommen, sobald man durch ein zweites Tor², das Nakakuguri, geschlüpft ist. Wie die Skizze 61 zeigt, handelt es sich bei diesem Tor um etwas ziemlich Stabiles. Das braucht jedoch nicht immer der Fall zu sein. Die Abgrenzung kann aus leichtem Bambusgeflecht sein wie beim Sarudo oder in der primitiven Art des Shiorido; sie kann auch den zierlichen Bau des Kayamon besitzen. Weil es soviel verschiedene Arten der Abgrenzung gibt — zu den oben genannten kommt unter anderen als gut bekannt noch das Baikenmon — sagt man oft einfach mittleres Tor, Nakamon. Auch die Bezeichnung Rojimon wird gebraucht. Roji bedeutet Tauweg.



Skizze 61. Nakakuguri nach Chashitsu to Chaniwa

Es ist der Gartenweg, der sich zum Teehaus hinzieht. Das Rojimon trennt den äußeren und inneren Gartenpfad von einander, den Sotoroji vom Uchiroji. Nicht jedes Teehaus besitzt beide Arten des Roji; nur bei den größeren Anlagen sind sie regelmäßig vorhanden.

Sobald man das innere Tor durchschritten hat, ist alles einfach, ländlich und altertümlich. Ein Bambuszaun, Takegaki, schließt den Garten von der übrigen Welt ab. Alles ist gewollt unregelmäßig. Weltenfern und geheimnisvoll ist es in dem Garten, dessen Boden mit Moos und Steinen bedeckt ist und

¹ Auf den Stil des allgemeinen japanischen Gartens kann hier nicht eingegangen werden. Es sei deshalb auf die gute Darstellung von Conder verwiesen: Conder, J., „*The Art of Landscape Gardening in Japan*“, Trans. of the Asiatic Soc. of Japan, vol. XIV, 1886. Conder gibt auch viele Einzelheiten über Teegärten; vgl. besonders S. 165—167.

² Über die verschiedenen Arten der Abgrenzung vgl. Baltzer, I. c. S. 68/69.

an Waldescinsamkeit erinnert. Hier ist ein niedriges Gebüsch, dort stehen Baumgruppen. Alles scheint zufällig entstanden, aber wieder ist es nur scheinbar zufällig und folgt in Wirklichkeit festgelegten Gesetzen. Da dürfen keine drei Bäume gleicher Art nebeneinander wachsen; zwei Bäume, die sich gegenüber stehen, dürfen nicht die gleiche Gestalt zeigen. Alles ist lang überdachten reifen Plänen zu danken. Von Beginn an ging das Interesse für Tee- und Gartenkultur gemeinsam. Es waren Teemeister, die die japanische Gartenkunst vervollkommneten.

Unregelmäßig, willkürlich gekrümmt zieht sich der Fußpfad über die flachen Steine dahin, die Tobishi, Springsteine. Von unregelmäßiger Gestalt, verwittert und voller Erinnerungen an die bergige Heimat liegen sie tief eingebettet in der Gartenerde; dürfen sie doch nicht mehr als ein Sun hervorragen. Sie schützen den Moos- und Flechtenbelag des Bodens vor dem zerstörenden Schritt und bewahren dem Garten den Frieden der nie betretenen Einsamkeit. Der Japaner schätzt den Stein; er ist ihm Gegenstand ästhetischer Betrachtung, und beim großen Brande Tōkyōs beklagte man die Zerstörung wertvoller Steine wie den Verlust von Kunstgegenständen. Große groteske Steine, merkwürdige Spielformen der Natur, liegen abseits vom Weg; die Kühle waldiger Schluchten scheint von ihnen auszugehen. Doch sind die Steine nicht nur da, Stimmung zu schaffen; sie erfüllen auch nützliche Zwecke. So sieht man in jedem Teegarten einen oder mehrere tiefgehöhlte Steine, die als natürliches Wasserbecken dienen. Wie schon früher erwähnt, werden sie allgemein als Chōzubachi bezeichnet. Aber die nie ruhende Systematik Japans hat auch hier eine lange Liste von Namen aufgestellt, die den verschiedenen Formen zukommen¹. Stets enthalten sie frisches Wasser, und die quer darüber gelegte Schöpfkelle fordert zum Begießen der Hände auf. Charakteristisch für den Teegarten sind die Tsukubai-Chōzubachi. Der Name sagt, daß man sich niederhocken muß, wenn man ihr Wasser benutzen will. In anderen Gärten werden solche Steine vielfach zur Aufnahme des gebrauchten Wassers benutzt. Im Teegarten enthalten sie reines Wasser, und man wählt besonders schöne Steine. Bisweilen

¹ Vgl. Conder, I. c. S. 165—167.

umrankt sie Efeu. Hübsch ist es, wenn in gebirgigen Gegenden eine Quelle ihr Wasser durch ein Bambusrohr zum Steinbecken sendet.

Im Winter stellt man auf den Stein neben das Chōzubachi ein Kataguchi aus Lack, bisweilen auch eine gewöhnliche Teoke, und füllt heißes Wasser hinein. Deshalb nennt man diesen Stein Kataguchi-ishi oder Yato-ishi. Ein zweiter Stein daneben bietet Platz für den Handleuchter, der bei Abendgesellschaften gebraucht wird. Man nennt ihn Lichtstein, Tomoshihi-ishi. Drei weitere Steine liegen neben dem Gästeeingang ins Teezimmer, der Fumi-ishi, Trittstein, Otoshi-ishi, Fallstein, und Nori-ishi, Besteigstein. Außerhalb des Nakakuguri, des Schlüpflores zum inneren Garten, liegt der Kyaku-ishi oder Gaststein, diesseits des Tores, also innerhalb des Teegartens, der Norikoe-ishi, der Hinübersteigstein. Es folgen der Wirtsstein, Teishu-ishi, und daneben der Handleuchterstein, Teshoku-ishi¹.

Alle diese Vorschriften darf man nicht zu genau nehmen. Sie stehen wohl in den Lehrbüchern, aber der einzelne Teegarten ist genau wie jedes Teezimmer ein individuelles Kunstwerk, dessen Schöpfer über den Regeln steht.

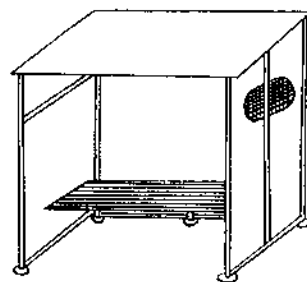
Rechts oder links vom steinbelegten Fußpfad steht oft eine Steinlaterne, Ishidōrō, im Gebüsch, als Hintergrund der Chōzubachi, an einer Stelle, wo der Pfad sich teilt oder auch am Endpunkt eines Pfades, der eigens angelegt ist, zu dieser Steinlaterne zu führen. Ein oder zwei Steinlaternen sind im Garten verstreut; oft fehlen auch diese, und nur selten ist eine größere Anzahl über eine weitere Anlage verteilt. Am häufigsten sind Steinlaternen aus Granit, deren verwitterndes Gestein von Moos und Flechten grün bewachsen ist. Es gibt viele Arten von Steinlaternen, hohe und niedrige, mit runder und eckiger Tragsäule, mit Füßen, die breit eine große Fläche ergreifen, mit weit überragendem Schirm, mit kelchförmiger Spitze. Der Raum für das Licht ist rund, viereckig, sechseckig, achteckig und so weiter. Es ist unmöglich, die Fülle der Formen oder den Reichtum des Schmuckes durch eine kurze Aufzählung zu erschöpfen. Viele von ihnen tragen Rikyūs Namen oder den

¹ Vgl. auch Conder, l. c. S. 145—146.

eines anderen Teemeisters, und ihr Hinüberreichen vom buddhistischen Tempel in das Gebiet des Teekults ist so ausgeprägt, daß sie nicht übergangen werden dürfen¹.

Der Zweck der Springsteine ist, den Gast am Wasserbecken vorbei zum Eingang des Teezimmers zu führen. Kurz ehe sie es erreichen, teilen sich die Steine oft; der eine Pfad führt über ein, zwei oder drei Steine zum Schwertstand, Katanakake, der, wie früher beschrieben, oft unterhalb des Daches aufgehängt ist. Die andere Reihe der Steine führt auf kurzem Weg zum Gästeeingang.

Bisweilen laufen mehrere Gänge durch einen Garten. Ist eine Wartehalle vorhanden, ein Machiai, so bringt der Pfad den Gast erst zu dieser Halle und von dort aus zum Teezimmer. Das Machiai wird als wesentlicher Bestandteil eines Teegartens angesehen, aber dennoch kommt es vor, daß ein Teegarten keines besitzt. Die strenge Regel fordert zwei Wartehallen, eine im äußeren Garten, Sotomachiai, und eine im inneren, Uchimachiai. Der inneren Wartehalle ist eine Bank, Koshikake, wesentlich, auf der man in europäischer Art sitzen kann.



Skizze 62. Koshikake nach Chadō Hōkan

Man nennt sie deshalb auch oft einfach Koshikake. Die Anlage einer solchen Bank ist in der Art, wie japanische Teebücher sie bringen, in Skizze 62 wiedergegeben. Es ist eine einfache Bank, überdacht und an drei Seiten mit Wänden umgeben, die zum größten Teil aus der üblichen japanischen Mauer, Kabe, bestehen. Der Platz vor der Bank ist meist zementiert, Tataki; in den zementierten Fußboden sind unregelmäßige große Steine verstreut.

Es gibt innere Wartehallen, die nur aus einer Bank bestehen, die sich an das Teehaus anlehnt. Äußere Wartehallen haben bisweilen die Form eines selbständigen Hauses. Solch ein Haus

¹ Gute Abbildungen berühmter Steinlaternen sind in Schultze, H., „Japanische Laternen“, l. c. Über Steinlaternen vgl. S. 56—58.

faßt manchmal mehrere Matten; oft ist auch ein Ro ausgeschnitten.

Heute wartet man in Tōkyō bei Teegesellschaften meist in einem schönen Teehaus, das damit an die Stelle des Sotomachiai tritt. Die Zeremonie findet in einem der guten Zimmer des Hauses, o Zashiki, statt. Statt des Ausruhens im Uchimachiai setzen sich die Gäste auf die Rōka, den Gang, der oft das japanische Zimmer an ein oder mehreren Seiten umzieht. Man benutzt einen Gang, der sich nach dem Garten öffnen läßt, setzt sich auf den Fußboden, auf dem die runden Kissen liegen, und läßt die Beine nach draußen hängen.

Die meisten Europäer, die über Teegärten auch nur kurz geschrieben haben, erwähnen die Kiefernnadeln, die den Boden bedecken. Sicher fällt auch jedem, der in Japan eine Zeitlang lebt, der saubere Kiefernbelag der Teegärten auf. Es gibt darüber ganz bestimmte Vorschriften, die auf Rikyū zurückgehen. Ursprünglich soll Rikyū Pampasgras, Susuki, benutzt und nur wenige Kiefernnadeln darunter gestreut haben. Die Vorschriften verlangen, daß man innerhalb der Gesamtanlage hier und dort nach Gutdünken Nadeln streut. Die richtige Zeit dafür ist dann gekommen, wenn man den Teetopf aus Uji öffnet¹. Am 1. Januar begibt man sich daran, die Nadeln wieder aufzuheben. Man beginnt in der Nähe des Teezimmers; die Idee ist, bis zum Frühling alles aufzunehmen, und man fängt früh genug an, um den Frühling im voraus zu bewillkommen. Ende Januar oder Anfang Februar hebt man die Nadeln auf dem nächsten Stück Garten auf, wieder wohl überlegend. Zur Zeit, wenn das Furo wieder hervorgeholt wird, werden die Nadeln rund um das Machiai entfernt. Das müssen die letzten Nadeln sein, die man aufhebt, und damit muß der Garten wieder frei von Nadeln daliegen. Ich habe den Eindruck, daß man heute in Japan die Kieferndecke bisweilen nur als Winterschutz für das Moos betrachtet, ohne sich bewußt zu sein, daß hier eine bestimmte Tradition vorliegt.

Schließlich sei noch erwähnt, daß im Garten ein Chiriana sein soll, ein Loch, in das man Abfall wirft. Seine Lage ist nicht ganz eindeutig bestimmt, doch soll es unter einer Bedachung

¹ S. Kap. XX.

angelegt werden. Die Größe wird wie folgt angegeben: Durchmesser 6,5 Sun, Tiefe 9,6 Sun. In ausgedehnten Gärten wird auch ein rechteckiges Loch gegraben. Der Boden soll gekalkt sein. Auch in dem Kazari Setsuin soll man ein kleineres Chiriana anbringen.

Um einen Eindruck eines Teehauses zu geben, sind zwei Abbildungen beigelegt. Die erste (Taf. 56a) gibt das Seirentei des Klosters Tōjiin, dessen Innenansicht und Mattenverteilung bereits erklärt wurden. Es ist eins der ältesten Teezimmer, stammt aus der Zeit vor der klassischen Festlegung des Zimmers und ist nach dem Geschmack des achten Shōgun der Ashikaga, Yoshimasa, gebaut.

Die zweite Abbildung (Taf. 56b) stellt das Teehaus des Kōdai-ji dar. Man glaubt mitten im ungepflügten Wald zu sein und ist doch am Rande der Großstadt. Die Hütte schmiegt sich ganz in die Landschaft ein. Sie liegt auf einem kleinen Hügel, und der Weg zu ihr führt durch einen kunstvollen, herrlichen Garten mit künstlich beschnittenen Zwergbäumen und großartigen Baumanlagen. Er geht durch die Höfe der Tempelanlagen, durch reiche Tore und geschmückte Bauten, über eine architektonisch höchst merkwürdige Gallerie; und er landet in Waldesstille bei einer Hütte, die auf moos- und laubbedecktem Boden steht. Eigentlich sind es zwei Hütten, die durch einen Gang verbunden sind, einmal das Machiai und dann das Teehaus. Man nennt die Anlage Shiguretei oder auch Karakasatei. Sie war ursprünglich in dem berühmten Momoyama Palast Toyotomo Hideyoshis in Fushimi.

Japan besitzt eine größere Anzahl historischer Teezimmer. Es ist jedoch schwierig, zuverlässige Auskunft über Namen, Erbauer und Zeit der Entstehung zu gewinnen. Oft stimmen die Angaben, die man im Tempel erhält, auf dessen Grund das Teezimmer liegt, nicht mit den anderweitig gewonnenen überein. Statt meiner eigenen sich widersprechenden Ergebnisse biete ich deshalb lieber die Liste der berühmten Teehäuser, die der im Auftrag der Kaiserlich japanischen Eisenbahn herausgegebene Führer bringt¹:

¹ I. c. vol. II, 1914, p. CLXXXV.

Teigyokuken im Daitoku-ji, Kyōto; Entwurf von Kanamori Sōwa.

Seirentei im Tōjiin, Kyōto; Entwurf von Sōami.

Karakasatei oder Shiguretei im Kōdai-ji, Kyōto.

Shōnantei bei Kyōto, wiederhergestellt von Shōan.

Sekkatei im Kinkaku-ji, Kyōto.

Myōkian nahe Yamazaki bei Kyōto; ursprünglich der Wohnsitz Rikyūs.

Fushinan, Kyōto.

Konnichian, Kyōto, Ogawa.

Tsubamean, Kyōto.

Shingetsuan, Tōkyō, Asakusa.

Rokusōan, Kaiserliches Museum, Tōkyō.

Das Chadō Hōkan zeigt Skizze und Gartenplan von 33 verschiedenen Teehäusern, worunter jedoch auch Anlagen sind, die heute nicht mehr bestehen¹. Chashitsu to Chaniwa gibt die oben genannten Teehäuser mit Ausnahme des Teigyokuken an und fügt noch folgende hinzu:

Tōgūdō im Ginkaku-ji, Kyōto.

Shinjūan im Daitoku-ji, Kyōto.

Mitsudān no Chaseki im Daitoku-ji, Kyōto.

Ryōkakutei im Ninna-ji, Kyōto.

Joeki Chashitsu im Kōdai-ji, Kyōto.

Chinryūtei in der Nähe von Kyōto.

Shūhōtei beim Ginkaku-ji, Kyōto.

Kohōan no Sanwunshō im Daitoku-ji, Kyōto.

Jishōin im Sōkoku-ji, Kyōto.

Sarumen no Chaseki, Nagoya.

Meimeian in der Nähe von Matsue.

Sahentei im Kōdai-ji, Kyōto.

Jūkōin im Daitoku-ji, Kyōto.

Tsubamean in Kyōto.

¹ Der Teil des *Chadō Hōkan*, der die Teehäuser behandelt, ist von Yamamoto Makei verfaßt. Es handelt sich um Kopien von Zeichnungen, die im Besitz der Familie Tominaga sind und den Titel *Osaki o niwa o cha-ya no zu* führen. Die Skizzen Nummer 55, 1, 5, 6, 8, 11, 14 sind diesem Buch entnommen.

Taikoan in Kyōto.

Hiunkaku no Chashitsu im Nishi Hongan-ji, Kyōto.

Shōgetsutei in der Nähe von Kyōto.

Jissōan im Nansō-ji, Osaka.

Konjiin Hassō no Seki.

Seirensa im Nishi Hongan-ji, Kyōto.

Gyōkatei im Nishi Hongan-ji, Kyōto.

Yoshino no Chashitsu im Kōdai-ji, Kyōto.

Shodenin no Koyomitei.

Sunshōan im Daitoku-ji, Kyōto.

Hassōan in Tōkyō, Azabu.

Issuian.

Shōkintei in Kyōto.

Arōran.

Kansuian in Tōkyō, Akasaka.

Tankōan in Fukuoka¹.

¹ l. c. Seite 83 ff.

II. Teil

VERHALTENSVORSCHRIFTEN

Kapitel X

ALLGEMEINE VERHALTENSVORSCHRIFTEN FÜR
DEN WINTER. ROTEMAE

Wie bei der Beschreibung der Geräte soll von der einfachsten Form ausgegangen werden. Anschließend kann dann das Besondere entwickelt werden, das sich bei abweichender Gestaltung der Geräte oder des Zimmers sowie bei den höheren Zeremonien ergibt. Zunächst soll die Winterzeremonie betrachtet werden, da sie gegenüber der sommerlichen als die grundlegende erscheint. Die notwendigen Geräte sind im zweiten Kapitel beschrieben. Von den Hilfsgeräten, Tanamono, wird zunächst abgesehen. Die Zeremonie soll in dem regelmäßigen Viereinhalmatten-Zimmer, dem Yojōhan honkätte, vor sich gehen. Ehe die Gäste kommen, ist ein Bild aufgehängt und die Nische mit Blumen geschmückt. Es ist für frisches Feuer im Ro gesorgt, der Kessel ist bis zur Ansatzstelle der Ringe mit Wasser gefüllt und aufs Feuer gestellt. Sein Deckel ist leicht geöffnet. Für die Gäste sind kleine Kohlenbecken hingestellt. Meist steht je ein Kohlenbecken zwischen zwei Gästen. Um die Stimmung des Teezimmers zu verstehen, muß man sich vergegenwärtigen, daß mit dieser Beschreibung alles erschöpft ist, was der Raum überhaupt enthält. Nur ausnahmsweise legt man aus Rücksicht für die Gäste viereckige Kissen, Zabuton, auf den Boden. Sie sind jedoch ein Zugeständnis an die Bequemlichkeit und widersprechen dem Teestil.

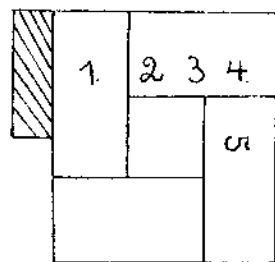
1. Verhaltensvorschriften für den Wirt. Unter Wirt soll immer die Person verstanden werden, die die Funktionen eines Wirtes ausführt. Das wird häufig der tatsächliche

Wirt, der Besitzer des Teezimmers, sein; doch kann auch jemand anders an seine Stelle treten.

Zunächst wird den Gästen Kuchen angeboten. Er ist vorher in einer Kuchenschale bereit gestellt, wobei Sorge getragen ist, daß die einzelnen Stücke planmäßig angeordnet sind. Es stört nicht, wenn sie abgezählt sind und jedem Gast ein bestimmter Anteil zukommt. Der Wirt trägt die Kuchenschale auf der linken Hand und legt die rechte an. Dieses zweihändige Tragen ist eine allgemeine japanische Sitte, die sich nicht nur auf den Tee bezieht. Die Ellbogen des Wirtes müssen gehoben sein und dürfen dem Körper nicht anliegen. Sobald der Wirt von draußen her vor der Eingangstür angekommen ist, kniet er nieder und setzt die Schale vor sich auf die Erde. Wie früher beschrieben, handelt es sich bei der Wirtstür, Koyoiguchi, um eine gewöhnliche japanische Schiebetür. Auch das Hinknien unterscheidet sich nicht von dem in Japan allgemein üblichen Niederhocken. Die Füße sind mit ihrem Rücken dem Boden zugewandt, und diese Seite der Füße ist stark gespannt. Die Fersen sind getrennt; die Knie ruhen auf der Erde; die Waden liegen den Hinterflächen der Oberschenkel fest an. Aber das Gewicht ruht auf den Füßen und nicht wie beim europäischen Hocken auf den Knien¹. Während sonst die großen Zehen neben- oder übereinander liegen, muß beim Tee darauf geachtet werden, daß sie sich nicht kreuzen. Die Knie des Mannes müssen beim Tee etwas geöffnet sein. Die Kuchenschale wird langsam vor den Knien auf die Erde gesetzt, und die Hände werden nacheinander von ihr gelöst. Jetzt faßt die linke Hand in bequemer Höhe, aber dem Hocken entsprechend, ziemlich tief, an den linken Rand der Schiebetür und zieht sie langsam ein wenig nach links. Dann streckt sich die rechte Hand zwischen den Spalt, der durch das Öffnen der Tür rechts entstanden ist. Die

¹ Vgl. Irisawa, Prof. Dr. T., „Über die Sitzweise der Japaner“, in Mitt. OAG (= Ges. f. Natur- u. Völkerk. Ostas.) Bd. XXI, Teil D. 1927, S. 2. Über Wariza, eine von den Teemeistern gepflegte Abart dieses Sitzens s. S. 8: „Dieselbe stimmt zwar mit der gewöhnlichen japanischen Sitzweise darin überein, daß sich beide Knie in gebeugter Haltung befinden, jedoch mit dem Unterschied, daß beide Füße außerhalb der Oberschenkel geraten sind, indem beide Fußknöchel (Malleolus) die Außenseite der Oberschenkel berühren.“

Finger nebeneinander, mit deutlicher Spannung und gestreckt bis zu den Fingerspitzen legt sie sich an den rechten Rand der Tür und schiebt sie so weit, daß bequem eingetreten werden kann. Zuvor müssen aber die Gäste durch eine Verbeugung vom Wirt begrüßt werden. Dabei wird nicht wie sonst in Japan der Boden mit der Innenfläche beider Hände berührt. Der Wirt soll den Boden nur mit den Fingerspitzen berühren und zwar vor den Knien, die Innenflächen der Hände nach außen wendend und mit starker Durchbiegung der Handwurzeln. Oberkörper und Kopf senken sich langsam zum Gruß und richten sich dann



Skizze 63. Anordnung der Gäste im Teezimmer

ebenso langsam wieder in die Höhe. Nach dem Gruß ergreift der Wirt die Kuchenschale und steht auf. Das Aufrichten nach dem Sitzen zerfällt in zwei Bewegungen. Bei der ersten wird das Körpergewicht von den Füßen genommen und die Fußspitzen an den Körper herangezogen. Die zweite Bewegung besteht aus dem Emporrichten des Körpers aus dieser knienden Lage. Die Bewegung muß weich und sicher geschehen, ohne daß die Hände mit der Kuchenschale in ihrer Lage beirrt werden.

Mit dem rechten Fuß überschreitet der Wirt die Schwelle der Tür und zieht den linken dann nach. Die Vorschrift verlangt, daß stets mit dem Fuß begonnen wird, der dem Sitz des letzten Gastes zugewandt ist. Wie aus der Skizze 63 zu ersehen, muß das beim normalen Viereinhalmatten-Zimmer der rechte Fuß sein. Nach Überschreiten der Schwelle dreht sich der Wirt wieder zur Tür um, kniet nieder und setzt die Kuchenschale rechts auf die Matte. Die Tür wird geschlossen, und dabei wird wie vorher mit der linken Hand begonnen und mit der rechten die Bewegung zum Abschluß gebracht. Der Unterschied besteht jedoch darin, daß beim Schließen die linke Hand den größten Teil der Bewegung ausführt, indem sie die Tür fast bis zum Pfosten herüberzieht. Die rechte Hand spannt sich wieder, während sie gegen den rechten Türrand gepreßt die Tür vollkommen schließt.

Wieder wird die Kuchenschale aufgehoben. Der Wirt

steht auf und dreht sich nach der Seite des ersten Gastes um. Mit dem rechten Fuß beginnend, schreitet er auf den ersten Gast zu, mit langsamen Schritten und bei jedem Schritt den Fuß allmählich vom Boden lösend. Vor dem ersten Gast kniet er nieder, setzt die Schale auf die Matte und löst die Hände wieder nacheinander von ihr. Dann wird die Schale mit drei Bewegungen im entgegengesetzten Sinne des Uhrzeigers herumgedreht, wobei sie leicht angehoben wird. Die Seite, die dem Wirt beim Tragen zugewandt war, ist jetzt auf den Gast gerichtet. Der Wirt steht auf, dreht sich im Dreitakt nach rechts und geht zur Tür. Er kniet nieder; die Tür wird mit der rechten Hand etwas, mit der linken vollkommen geöffnet. Der Wirt überschreitet die Schwelle, dreht sich um, kniet nieder und schließt die Tür, mit der rechten Hand beginnend und mit der linken vollendend.

Diese Bewegungen wiederholen sich beim Herein- und Herausragen der meisten Geräte. Auch das Öffnen und Schließen der Türen vollzieht sich stets in dieser Weise. Außerhalb des Zimmers beginnt der Wirt mit der linken Hand, wenn die Tür geöffnet werden soll; im Zimmer beginnt er in dem Fall mit der Rechten. Beim Schließen ist es umgekehrt: draußen beginnt die rechte, innen die linke. Das Niederknien und Aufstehen vollzieht sich immer in der beschriebenen Weise. Das Umdrehen im Zimmer geschieht mit wenigen Ausnahmen nach der Richtung des ersten Gastes.

Schon ehe die Gäste kommen, hat der Wirt verschiedene Vorbereitungen getroffen. Im Mizuya ist die Schale, die an diesem Tag für den Tee gewählt ist, in der linken Ecke des unteren Brettes bereit gestellt. Das kleine weiße Tuch, Chakin, ist in der früher beschriebenen Art ausgerungen und gefaltet. Man legt es in die Teeschale, das umgeschlagene Ende nach unten. Auf dem umgeschlagenen Teil des Tuches ruht der Teeschläger mit seiner gespaltenen Seite, während das Stielende sich gegen den Rand der Schale lehnt. Rechts davon liegt der Teelöffel umgekehrt auf dem Rand der Schale (Taf. 57 a links). Das Gefäß für kaltes Wasser, Mizusashi, ist im voraus zu acht Zehntel mit frischem Wasser gefüllt. In die Spülschale ist der Untersatz für den Kesseldeckel, das Futaoki, gelegt. Darüber kommt der Schöpflöffel, die Öffnung der Kelle nach unten.

Ehe sich der Wirt ins Teezimmer begibt, steckt er das seidene Tuch, das Fukusa, in den Gürtel. Dazu muß es auf andere Art gefaltet werden, als früher beschrieben. Man nimmt es so, wie es früher zurechtgelegt war (Skizze 18, a—e), legt es auf die linke Hand, die offene Seite nach links, den Bruch nach rechts. Mit der rechten Hand wird es aufgeklappt. Wie ein Buch muß man es öffnen, sagt der Japaner und meint damit, wie ein japanisches Buch, also nach europäischer Auffassung von hinten. Nachdem es so aufgeschlagen (s. wieder d in 18), faßt man es mit der rechten Hand an der oberen rechten Ecke, hebt es hoch und ergreift mit der linken Hand die diagonal gegenüberliegende Ecke (f). Dann nähert man diese Ecken einander auf der dem Körper abgewandten Seite des Tuches (g) und steckt die beiden Zipfel zusammen von oben links in den Gürtel. Das Tuch bildet dann ein Dreieck, dessen eine Ecke hinter dem Gürtel verschwindet¹.

Zuerst wird das Mizusashi ins Zimmer getragen. Beide Hände legen sich gleichmäßig zu beiden Seiten ziemlich tief an das Gefäß. Die Finger sind geschlossen; die Ellbogen bleiben gebeugt und dürfen nicht anliegen; ungefähr in Brusthöhe wird das Mizusashi gehalten. Die Augen sollen sechs bis sieben Shaku vorausblicken. Niederknien, Öffnen der Tür und Übertreten der Schwelle geschieht wie beim Hereintragen der Kuchenschale. Ist die Schwelle überschritten, so wendet man sich gleich nach links und geht mit langsamen, gleichmäßigen Schritten, den Fuß sorgfältig vom Boden lösend, bis vor das Ro. Die psychische Einstellung auf Sammlung muß sich in Haltung und Bewegung ausdrücken. Ruhig kniet man vor der Feuerstelle nieder und setzt das Mizusashi auf die Matte. Man löst die rechte, dann die linke Hand vom Rand des Gefäßes und steht sanft auf. Mit drei Schritten dreht man sich wieder um. Der rechte Fuß geht rückwärts, dann auch der linke. Dann dreht man sich auf dem linken Fuß, indes der rechte einen kleinen Bogen beschreibt. Während der Drehung ist das Gesicht dem ersten Gast zugewandt. Es ist dieselbe Bewegung, die schon

¹ Beim Falten des Tuches, der Handhabung des Schöpflöffels, dem Auswaschen des Schlägers und so weiter kann der Leser sich nur dann in die Bewegung hineinfinden, wenn er versucht, sie mit Hilfe beliebiger Ersatzgegenstände nachzumachen.

vorher bei der Kuchenschale angedeutet wurde. Man geht langsam aus dem Zimmer heraus und gleich zum Mizuya, ohne vorher die Tür zu schließen.

Diesmal werden gleichzeitig zwei Geräte aus dem Mizuya geholt: die Teebüchse und die Teeschale. Die rechte Hand trägt die Teebüchse, indem sie sie von oben greift. In der linken Hand ruht die Teeschale so, daß der Daumen ihren linken Rand berührt. Beide Geräte müssen ungefähr gleich hoch gehalten werden, und es muß darauf geachtet werden, daß die Schale nicht höher als die Büchse liegt. Da die Tür bereits geöffnet, kann die Schwelle ohne Niederknien überschritten und sogleich der Weg zur Feuerstätte eingeschlagen werden. Erst dort kniet der Wirt nieder, setzt beide Geräte vor dem Mizusashi auf die Matte und löst nacheinander erst die linke, dann die rechte Hand von ihnen.

Wie vorher zieht sich der Wirt zurück und kommt noch einmal wieder. Diesmal trägt er die Spülschale, Koboshi, in der linken Hand. Sie dient zur Aufnahme des fortgegossenen Wassers und muß deshalb auf der den Gästen abgewandten Seite getragen werden. Diese niedrige Einschätzung zeigt sich auch darin, daß sie tief getragen wird. Während die übrigen Geräte fast in Brusthöhe gehalten werden, liegt sie beim Hereinbringen ungefähr in Höhe der Hüften. Oben auf der Spülschale ruht der Schöpflöffel. Seine Kelle ist umgewandt und liegt dem vorderen Rande der Spülschale auf. Wie bereits geschildert, liegt das Futaoki darunter. Nach dem Überschreiten der Schwelle muß diesmal niedergekniet und die Tür vorschriftsmäßig geschlossen werden. Dabei wird, wie bei der Kuchenschale beschrieben, das Gerät an die Erde gestellt; doch muß die Spülschale ihrer geringen Schätzung wegen links stehen. Nach dem Aufrichten geht der Wirt zu dem Platz, an dem die anderen Geräte bereits aufgestellt sind, kniet dort nieder und stellt die Spülschale auf die linke Seite.

Damit sind alle Geräte, die für die Zubereitung des Tees erforderlich sind, ins Zimmer gebracht. Jetzt handelt es sich darum, sie so aufzustellen, daß sie bequem gehandhabt werden können. Das Wassergefäß bleibt dort stehen, wo es beim Hereintragen aufgestellt ist. Dieser Platz ist aus der Skizze 64 zu erkennen. Es wird durch einen größeren Kreis dargestellt. Die

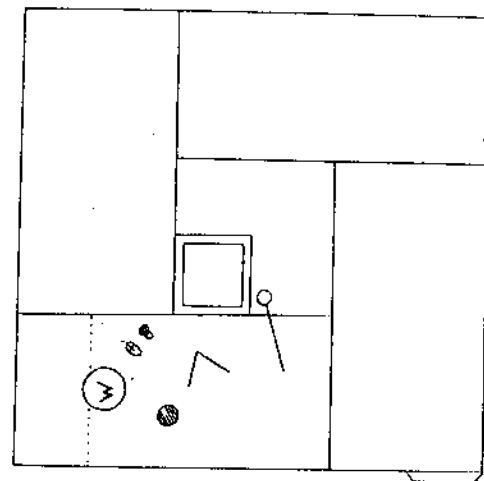
punktierte Linie deutet das Ende des ersten Mattenviertels an. Doch ist zu beachten, daß das Wassergefäß nur ein wenig in das äußerste Mattenviertel hinüberraagt.

Zunächst wird der auf der Spülschale liegende Schöpf-
löffel mit der linken Hand etwa zwei Sun in die Höhe gehoben. Die Gelegenheit benutzt die rechte Hand, in die Spülschale zu greifen und das Futaoki herauszuholen. Der Schöpf-
löffel wird auf seinen Platz zurückgelegt, auf den Rand der Spülschale, die Kelle nach unten. Die linke Hand ist wieder frei und kann das Futaoki aufnehmen, das bisher die rechte hielt. Es kommt jetzt auf die offene Fläche der linken Hand. Die rechte Handfläche streicht leicht oben über das Futaoki. Während die linke Hand es trägt und die rechte sich daran legt, dreht sich der Wirt nach rechts, bis er schräg zu der Ecke der Feuerstelle sitzt, die der Eingangstür fern liegt (s. Skizze 64; der Sitz des Wirtes ist in der Art japanischer Lehrbücher durch einen Winkel dargestellt). Zieht der Wirt es vor, so darf er auch beim Herumdrehen die rechte Hand gegen die Matte stützen. Das Futaoki wird mit der rechten Hand auf die Matte rechts neben das Ro gesetzt. Es muß auf derselben Matte stehen, aus der das Ro geschnitten ist und zwar drei Me vom Rand der Matte und drei Me vom Rand des Ro entfernt.

Diese Handhabung gilt nur für Frauen. Ein Mann soll das Futaoki sogleich aus der Spülschale fort auf seinen endgültigen Platz stellen. Der Schöpf-
löffel wird während dieser Zeit in der linken Hand gehalten und dann sogleich in die rechte gegeben, ohne erst wieder niedergelegt zu werden. Es heißt jedoch, daß ursprünglich keinerlei Unterschiede in der Handhabung für Männer und Frauen bestanden. Nur die Senge-Omote-Schule¹ führte diesen Unterschied ein. Auch in dieser wird er heute wohl kaum noch beachtet.

Nachdem das Futaoki niedergelegt ist, greift die linke Hand nach dem Schöpf-
löffel, gibt ihn in die rechte, die ihn gemeinsam mit der linken aber weiter unten dem Stielende zu erfaßt. Dabei wird der Löffel umgedreht, so daß man in die Kelle hineinschauen kann. Einen Augenblick zögert der Wirt und blickt dabei in die Kelle wie in einen Spiegel hinein; dann wird

der Stiel des Löffels aus seiner Längsrichtung abgedreht, so daß das Kellenende nach links kommt. Die rechte Hand schiebt sich dabei ein wenig vom Stielende ab, dann legt sie die Kelle mit der Öffnung nach oben auf das Futaoki. Doch ehe sie das untere Ende, an dem sie den Löffel hält, freiläßt, streckt sie die mittleren Finger gegen die Matte und läßt aus dieser Höhe herab das Stielende leicht auf die Erde fallen. Die Richtung, die



Skizze 64. Teebereitung im normalen Viereinhalmatten-Zimmer nach Chashiki Kagetsu Shū

der Schöpf-
löffel am Ende einnimmt, ist wieder aus der Zeichnung zu erkennen. Diese Art des Hinlegens vom Schöpf-
löffel bezeichnet man technisch als hishaku wo hiku.

Erst jetzt ist alles aufgebaut. Der Wirt zieht seinen Kimono zurecht, indem er an dem freien, oben aufliegenden Rand desselben vom Gürtel abwärts entlangfährt. Sobald die herabgleitenden Finger den Rand des Kimonos oberhalb des Knies berühren, hebt sich das rechte Knie ein wenig und gestattet so der Hand, das Gewand bis zum Saume glatt zu streichen. Der Wirt rückt etwas zurecht, und dann tritt ein Augenblick der Sammlung ein.

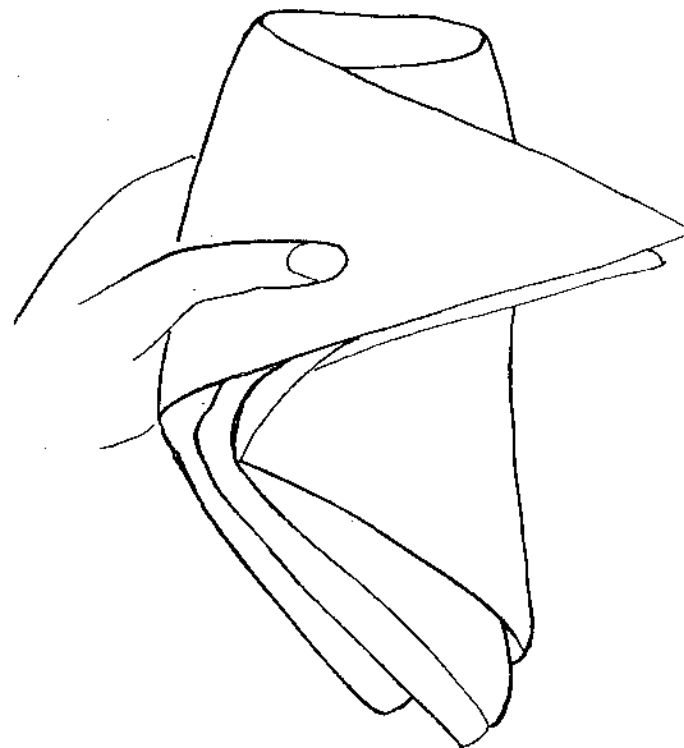
Wieder ganz beruhigt und gelöst geht der Wirt jetzt daran, die Geräte für den Tee fertig zu machen. Zunächst schiebt er die

¹ S. Kap. XXV.

Spülschale ein wenig vor, etwa zwei Sun. Dann greift die Rechte nach der Teeschale, gibt sie in die Linke, um sie dann wieder zu übernehmen. Doch bei dieser Bewegung wird eine Stelle am Rande der Schale erfaßt, die dem Wirt näher liegt, in höherem Maße gerade vor ihm ist, als die zuerst gefaßte seitliche. Diese dreiteilige Bewegung nennt man mitsu tori im Gegensatz zum futatsu tori, bei dem die Rechte faßt und die Linke sogleich niedersetzt. In diesem Fall setzt also erst die rechte Hand die Schale auf die Matte und zwar so, daß sie gerade vor den Knien steht. Doch muß ein kleiner Zwischenraum zwischen den Knien und der Schale bleiben für die Teebüchse, die jetzt mit der rechten Hand von oben herab gefaßt und hierher gestellt wird. Als nächstes folgt das Säubern der Teebüchse mit dem seidenen Tuch, das jedoch zunächst einmal neu gefaltet werden muß.

Dieses Falten des Tuches, Fukusa sabaki, ist für die Zeremonie typisch, und es muß deshalb genau geschildert werden. Die linke Hand greift das Tuch zunächst so, daß sie beim Herausziehen desselben aus dem Gürtel die untere Seite des dreieckig gefalteten Tuches gegen die obere ursprünglich hinter dem Gürtel sitzende Spitze umschlägt, wobei der untere Schenkel des Dreiecks gegen den Körper geschlagen wird. Dann dreht sich die Hand so herum, daß die Spitze obenauf liegt (Skizze 65). Mit Daumen und Zeigefinger der Rechten greift man diese zu oberst liegende Ecke; mit den entsprechenden Fingern der linken Hand faßt man den diagonal gegenüberliegenden Zipfel und dehnt und streckt das Tuch einige Male ruckweise. Man nennt das chiri wo harau oder auch chiri uchi und meint damit, daß es aussieht, als ob der Staub ausgeschüttelt werden sollte. Während die Linke und die Rechte noch weiter die beiden Ecken festhalten, die den beiden spitzen Winkeln des Dreiecks entsprechen, führen sie es so herum, daß der längste Schenkel fast senkrecht steht und zwar so dicht über dem linken Knie, daß dieses fast berührt wird. Bei der Bewegung haben sich aber die Finger der linken Hand bereits so unten um das Tuch gelegt, daß eine neue Faltung desselben eingeleitet ist. Während nämlich Daumen und Zeigefinger der linken Hand den Zipfel festhalten, schieben sich die übrigen Finger der linken Hand von vorn her kommend hinter

das Tuch. Dadurch entsteht ein Knick, der ähnlich der Richtung des größten Schenkels verläuft. Jetzt legt sich der Daumen vorn vor das Tuch, und die anderen Finger der linken Hand legen die rechtwinklige Spitze nach vorn herum. Das Tuch ist jetzt ungefähr parallel der längsten Seite in drei Teile gefaltet.



Skizze 65. Falten des Fukusa

Der Daumen wird auf das kleine Dreieck gelegt, das durch das Falten in drei Teile entstanden ist und obenauf liegt (Skizze 66). Während der linke Daumen dieses Dreieck festhält, nähert die rechte Hand die obere der unteren Spitze des Tuches und legt beide sehr sorgfältig auf einander (Skizze 67). Die Rechte streift jetzt über das zusammengeklappte Tuch und führt es um die Finger der Linken herum (Skizze 68). Damit ist der Streifen der Länge nach vierfach gefaltet. Die Linke zieht sich

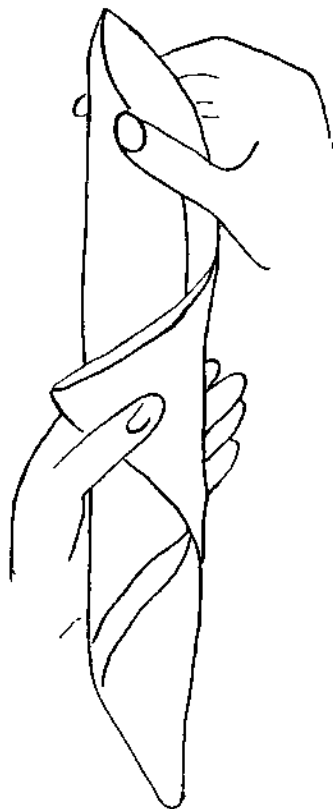
langsam heraus, und beide Hände nähern gemeinsam die beiden freien Enden des vierfach gefalteten Tuches nach hinten herum einander. Sie werden schließlich von den Fingern der Rechten erfaßt und liegen fest zwischen Daumenballen und Fingern

dieser Hand. Erst dann ist das Tuch so weit, daß es für die Büchse benutzt werden kann. Die Bewegungen müssen alle sehr sanft und mit der äußersten Sorgfalt ausgeführt werden. Die Finger müssen sich richtig in diese Bewegungen hineinleben. Dann ist das Falten nicht ein unnötig verwickeltes Verfahren, sondern ein Bewegungsablauf, der Weichheit und Ruhe ausstrahlt.

Die Linke faßt nach der Teebüchse, und die Rechte streicht zweimal mit dem Tuch von links nach rechts über ihren Deckel, dabei das chinesische Zeichen „ni“ schreibend. Dann fährt die Hand leicht mit dem Tuch auf der abgewandten Seite der Büchse vom Deckel zum Boden herab und löst es langsam von der Büchse. Nach dem Säubern kommt die Teebüchse nicht wieder auf ihren früheren Platz, sondern wird dort hin gestellt, wo die Skizze 64 angibt. Dieser Platz entsteht dadurch, daß man sich eine Verbindungs-

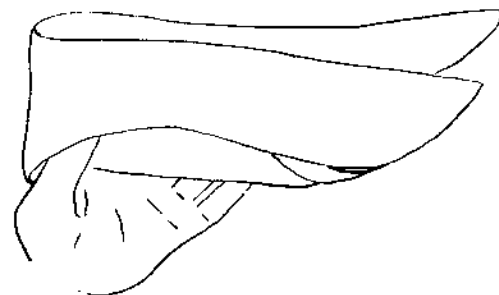
linde zwischen Wassergefäß und Ecke der Feuerstelle denkt und diese Verbindungslinie in drei Teile teilt. Auf den linken inneren Teilpunkt kommt die Teebüchse; auf den rechten wird später der Teeschläger gestellt. Diese Art des Aufstellens nennt man Nagashi oki.

Jetzt wird das Tuch neu gefaltet, damit der Teelöffel damit gereinigt werden kann. Es wird dazu zunächst auf die linke

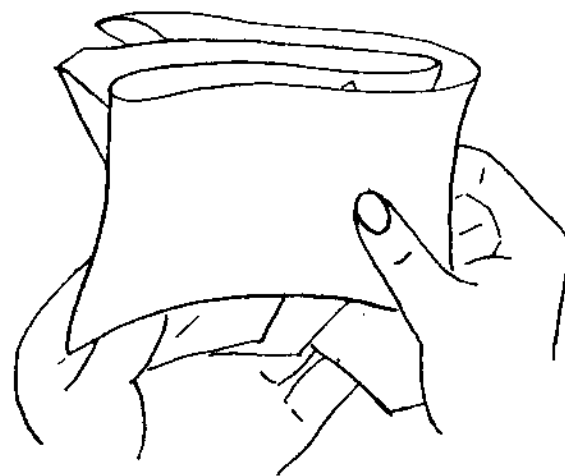


Skizze 66. Falten des Fukusa

Handfläche gelegt und einmal entfaltet, so daß die beiden Zipfel obenauf zu liegen kommen. Es wird wie am Anfang mit der rechten Hand an dem oben liegenden Zipfel hochgenommen;



Skizze 67. Falten des Fukusa



Skizze 68. Falten des Fukusa

die linke Hand faßt wieder die andere Ecke, und der Faltvorgang wiederholt sich wie beim ersten Mal. Doch sollen Frauen das ruckweise Dehnen und Strecken unterlassen; nur Männer sollen auch das wiederholen. Statt das Tuch zum Schluß nach

hinten zurückzuschlagen, dreht man es um und legt es auf die linke Handfläche. Die Rechte ergreift den Teelöffel und führt ihn langsam durch das Tuch, das die linken Finger leicht über ihm zusammendrücken. Dreimal wird der Teelöffel durch das Tuch gezogen. Zuerst hält man ihn so, daß er vollkommen wagerecht liegt. Beim zweitenmal dreht man ihn dem Gast zu und berücksichtigt hauptsächlich die linke Seite. Beim drittenmal faßt man ihn anfangs wie zuerst; dann hebt man das hintere etwas schmale Ende ein wenig hoch, öffnet das Tuch mit der linken Hand und hebt den Löffel nach oben heraus. All dies geschieht mit der äußersten Sorgfalt. An den glatten Stellen wird das Tuch etwas fester, an dem Knoten etwas loser über den Löffel geführt, damit es nicht unter dem Abwischen leidet. Besonders ruhig geschieht wieder die Trennung von Tuch und Löffel. Ist der Löffel schließlich gereinigt, so wird er auf die Teebüchse gelegt.

Beim Unterricht wird auf die richtige Handhabung von Tuch und Löffel großer Wert gelegt. Auch der Schüler, der schon die höheren Zeremonien beherrscht, folgt dem Reinigen des Löffels mit besonderer Aufmerksamkeit und nimmt gern sein eigenes Tuch aus dem Gürtel, um den Vorgang mitzumachen, wobei es Sitte ist, statt des fehlenden Löffels den Zeigefinger der rechten Hand zu benutzen.

Der Wirt wendet sich jetzt dem Teeschläger zu, nimmt ihn aus der Teeschale heraus und stellt ihn neben die Teebüchse. Dann wird die Teeschale etwas herangezogen. Während dieser Zeit ist das Tuch noch immer in der linken Hand geblieben. Erst jetzt steckt man es in den Gürtel. Man ist nun so weit, daß man die Teeschale auswaschen kann. Der Schöpflöffel wird mit der Rechten hochgehoben und der Linken übergeben. Die Rechte, die wieder frei ist, faßt den Deckel des Kessels und setzt ihn auf das Futaoiki. Ehe man das heiße Wasser in die Schale gießen kann, muß erst noch das kleine weiße Tuch, das Chakin, aus ihr entfernt werden. Das besorgt die freie rechte Hand; es wird dabei quer auf den Deckel des Kessels gelegt. Jetzt übernimmt die Rechte den Schöpflöffel von der Linken; sie faßt ihn von unten her, schiebt sich ein wenig nach oben, schöpft heißes Wasser aus dem Kessel und gießt es in die Schale. Dies geschieht langsam und besinnlich wie alles. Nach dem Aus-

leeren wird der Schöpflöffel umgedreht und so, die Öffnung der Kelle nach unten gerichtet, auf den Rand des Kessels gelegt; der Stiel wird langsam auf den Rand der Feuerstelle herabgelassen. Er muß ihn schräg schneiden.

Zunächst benutzt man das heiße Wasser in der Schale dazu, den Schläger zu reinigen. Im allgemeinen hält man den Schläger zwischen Daumen und Zeigefinger, während die anderen Finger sich leicht gekrümmt anlegen. Zum Aufnehmen und Hinlegen müssen jedoch sämtliche Finger gestreckt werden. Beim Reinigen faßt die Rechte den Schläger und dreht ihn einmal im Wasser der Schale herum. Dann läßt sie ihn auf den rechten Rand der Schale herabfallen. Bei diesem Fall stemmen sich Ring- und Mittelfinger gegen den Rand. Jetzt legt sich die linke Hand an die Schale; die rechte greift wieder nach dem Schläger, hebt ihn einige Sun ganz langsam in die Höhe, als ob sie ihn aus dem Wasser und dem Wasserdampf herausziehen müßte, dreht ihn wieder im Wasser herum und läßt ihn wieder gegen den Rand der Schale fallen. Dieser Vorgang wird noch einmal wiederholt. Man bezeichnet ihn als Chasendōshi, was wörtlich etwa als Durchgehenlassen des Schlägers übersetzt werden kann. Der Schläger soll dadurch gereinigt werden. Das Chasendōshi gehört mit zu den schönsten Bewegungen der Teezeremonie. Beim langsamen Herausziehen aus der Schale scheint der Wasserdampf dem Schläger zu folgen. Das Herabfallenlassen des Schlägers erzeugt einen leichten hellen Ton, und nur nach langem Üben geht alles dabei weich und zwanglos vor sich. Nachdem der Ton dreimal erklingen, wird der Schläger wieder in die Schale zurückgelegt, drei- oder viermal kräftig im Wasser geschlagen und noch einmal so in der Schale herumgeführt, daß es aussieht, als ob man das Hiragana-Zeichen für „no“ geschrieben hätte¹. Dann wird er langsam herausgenommen und wie vorher neben die Teebüchse gestellt.

Die rechte Hand greift nach der Schale und stellt sie auf die linke. Beide Hände zusammen schaukeln die Schale, so daß das Wasser darin sich im Kreis bewegt und die Schale gut

¹ Hiragana ist eine der beiden Silbenschriften, die der Japaner neben dem Kanji, der chinesischen Schrift, benutzt.

gespült wird. Dann übernimmt die Linke die Teeschale und gießt das Wasser aus ihr in die Spülschale. Ohne Verzögerung faßt die Rechte das Chakin, legt es in die Schale, die noch von der Linken gehalten wird. Die Rechte bringt das Chakin, an der inneren Wand der Schale entlangfahrend, bis zum Rand. Dann wird das umgefaltete, bisher nach unten liegende Ende des Chakin über den Rand der Schale geschoben. Den Daumen nach innen, die übrigen Finger nach außen umfährt die rechte Hand mit dem Chakin den Rand der Schale, die von der linken dreimal herumgedreht wird. Dabei darf der Druck der rechten Hand gegen die Schale nur leicht sein, weil sonst die Drehung der Schale durch das Tuch auf zu großen Widerstand stößt. Jetzt wird das Tuch wieder der Breite nach in vier Teile gefaltet, was leicht von der rechten Hand ohne Hilfe ausgeführt werden muß. Mit dem neu gefalteten Tuch beschreibt die Hand dann das Hiragana-Zeichen „yu“, das hier heißes Wasser bedeutet. Man stellt die Schale auf die Erde, nimmt das Tuch heraus und legt es so auf den Kesseldeckel, daß seine längere Ausdehnung senkrecht läuft.

Jetzt sind die Vorbereitungen für das Anrühren des Tees beendet. Die rechte Hand faßt nach dem Teelöffel, hält ihn über dem rechten Knie; die linke ergreift die Teebüchse. Ohne den Löffel aus der Hand zu legen, öffnet man die Teebüchse mit der rechten Hand und legt den Deckel der Büchse rechts neben die Schale. Zwei Löffel Tee kommen in die Schale; beim Herausnehmen achtet man darauf, ihn vom Rande zu schöpfen, damit die bergförmige Anhäufung des Tees in der Mitte der Büchse nicht gestört wird. Es muß ein oben etwas abgerundeter Berg sein. Mit dem Löffel knetet man den Tee in der Schale und läßt ihn dann zweimal gegen den Rand der Teeschale schlagen, als wollte man den haftenden Tee abschütteln. Noch ehe man den Löffel aus der Hand legt, schließt man die Büchse, setzt sie auf ihren vorigen Platz und legt erst dann den Löffel zurück, wobei wie stets darauf geachtet wird, daß der Bambusknoten des Löffelstiels in der Mitte des Deckels zu liegen kommt. Bevor heißes Wasser auf den Tee gegossen werden darf, muß erst noch der Deckel des Kaltwassergefäßes geöffnet werden; die Rechte erfaßt zuerst den Henkel und dreht den Deckel so herum, daß die Linke den Rand ergreifen kann. Gleich beim

Zufassen dreht die Linke den Deckel wie eine Scheibe etwas zu sich heran; die Rechte greift den Rand etwas höher und lehnt ihn links gegen das Wassergefäß, den Henkel dem Gefäß zugewandt. Jetzt wird mit der Rechten heißes Wasser aus dem Kessel geschöpft und langsam in die Schale gegossen. Es muß etwas Wasser in der Kelle bleiben, das in den Kessel zurückgegossen wird. Bei all diesen Bewegungen ist die Haltung der Finger genau vorgeschrieben. Der Stiel des Schöpflöffels wird von unten her erfaßt, oberhalb der Tasse die Kelle langsam umgewandt, mit gespannten Fingern die Kelle zum Kessel zurückgeführt, das Wasser langsam zurückgegossen und der Schöpflöffel dann, wie oben beschrieben, zwischen Kessel und Feuerstätte gelegt. Ohne Verzögerung faßt die rechte Hand nach dem Schläger und legt ihn in die Schale. Die Linke lehnt sich an die Schale; die Rechte knetet den Tee zuerst etwas mit dem Schläger und schlägt ihn dann tüchtig, bis er ganz aufgelöst und schaumig ist. Dann führt man den Schläger wieder langsam im Kreis herum, zieht ihn aus dem Tee heraus und stellt ihn auf seinen Platz zurück.

Jetzt ist der Tee fertig und kann dem ersten Gast angeboten werden. Der Wirt hebt die Schale mit der rechten Hand auf die linke, dreht sie zweimal ein wenig herum und stellt sie rechts von der Feuerstätte auf die Matte. Dabei achtet er wohl darauf, daß nach der Drehung die vordere Seite der Schale dem Gast zugewandt ist. Denn bei jeder Schale gibt es eine vordere und eine Rückseite. Oft beruht diese Unterscheidung auf dem Bildschmuck; oft wird sie auch nur durch die Form bestimmt. Damit wird ein allgemeines Charakteristikum der Teegeräte berührt; denn überall besteht die Tendenz, solche Unterschiede einzuführen, damit die Lage und Handhabung der Geräte genau bestimmt werden kann.

Der Wirt legt die Hände auf die Knie und drückt durch seine Körperhaltung entspanntes Abwarten aus. Der Gast holt sich die Schale und trinkt. Zweimal verbeugt er sich dabei: einmal beim Annehmen der Teeschale und zweitens nach dem Schmecken des Tees. Jedesmal antwortet der Wirt mit einer Gegenverbeugung, die beim ersten Verbeugen nur sehr leicht, beim zweiten tief sein muß. Gibt der Gast die Schale zurück, so nimmt der Wirt sie mit der rechten Hand hoch, setzt sie auf

die linke und blickt tief hinein. Dann faßt er sie mit der rechten Hand vorn an, dreht sie dabei ein wenig herum und setzt sie zuletzt vor den Knien auf die Matte. Zunächst muß sie gereinigt werden. Dazu schöpft der Wirt heißes Wasser und gießt es bis zum letzten Tropfen in die Schale. Die leere Kelle wird umgedreht und auf ihren früheren Platz zurückgelegt. Der Wirt faßt die Schale mit der rechten Hand, legt die linke wieder an und schaukelt das Wasser, so daß es wie vorher im Kreis herumfließt. Dann übernimmt wieder die linke Hand die Schale zum Ausgießen des Spülwassers. Zu dieser Zeit ist der Gast, der beim Zurückgeben der Schale nach vorn gerückt war, wieder zu seinem früheren Platz gelangt und dankt von dort aus durch eine Verbeugung für die Bewirtung. Diese Verbeugung muß der Wirt erwidern; doch nur seine Rechte ist frei, denn die Linke hält noch die Schale. Da stützt sich die Rechte allein gegen den Boden, während der Oberkörper sich zur Verbeugung neigt. Dann wird die Schale zur Erde gestellt, und jetzt erst kann eine richtige Verbeugung erfolgen, bei der beide Hände sich gegen die Matte stützen.

Es folgt die Teebereitung für den zweiten Gast. Da die Schale bereits mit heißem Wasser ausgespült ist, braucht sie nur noch mit dem Tuch ausgewischt zu werden. Dann wiederholt sich alles wie vorher. Im allgemeinen gilt die Regel, für alle Gäste dreimal Tee zu bereiten. Wünschen die Gäste, nachdem sie der Reihe nach alle einmal getrunken haben, noch eine Schale Tee, so brauchen sie nur darauf zu warten. Sind sie jedoch bereits befriedigt, so muß der erste Gast zur Zeit, wenn das heiße Wasser ausgegossen wird, eine Verbeugung machen und aussprechen, daß reichlich Tee genossen ist.

Lehnen die Gäste eine weitere Schale ab, so erfolgt nach dem Ausspülen mit heißem Wasser kein Abtrocknen der Schale mit dem Tuch. Statt dessen wird jetzt kaltes Wasser in die Schale gegossen. Beim Schöpfen von kaltem Wasser wird der Löffel anders gehandhabt als beim heißen. Mit gestreckten Fingern ergreift die rechte Hand den Löffel von oben, gibt ihn in die linke über und faßt ihn dann tiefer am Stiel von unten her. Das Zurücklegen erfolgt jedoch wie vorher. Dann greift die Rechte nach dem Teeschläger und schlägt mit ihm das Wasser in der Schale vier- oder fünfmal. Es folgt Chasen-

dōshi; doch diesmal ist es etwas abgekürzt, so daß der helle Ton nur zweimal erklingt. Nachdem der Schläger auf seinen Platz gestellt ist, greift die Rechte nach der Schale und gibt sie in die Linke, die das Wasser wieder ausgießt. Noch während die Schale in der Linken ist, faßt die Rechte nach dem weißen Tuch und legt es quer in die Schale, es in der Mitte dabei ein wenig zusammenpressend. Jetzt stellt die rechte Hand zunächst die Teeschale auf die Matte und greift dann nach dem Schläger, um ihn in die Schale zurückzulegen. Ohne zu warten faßt der Wirt nach dem Teelöffel, betrachtet ihn und zieht das Tuch heraus. Es wird neu gefaltet, ohne daß der Teelöffel aus der Hand gelegt wird. Sobald das Tuch gefaltet ist, wird der Löffel wie vorher damit gereinigt und dann umgekehrt rechts auf die Teeschale gelegt, so daß also die obere Seite nach unten gekehrt ist. Während die linke Hand das seidene Tuch noch hält, zieht sie die Spülschale ein wenig heran. Dann schlägt man das Tuch mit zwei Schlägen darüber ab, um es von dem anhaftenden Teestaub zu befreien. Es wird noch einmal auseinandergenommen, dreieckig gefaltet und in den Gürtel gesteckt.

Der Wirt greift mit der Rechten nach der Teebüchse und stellt sie so vor das Wassergefäß, daß links davon Platz für die Schale bleibt. Diese wird mit zwei Bewegungen auf ihren Platz gebracht: die Rechte faßt sie, und die Linke stellt sie hin. Dieses Aufstellen der beiden Geräte — Teebüchse und Teeschale bezeichnet man gern als „die beiden Geräte“ — in der Mitte der Matte nennt man Nakajimai. Die beiden Geräte sind dadurch erst einmal aus dem Weg geräumt, und der Wirt kann sich ungestört den Pflichten zuwenden, die vor dem Herausbringen der Teegeräte erledigt werden müssen.

Zunächst gilt es, in den Kessel frisches Wasser nachzufüllen. Man faßt den Schöpflöffel wie immer, wenn es heißt, kaltes Wasser zu schöpfen, und gießt zwei Kellen voll in den Kessel. Während die linke Hand den Schöpflöffel eine kurze Zeit übernimmt, schließt die rechte den Kessel. Dann geht der Löffel wieder in die rechte Hand zurück, die ihn auf das Futaoki niederlegt. Jetzt wird das Wassergefäß geschlossen. Die Bewegungen dabei entsprechen denen beim Öffnen. Die rechte Hand faßt den Deckel am Rand; die linke greift ihn weiter

unten und wendet ihn, so daß der Henkel gesehen wird; ihn faßt die Rechte und schließt das Gefäß.

Als letzte Aufgabe bleibt noch das Herausragen der Geräte. Zuerst kommen Schöpflöffel, Futaoki und Spülschale an die Reihe, also die Geräte, die im Beginn zuletzt hereingebracht wurden. Die Rechte faßt den Schöpflöffel, hält ihn so, daß die Öffnung der Kelle nach oben gewandt ist. Die Linke greift nach dem Futaoki und gibt es in die Finger der Rechten. Da diese Hand bereits den Schöpflöffel trägt, bleiben nur Daumen, Zeige- und Mittelfinger zum Halten des Futaoki. Der Wirt dreht sich etwas herum, so daß er die Spülschale greifen kann. Dann steht er auf und geht, sich nach der den Gästen abgewandten Seite herumdrehend, hinaus. Vor der Tür kniet er dabei wieder nieder, setzt die Spülschale vor das linke Knie; rechts daneben kommt das Futaoki. Den Schöpflöffel dreht die Rechte mit Hilfe der Linken herum und legt ihn auf das Futaoki. Jetzt wird die Tür der Regel nach geöffnet, die Sachen wieder wie vorher aufgenommen und hinausgetragen.

Beim Wiederhereinkommen geht der Wirt gleich bis zu den Geräten, kniet nieder und faßt mit beiden Händen Schale und Teebüchse. Nach dem Aufrichten dreht er sich diesmal zum ersten Gast um. Die Geräte können ohne Niederknien an der Tür hinausgebracht werden, da die Tür noch geöffnet ist. Zum letztenmal beschreitet der Wirt das Zimmer, kniet vor dem Wassergefäß nieder, faßt es in der vorgeschriebenen Weise und bringt es heraus. Beim Umdrehen muß er sich diesmal wieder dem ersten Gast zuwenden. Nach dem Übertreten der Schwelle dreht sich der Wirt wieder um, setzt das Wassergefäß an die Erde, macht eine Verbeugung und schließt die Tür.

Damit ist die Zeremonie beendet. Es gilt noch, die Geräte wieder auf ihren Platz im Mizuya zu stellen. Die Spülschale muß zuvor ausgegossen werden. Das kleine weiße Tuch wird aus der Teeschale genommen, gestreckt und in die dafür bestimmte Schale gelegt. Darüber gehört der Schläger. Nachdem Teeschale, Schöpflöffel, Teelöffel usw. in der richtigen Weise fortgelegt sind, trocknet sich der Wirt die Hände ab und geht wieder zu den Gästen hinein.

2. Verhaltensvorschriften für den Gast. Ehe der Gast das Teezimmer betritt, muß er sich die Hände abspülen.

Mit der Schöpfkelle, die beim Wasserbecken liegt, begießt er erst die linke, dann die rechte Hand und wäscht dann den Mund. Nach Betreten des Teezimmers wendet er sich zuerst der Bildnische, dem Tokonoma, zu. Er kniet nieder. In Japan ist es Sitte, bei einem größeren Zimmer etwas über Mattenbreite vom Tokonoma entfernt niederzuknien. Im Teezimmer kommt man näher heran. Zuerst wird eine leichte Verbeugung gemacht, bei der die Hände seitlich liegen, nicht nach unten wie bei der tiefen Verbeugung. Dann betrachtet man das Bild, das in der Nische aufgehängt ist. Erst richtet man den Blick auf die Mitte des Bildes, dann auf den oberen Teil und zuletzt auf den unteren Teil und das Siegel. Sodann muß sich die Aufmerksamkeit den Blumen zuwenden. Ist die Betrachtung zu Ende, so erfolgt wieder eine leichte Verbeugung. Man geht zur Feuerstelle, sieht den Kessel an und führt etwas aus, das wie die Andeutung einer Verbeugung erscheint. Dann zieht man sich auf seinen Platz zurück.

Ein einzelner Gast setzt sich in die Mitte der Gästematte. Sind mehrere Gäste da, so kniet der erste auf der Tokodamati nieder; die drei nächsten kommen auf die anschließende Gästematte, und der letzte oder fünfte Gast sitzt quer dazu auf der nächsten Matte. Diese Anordnung der Gäste im regelmäßigen Viereinhalbmatten-Zimmer ist in Skizze 63 zu erkennen. Beim Niedersitzen auf der Gästematte ist wohl darauf zu achten, daß zwischen Knien und Mattenrand ungefähr sieben Me freibleiben.

Wenn der Wirt die Tür zum erstenmal öffnet und eine Verbeugung macht, so erfolgt eine Gegenverbeugung aller Gäste. Während der Teebereitung wird im allgemeinen keine Unterhaltung zwischen den Gästen geführt. Geraucht werden darf nur beim Reinigen und Forträumen der gebrauchten Geräte und auch dann nur, solange es sich um den dünnen Tee handelt. Wenn der Wirt den Teelöffel ergreift, um Tee in die Schale zu füllen, macht der erste Gast, Shōkyaku, eine Verbeugung zum zweiten, dem go Jikyaku. Sie bedeutet eine Entschuldigung, weil er sich zuerst vom Kuchen nimmt. Dann zieht der erste Gast die Schale zu sich heran, nimmt vom Papier, das ein Teegast stets gefaltet bei sich trägt, einen Bogen heraus, entfaltet ihn einmal und legt ihn vor sich auf die Matte. Dieses

Papier steckt oberhalb des Gürtels im Verschuß des Kimono. Man bezeichnet es als Futokorogami, was mit Busenpapier übersetzt werden kann. Der Gast nimmt sich ein Stück Kuchen und legt es auf das Papier. Die Kuchenschale wird zum nächsten Gast geschoben, und der Kuchen muß sogleich gegessen werden. Sobald er aufgegessen, faltet man das Papier und steckt es in den linken Ärmel. Kann man das Stück nicht ganz aufessen, so wickelt man es in das Papier und steckt es ebenfalls in den Ärmel.

Sobald der Tee angeboten wird, muß der erste Gast auf den Knien vorrücken. Dabei sind die Hände fest geschlossen, die Knöchel der vier Finger und die Daumen gegen die Matte gepreßt. Das Gewicht des Körpers wird von den Knien genommen und der Körper zwischen den Händen hindurch nach vorn geschoben, während die Fußspitzen auf der Matte schleifen. Dann werden die Hände wieder vorgeholt, der Körper nachgeschoben und so weiter, bis man die Schale mit der rechten Hand ergreifen kann. Man legt die linke Hand an und setzt die Schale vor die Knie, rückt wieder auf den Knien zurück, holt mit der Rechten die Schale nach und wiederholt dies, bis man auf seinem Platz angekommen ist. Man faßt die Schale wieder mit der Rechten, legt die Linke an, stellt sie vor sich. Man rückt sie etwas zum nächsten Gast und macht eine Verbeugung, die wieder eine Entschuldigung sein soll, daß man zuerst an die Reihe kommt. Dann zieht man sie wieder zurück und stellt sie vor sich hin. Man ergreift die Schale mit der Rechten, stellt sie auf die Linke. Dann wird die Rechte wieder angelegt und die Schale hochgehoben, wobei sich der Kopf leicht nach vorn neigt. Dies ist ein Zeichen dafür, daß man sie in Empfang nimmt. Mit der rechten Hand faßt man an den Rand der Schale und dreht sie zweimal ein Stückchen im Sinne des Uhrzeigers. Sodann trinkt man einen Schluck. Bei diesem Schluck soll die Aufmerksamkeit sich ganz auf das Kosten wenden, so daß in der Körperhaltung, in den Händen und der Mimik deutlich die Einstellung auf Schmecken hervortritt. Es erfolgt sodann eine Verbeugung, und gleichzeitig wird gesagt, daß der Tee sehr gut schmeckt. Wollte man die hier gebrauchte Redewendung wörtlich übersetzen, so müßte man sagen, daß der Tee sehr prächtig ist. Sodann wird die Schale mit dreiund-

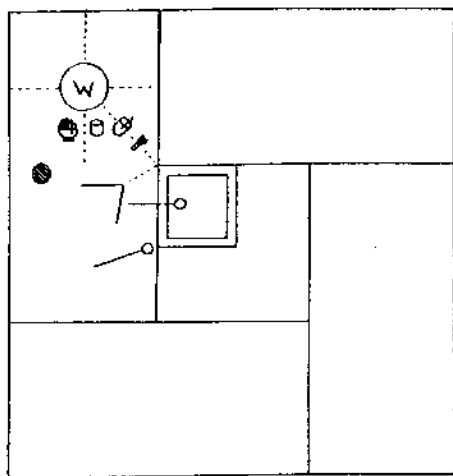
einhalb Schlucken geleert. Man braucht sich jedoch hieran nicht so genau zu halten. Man soll nur sehen, daß die Schale wirklich geleert ist. Es ist deshalb üblich, sie vor dem letzten Schluck ein wenig zu schütteln, damit kein Teesatz zurückbleibt. Mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand wischt man den Rand der Schale an der Stelle ab, an der man getrunken hat, und säubert diese Finger dann an dem Papier, das im Verschuß des Kimono steckt.

Ehe man die Schale zurückgibt, besichtigt man sie gut und blickt dabei auch auf die untere Seite. Man soll dabei wie bei Betrachtung aller Teegeräte die Ellbogen gegen die Knie stützen und das Gerät möglichst tief mit beiden Händen halten und auch so, daß die Hände nach unten gerichtet sind, damit, wenn man das Gerät fallen läßt, es langsam auf die Matte gleitet und nicht zu Schaden kommt. Man darf dabei Fragen nach der Herkunft der Tasse, ihrem Alter und so weiter stellen, die vom Wirt beantwortet werden. Nach der Besichtigung bringt man die Schale wieder an ihren Platz zurück und zwar in derselben Weise, wie man sie vorher genähert hat.

Wenn der Wirt beginnt, wieder Tee zu bereiten und mit dem Löffel Tee in die Schale füllt, nimmt der zweite Gast Kuchen. Alles verhält sich genau wie vorher. Genau wie der erste Gast dem zweiten, so macht der zweite stets dem dritten, *go Sankyaku*, eine Verbeugung als Entschuldigung, daß er vor ihm an die Reihe kommt. Dies wiederholt sich bis zum letzten Gast. Sind die Gäste, nachdem ein- oder zweimal für alle Tee bereitet ist, befriedigt, so muß der erste Gast eine Verbeugung machen und für weiteren Tee danken. Nur dem letzten Gast fällt noch eine besondere Aufgabe zu. Man nennt ihn *Tsume-no-kyaku*, oder *o Tsume*, auch wohl *Matsuza-no-kyaku*. Er muß den Kuchen wieder an seinen ursprünglichen Platz, also vor den Sitz des ersten Gastes, bringen; und zwar soll das zu der Zeit geschehen, wenn der Wirt kaltes Wasser schöpft, um den Schläger auszuwaschen. Bei der Endverbeugung des Wirtes schließlich müssen wieder alle Gäste mit einer Gegenverbeugung antworten.

Wenn das Wasser gerade gut kocht, kommt es vor, daß der erste Gast den Wirt auffordert, selber eine Schale Tee zu trinken. Die Aufforderung erfolgt in festgelegten Worten und

wird ebenso mit einer feststehenden die Annahme ausdrückenden Redensart beantwortet: „Go jifuku wo negaimasu. . . . Sayo naraba, o shōban wo itashimasu.“ Der Wirt stellt dann die Teeschale nach rechts, nimmt die angebotene Kuchenschale nach links herüber und setzt die Teeschale wieder auf ihren Platz. Er ißt dann Kuchen und trinkt eine Schale Tee.



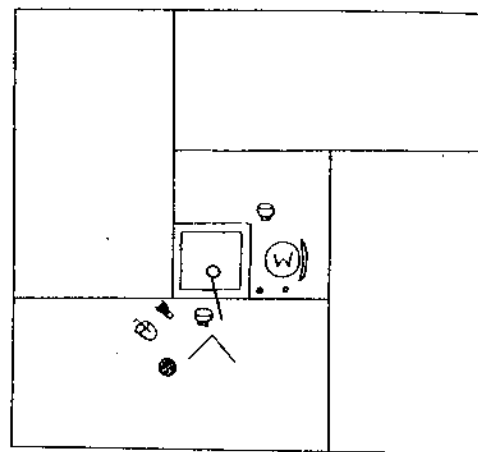
Skizze 69. Kofū-date nach Chashiki Kagetsu Shū

3. Abweichende Stilarten. Es gibt eine etwas andere Art der Teebereitung, die man als Kofū-date, alte Regel, oder Jūkō-date, Jūkō-Regel bezeichnet. Sie weicht nur sehr wenig von der bisher geschilderten ab. Wie Skizze 69 zeigt, kommt das Wassergefäß mitten auf die Kreuzung der die Matte der Länge nach halbierten Linie mit der Linie, die ein Viertel abschneidet. Es ist also ein wenig von der Feuerstätte abgerückt. Der Wirt setzt sich so, daß er der äußeren Ecke der Feuerstätte zugewandt ist, nicht der inneren wie bei der gewöhnlichen Regel¹. Nach dem Schöpfen des Wassers wird der Stiel des Schöpflöffels senkrecht zum Rand der Feuerstätte gelegt.

Eine weitere Stilart veranschaulicht Skizze 70. Das Mizusashi ist rechts von der Feuerstätte aufgestellt, und sein Deckel

¹ Man vergleiche hiermit die Daimeregeln in Kapitel XIII.

wird nach dem Öffnen auf die rechte Seite gelegt. Der Wirt sitzt gerade vor der Feuerstätte. Nach dem Reinigen der Teebüchse wird sie vor die linke Ecke der Feuerstätte gesetzt und zwar so, daß rechts davon noch Platz für den Schläger bleibt. Das Futaoki steht auf der halben Matte, aus der die Feuerstätte geschnitten ist. Es kann vor dem Wassergefäß zwei Me



Skizze 70. Nagashi Kazari im Viereinhalbmatte-Zimmer nach Chashiki Kagetsu Shū

vom Mattenrand entfernt aufgestellt werden, oder auch weiter links. Beide Positionen sind in der Skizze angegeben. Zudem zeigt die Skizze, wo die Teeschale beim Anbieten stehen muß, nämlich vom Wirt aus gesehen schräg vor der abgewandten rechten Ecke des Feuers. Diese Art der Teebereitung nennt man Nagashi Kazari.

Kapitel XI

VERHALTENSVORSCHRIFTEN FÜR DIE ENTSPRECHENDE KOHLENZEREMONIE SUMITEMAE

Es wurde schon früher erwähnt, daß die Kohlenzeremonie der Teezeremonie meist, wenn auch nicht immer, vorangeht. Sie soll deshalb gleich im Anschluß an die einfachste Teezeremonie beschrieben werden. Da die Faktoren, die bei der Teezeremonie Abweichungen hervorrufen, im allgemeinen auch Änderungen der Kohlenzeremonie verlangen, so können diese Erweiterungen dann später gemeinschaftlich für Kohle und Tee behandelt werden. Zunächst sei wie im vorigen Kapitel vorausgesetzt, daß Winter ist, also auf dem Ro gekocht wird. Sodann soll keine Tanamono, also kein Brett, Tisch oder dergleichen benutzt werden, und es soll die Kohlenzeremonie geschildert werden, die dem Bereiten des Usucha vorangeht, dem dünnen Tee.

Die Namen der verschiedenen Kohlenstücke sind bereits im achten Kapitel gegeben und können deshalb hier als bekannt vorausgesetzt werden. Ohne Benutzung dieser Namen würde die Beschreibung zu umständlich werden.

Vor dem Eintreffen der Gäste sind wieder verschiedene Vorbereitungen zu treffen. Zunächst muß der Kohlenkorb in der richtigen Weise gefüllt werden. Zuunterst auf die abgewandte Seite und von links her beginnend legt man drei Stück Kichō nebeneinander. Davor kommen zwei Stück Warikichō mit der Schnittfläche nach oben. Auf jede wird wieder eine Warikichō gelegt und zwar ebenfalls mit der Schnittfläche nach oben, der runden Seite nach unten. Rechts davon werden zwei Kudazumi unten in den Korb gelegt und darauf eine Warikuda, die ihre Schnittfläche wieder nach oben wenden muß. In den kleinen Zwischenraum, der zwischen Kudazumi und Wari-

kichō entstanden ist, kommen zwei Tomezumi. In die Mitte oben auf legt man eine Dōzumi. Zwischen Dōzumi und Kudazumi schiebt man zwei Stück der weißen Edazumi. Da sie zweigförmig sind, so kann man bei ihnen zwischen oben und unten unterscheiden. Während das untere Ende zwischen den übrigen Kohlen steckt, muß sich das obere gegen den Rand des Korbes lehnen.

Außer den Kohlen gehören noch verschiedene Geräte in den Korb. Die Weihrauchdose findet links der Dōzumi auf der Warikichō Platz. Auf die linke Seite des Korbes legt man die Feuerstäbchen und noch weiter links den Federbesen. Der Untersatz für den Teekessel kommt auf die rechte Seite, und die Kesselringe werden vorn über die Feuerstäbchen gehängt.

Beim Tragen des Korbes sollen die Finger aneinander gelegt und der Korb von unten gehalten werden. Wieder müssen die Ellbogen etwas gebeugt sein. Der Korb soll wie die meisten Geräte ungefähr in Brusthöhe gehalten werden. Psychische Einstellung und Körperhaltung folgen den Regeln, die bei den Teegeräten gegeben wurden.

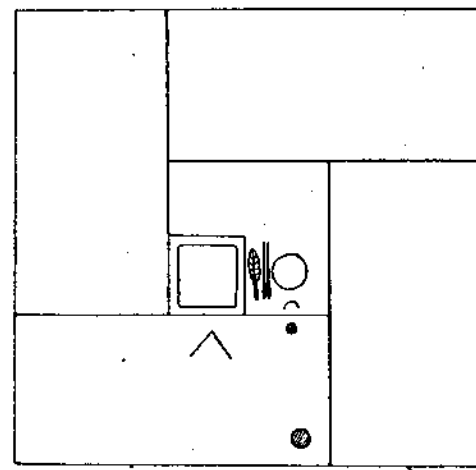
Die Asche, deren Zubereitung bereits im achten Kapitel geschildert war, kommt in die Aschenschale. Sie wird in der Mitte bergförmig aufgeschichtet. Den Aschenlöffel steckt man von rechts herein. Die Ellbogen dürfen wieder nicht gestreckt werden; doch soll die Aschenschale etwas tiefer als der Korb getragen werden. Die rechte Hand hält das Gefäß, während sich die linke gegen die untere Seite legt.

Schließlich muß noch dafür gesorgt werden, daß im Ro etwas Feuer vorhanden ist. Man spricht von Tanebi. Es ist der Feuerkern, aus dem sich später das große Feuer entwickeln soll. Der Kessel muß mit frischem Wasser gefüllt und aufs Feuer gestellt werden. Sein Deckel soll ein klein wenig geöffnet sein.

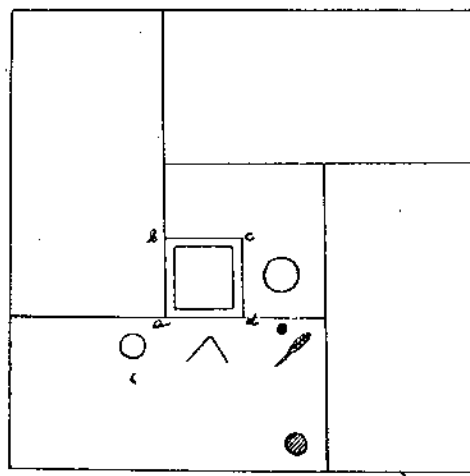
1. Verhaltensvorschriften für den Wirt. Der Wirt steckt das Fukusa, das seidene Tuch, wie immer in den Gürtel, faßt den Kohlenkorb, geht zur Tür, kniet hin, setzt den Korb auf die Erde, öffnet, verbeugt sich und überschreitet die Schwelle; alles geschieht genau wie vorher beschrieben. Da die Tür offen bleibt, kann der Wirt sogleich auf die Feuerstätte zugehen und

sich dort niederlassen. Der Kohlenkorb wird auf die rechte Seite gestellt (Skizze 71). Beim Zurückgehen dreht sich der Wirt dem ersten Gast zu. Er geht hinaus und kommt sogleich mit der Aschenschale wieder. Nach zwei Schritten kniet er nieder, setzt die Aschenschale links auf die Matte und schließt die Tür. Dann nimmt er die Schale wieder hoch und geht bis zum Feuer. Beim Niederknien muß er sich diesmal etwas schräg dem letzten Gast zugewandt setzen. Die Aschenschale wird etwas rechts hinter den Körper geschoben. Jetzt dreht sich der Wirt etwas nach links um, so daß er gerade vor dem Ro kniet. Zunächst wird wieder der Kimono zurechtgezogen. Dann nimmt der Wirt die Feder hoch und legt sie zwischen Korb und Rand der Feuerstätte. Dabei erfaßt er die Feder mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand, während die übrigen Finger sich etwas quer dazu krümmen und gegen die Feder legen. Auch all diese Bewegungen müssen vollkommen ruhig ausgeführt werden. Die Ringe werden von den Feuerstäbchen genommen und vorläufig vor den Korb gelegt und zwar so, daß die offene Seite dem Wirt zugewandt ist. Dieser nimmt jetzt die Stäbchen heraus und gibt ihnen einen Platz rechts neben der Feder. Dabei werden sie in gleicher Art wie die Feder gehalten. Dann faßt die Rechte nach dem Kōgō, legt es auf die linke Handfläche, faßt es noch einmal besser und kann es nun in der richtigen Lage auf die Matte setzen. Sein Platz ist vor den Ringen, doch diesseits der Mattentrennung, so daß es auf dieselbe Matte kommt, auf der der Wirt sitzt. Diese Anordnung gibt die obere Abbildung in Skizze 71 (a) wieder. Der große Kreis entspricht dem Kohlenkorb, der kleine dem Weihrauchgefäß und der mittlere der Aschenschale. Der Platz des Wirtes ist wieder durch einen Winkel angedeutet. Feder und Feuerstäbchen sind zwischen Korb und Feuer eingezeichnet.

Zunächst muß der Wirt den Kessel vom Feuer nehmen. Dazu dienen die beiden Ringe. Der Wirt greift sie von oben her mit der rechten Hand und legt sie auf die linke Handfläche. Dadurch ist die rechte Hand wieder frei geworden und kann den Deckel des Kessels schließen, der bisher leicht geöffnet war. Jetzt werden beide Ringe gleichzeitig an den Kessel gesteckt. Beide Hände machen dabei entgegengesetzte Bewegungen. Der rechte Ring wird von hinten nach vorn, der linke von vorn nach



a



b

Skizze 71. Sumitemae

hinten in das dafür bestimmte Loch geschoben. Dann faßt die rechte Hand nach dem Untersatz und gibt ihn in die linke, die ihn links niederlegt. Mit beiden Händen wird der Kessel langsam vom Feuer gehoben und auf den Untersatz gestellt. Während

man sich selbst nach links dreht, schiebt man den Kessel mit dem Untersatz über ein Drittel der Mattenbreite fort. Jetzt ist er aus dem Weg geräumt und stört nicht mehr beim Feueranmachen. Zunächst müssen jedoch die Ringe abgenommen werden, damit sie nicht heiß werden. Die Bewegung muß der beim Aufsetzen entgegengesetzt sein. Dann werden beide Ringe von der linken Hand gefaßt und links vom Kessel in gleicher Linie wie die Ösen am Kessel auf die Matte gelegt. Der Wirt muß dabei darauf achten, daß die Öffnung der Ringe ihm selbst zugewandt ist. Dann dreht er sich zurück und wendet seine Aufmerksamkeit der Feuerstätte zu (Skizze 71b).

Zuerst wird der Rand des Ro gesäubert. Die Feder wird mit der rechten Hand hochgehoben; dann hält die linke sie, während die rechte ihr eine Drehung von neunzig Grad gibt. So muß die Rechte sie die ganze Zeit während des Fegens halten. Das Fegen selbst ist wieder genau vorgeschrieben. Zunächst säubert man den äußeren Rand der Feuerstätte, der aus Holz oder Lack besteht, dann den inneren aus feuerfestem Material. Zuerst fegt man einmal in der Richtung von b nach a, dann von b nach c. Der Rand cd wird nicht umfahren, sondern durch drei schräg verlaufende Federstriche gesäubert, die ungefähr parallel der Richtung ca verlaufen. In ähnlicher Weise wird der Rand ad gereinigt. Man beginnt bei a und führt drei ungefähr der Richtung ac parallel gehende Bewegungen aus. Damit ist der äußere Rorand gereinigt. Die linke Hand berührt die Feder einen Augenblick am Bart. Dann wendet man sich dem inneren Rand zu. Wie vorher wird mit ba begonnen. Dann wird bcd ohne Unterbrechung durchlaufen; man setzt die Feder wieder in a an und führt sie bis d. Zuletzt wird noch eine kurze Bewegung von der Ecke d ausgeführt, durch die der Staub durch einen kleinen Stoß von der Ecke weg ins Feuerbecken gefegt wird. Dabei faßt man die Feder etwas anders und hebt sie am Ende der Bewegung ein wenig in die Höhe. Die ganze Bewegung entspricht dem Schreiben des chinesischen Zeichens „kuchi“, das Mund, Öffnung, bedeutet. Wieder wird die Feder mit der linken Hand kurz berührt und dann schräg rechts vom Platz des Wirtes niedergelegt, die Spitze zur Mattenecke gewandt.

Jetzt muß das Feuer so zurechtgelegt werden, daß es eine gute Unterlage für die neu aufzulegenden Kohlen bildet. Man faßt nach den Stäbchen und stößt sie mit den Spitzen gegen die Matte, wodurch man sie neu und besser greifen kann. Während der Ruhepause, die durch das Aufstützen entsteht, betrachtet man das Feuer und überlegt sich, wie man es am besten anordnen kann. Dann rückt man es mit den Stäbchen zurecht und legt diese wieder in den Korb. Sie werden dabei erst einmal von der linken Hand übernommen und von der rechten dann von oben her gegriffen und zurückgelegt.

Jetzt muß die Asche in Ordnung gebracht werden. Man holt die Aschenschale mit der rechten Hand herbei und setzt sie gegen den Rand der Feuerstätte. Dann schöpft man mit dem Aschenlöffel Asche, um damit die alte Asche zu bestreuen. Man beginnt in der Mitte zwischen b und c und bewegt sich auf die Mitte von ba zu. Noch einmal geht man von der Mitte von bc aus und streut, indem man sich der Mitte von cd nähert. Dann beginnt man in der Mitte des linken Randes und geht auf die Mitte von ad zu und von hier aus gleich weiter nach der Mitte von dc. Zuletzt geht man beim Streuen von der Mitte des linken Randes zur Mitte des rechten. Zwischendurch wird jedesmal ein Löffel Asche aus der Schale genommen. Bei den letzten beiden Bewegungen muß man die Hand wieder etwas drehen und den Löffel etwas anders halten. Dann bringt man die Asche in der Schale wieder in Ordnung und legt den Löffel dazu¹.

Da die Spitzen des Dreifuß durch die Asche etwas bestäubt sind, müssen sie jetzt gereinigt werden. Der Dreifuß ist so aufgestellt, daß eine Spitze zu den Gästen, eine nach der Bildnische und eine zum Wirt gerichtet ist. In der Reihenfolge, wie sie soeben aufgezählt sind, werden diese Spitzen gereinigt. Jede Spitze wird mit drei Bewegungen abgestäubt; dann kommt die Feder wieder schräg in die Mattenecke.

Jetzt ist es endlich so weit, die Kohlen aufzulegen. Der Wirt greift wieder nach den Feuerstäbchen und stützt sie wie vorher gegen die Matte, um sie besser zu greifen. Dann legt er die Dōzumi mitten in das Ro, doch ein wenig näher zum eignen

¹ Es kommt auch vor, daß an zweiter Stelle die Bewegung von der Mitte von ab nach der Mitte von ad ausgeführt wird und dann erst die Bewegung, die oben als zweite steht, folgt.

Platz. Sie bildet eine Stütze für die weiteren Kohlen, die sich gegen sie lehnen und dadurch freiliegen, wodurch sie besser anbrennen. Der kleine Feuerrest war vorher auf der den Gästen zugewandten Seite zusammengehäuft, so daß von dort her das Feuer zu brennen anfängt und die Gäste sogleich den hellen Schein sehen. Schräg gegen die Dōzumi lehnt man die Kudazumi und parallel dazu links die Warikuda. Diese Kohlen sollen den Eindruck eines Flosses geben. Ehe man die anderen Kohlen greift, müssen erst die weißen Edazumi fortgenommen und vorläufig auf die Aschenschale gelegt werden. Dann kommt eine Kichō links neben das Floß in die Nähe der Dōzumi, und eine Warikichō wird rechts vom Floß ein wenig weiter entfernt von der Dōzumi ins Ro gelegt. Diese beiden Kohlen werden hingestellt, nicht hingelegt wie die früheren, und bei der Warikichō muß zudem darauf geachtet werden, daß die Schnittfläche nach außen liegt. Jetzt greift man mit den Stäbchen wieder nach den Edazumi und legt sie auf den Korb zurück. Dann faßt man einen der Zweige allein und bringt ihn als Schmuck dort an, wo Kudazumi und Warikichō zusammen treffen. Das sich öffnende Ende der Verzweigung soll dem Wirt zugewandt sein, damit der Gast den Ast in seiner natürlichen Lage vor sich hat. Den Abschluß bildet die Tomezumi, die links neben dem Floß etwas vor der Kichō aufgestellt wird. Man braucht sich nicht ganz streng an diese Regeln zu halten, sondern soll vielmehr darauf achten, daß, wie man es ausdrückt, die Aussicht hübsch wird. Das Handhaben der Stäbchen geschieht in der üblichen Weise. Ist eine Kohle jedoch so stark, daß man sie auf diese Art nicht halten kann, so darf man die Stäbchen unterhalb der Kohle mit der linken Hand zusammenhalten und so das Tragen erleichtern. Nach dem Hinlegen einer jeden Kohle muß man die Stäbchen gegen die Matte stützen. Ist die letzte Kohle aufgelegt, so sorgt man für eine bessere Haltung der Stäbchen, indem man sie erst der Linken übergibt und dann mit der Rechten wieder neu faßt. Sie kommen dann in den Korb zurück.

Nachdem das Feuer zur Zufriedenheit aufgebaut ist, dreht man sich etwas nach rechts, faßt die Aschenschale und stellt sie auf ihren ursprünglichen Platz zurück. Dann wendet man sich wieder dem Ro zu und reinigt es wie vorher. Diesmal wird die

Feder nach beendeter Arbeit auf die linke Seite des Korbes gelegt.

Jetzt faßt der Wirt mit der rechten Hand nach der Weihrauchdose, stellt sie auf die linke Handfläche und legt ihren Deckel auf die Matte vor das Ende der Feder. Mit den Feuerstäbchen werden zwei Stück Weihrauch ergriffen und auf geeignete Stellen der Kohlen gelegt. Ehe man die Stäbchen auf den Korb zurückgibt, läßt man sie zwischen dem kleinen und dem Ringfinger der linken Hand hindurchgleiten. Dann wird das Weihrauchdöschen wieder geschlossen. Das ist für den Gast das Zeichen, die Bitte auszusprechen, es einmal ansehen zu dürfen. Der Wirt antwortet auf diesen Wunsch mit einer Verbeugung. Zuerst betrachtet er selbst einmal das Döschen, das er auf der linken Handfläche hält, und dreht es so herum, daß die vordere Seite dem Gast zugewandt ist. Es wird jenseits der Feder hingestellt. Vom Ro aus gesehen bestimmt man seinen Platz so, daß es rechts vor der Ecke c Platz findet.

Die Kohlenzeremonie ist damit beendet. Man braucht nur noch die Geräte zusammenzustellen und hinauszutragen. Zunächst dreht man sich nach links herum, so daß man vor dem Kessel sitzt. Die Ringe werden mit der linken Hand hochgehoben. Die rechte Hand faßt ebenfalls zu; die Ringe werden auseinander genommen, und jede Hand legt einen nach der Vorschrift an. Der Kessel wird nach der Feuerstätte zurückgeschoben, während er auf dem Untersatz stehen bleibt. Dann dreht sich der Wirt nach rechts und hebt den Kessel auf den Dreifuß. Die linke Hand faßt nach dem Untersatz und dreht ihn beim Hochheben herum, so daß die obere Seite nach unten kommt. Über dem Korb wird er mit der rechten Hand abgeklopft, um den Schmutz vom Kessel zu entfernen. Dann kann er in den Korb zurückgelegt werden. Jetzt wendet der Wirt noch einmal seine volle Aufmerksamkeit dem Kessel zu. Kritisch betrachtet er seine Lage und rückt ihn ein wenig zurecht. Dann werden die Ringe abgenommen, zusammengelegt und über die Stäbchen gehängt. Der Wirt greift zum letztenmal nach der Feder, faßt sie wie immer und reinigt mit ihr den Deckel des Kessels in drei Bewegungen. Zuerst wird dabei ein Bogen nach der linken Seite von hinten nach vorn umfahren; es folgt ein entsprechender Bogen rechts; zuletzt setzt man die Feder diesseits des Deckelknopfes auf und

führt die Feder zu sich heran. Dann wird sie auf den Korb zurückgelegt. Nach einer anderen Meinung soll hier das Hiragana-Zeichen für „ni“ umschrieben werden.

Das Aufräumen ist beendet; die Geräte müssen herausgetragen werden. Der Wirt dreht sich etwas nach rechts, faßt die Aschenschale mit der rechten Hand, legt die linke an und trägt sie bis zur Tür. Niederknien, Öffnen der Tür und Hinausgehen erfolgen wie immer. Der Wirt kehrt ins Zimmer zurück, kniet vor dem Kohlenkorb nieder, nimmt ihn in beide Hände und trägt ihn zum Mizuya. Auch diesmal bleibt die Tür geöffnet; denn der Wirt muß noch einmal zurückkommen, um die Weihrauchdose zu holen. Da die Gäste sie noch betrachten, setzt er sich am Eingang des Teezimmers nieder und wartet ruhig ab. Wenn der Wirt es vorzieht, darf er auch außerhalb des Zimmers verweilen. Dann muß er aber nach dem Heraustragen des Kohlenkorbes die Tür schließen und das Zimmer erst betreten, wenn nach seiner Schätzung die Besichtigung vorbei ist. Sind die Gäste mit dem Ansehen fertig, so nimmt der Wirt genau vor der Feuerstätte Platz und öffnet den Deckel des Wasserkessels ein wenig. Dann rückt er etwas nach rechts. Zu dieser Zeit erfolgt eine Verbeugung der Gäste, auf die der Wirt mit einer Gegenverbeugung antworten muß. Stellen die Gäste jetzt Fragen, so muß der Wirt sie beantworten. Sobald die Gäste alles erfahren haben, was sie zu wissen wünschen, nimmt der Wirt die Weihrauchdose mit der rechten Hand hoch, legt die linke an, steht vorsichtig auf und geht langsam hinaus.

2. Verhaltensvorschriften für den Gast. Wie schon bei den Vorschriften für den Tee gesagt wurde, muß jeder Gast eine Verbeugung machen, wenn der Wirt das Teezimmer zum erstenmal betritt und die Gäste dabei begrüßt. Zum zweitenmal müssen sich alle Gäste verbeugen, wenn der Wirt den Kessel vom Feuer genommen hat und sich anschickt, den Rand der Feuerstätte zu säubern. Dann kommen alle Gäste an die Feuerstätte heran, legen die Finger gegen die Matte und sehen zu, wie das Feuer bereitet wird. Sobald die letzte Kohle ihren Platz gefunden, verbeugen sich die Gäste noch einmal. Sie ziehen sich auf ihren Platz zurück, so daß sie also gerade die Zeit zwischen dem ersten und zweiten Säubern in der Nähe der Feuerstätte verweilen und das Anlegen gut beobachten können. So-

bald der Wirt Weihrauch ins Feuer gelegt hat und dabei ist, den Deckel der Weihrauchdose zu schließen, bittet der erste Gast darum, die Weihrauchdose besichtigen zu dürfen. Die Betrachtung folgt aber erst, nachdem der Wirt das Zimmer verlassen. Wenn der Wirt die Aschenschale hinausträgt, steht der erste Gast auf, geht vor, kniet nieder, um das Weihrauchdöschen in die Hand zu nehmen, steht wieder auf und kehrt auf seinen Platz zurück. Dann stellt er das Döschen rechts vor sich auf die Matte. Erst wenn der Wirt zum zweitenmal hinausgeht und den Kohlenkorb fortträgt, darf die Besichtigung beginnen. Zunächst verbeugt sich der erste Gast vor dem zweiten, ihn damit um Entschuldigung bittend, daß er vor ihm an die Reihe kommt. Er rückt die Dose etwas näher heran, daß sie gerade vor ihm zu stehen kommt. Die Hände werden auf die Matte gelegt, und das Döschen wird ruhig betrachtet. Dann greift der Gast danach und stellt es auf die linke Hand. Er nimmt den Deckel ab, schaut ihn von innen und außen gut an und legt ihn rechts auf die Matte. Jetzt hebt er das Döschen ein wenig höher, legt die rechte Hand dagegen, um den Duft des Weihrauchs gut aufnehmen zu können. Einen Augenblick wendet sich der Gast ganz dem Duft zu. So stark muß die Einstellung auf das Riechen sein, daß der ganze Körper diese Richtung ausdrückt. Dann wird das Döschen sorgfältig von innen und unten betrachtet, wieder geschlossen und auf die Matte zurückgestellt. Der erste Gast ist mit der Besichtigung fertig und schiebt das Döschen dem zweiten zu. Dieser entschuldigt sich wieder durch eine Verbeugung beim dritten und besieht sich das Döschen in der gleichen Weise. Sobald der letzte Gast mit dem Betrachten fertig ist, gibt er das Döschen dem ersten zurück. Dazu muß der erste Gast dem letzten ein wenig entgegenrücken. Er nimmt es in Empfang, schiebt es zurecht, dreht es herum, so daß die vordere Seite dem Wirt zugewandt ist, und stellt es so hin, daß der Wirt es bequem fassen kann. Wenn der Wirt zurückkommt und den Deckel des Kessels öffnet, sagt der erste Gast etwas Anerkennendes über das Döschen, wobei eine Verbeugung erfolgt. Dann stellt er Fragen nach dem Ursprung der Dose, nach dem Künstler, der sie geschaffen, dem früheren Besitzer oder nach ähnlichen Beziehungen. Auch bei dieser Unterhaltung erfolgen entsprechende Verbeugungen.

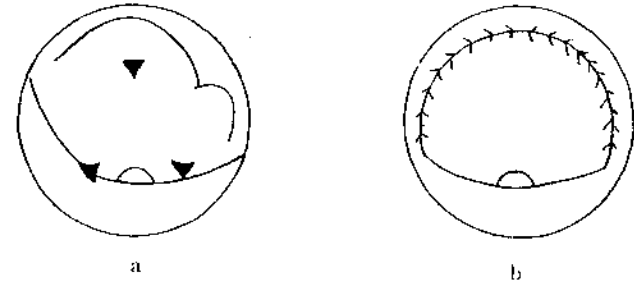
Kapitel XII

VERHALTENS-VORSCHRIFTEN FÜR DEN SOMMER
FUROTEMAE

Zur ersten Darstellung der Verhaltensvorschriften waren bestimmte Voraussetzungen gewählt, nämlich die Ausführung einer Zeremonie im Winter mit einfachsten Geräten, ohne Benutzung einer Tanamono, im rechtsseitigen Viereinhalbmatte-Zimmer. Heben wir eine Voraussetzung auf und stellen dafür eine andere auf, so ergeben sich verschiedene Abweichungen, die sich aber leicht fassen lassen, nachdem einmal das einfachste Schema herausgearbeitet ist. Es kann nicht jede einzelne mögliche Abweichung erschöpfend behandelt werden; die wichtigsten müssen aber herangezogen werden, da sich gerade in dieser Korrelation zwischen abweichenden Umständen und Geräten auf der einen Seite und dem Verhalten auf der anderen ein wesentlicher Zug des Teesytems zeigt.

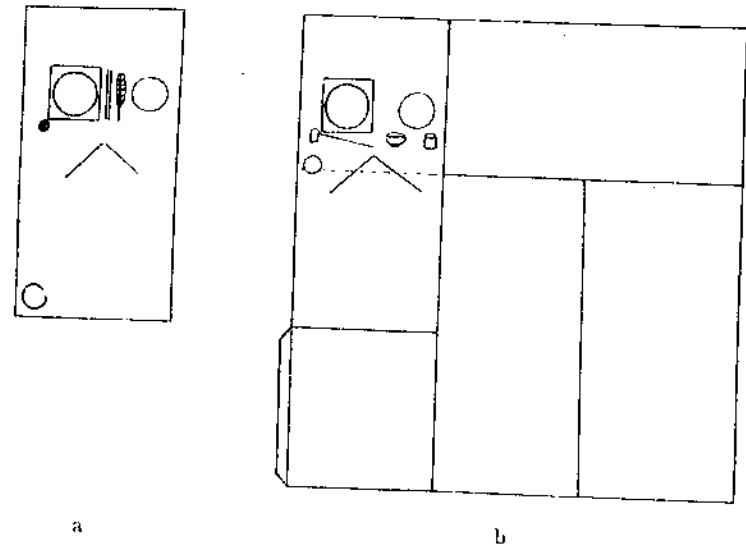
Zunächst sei die Voraussetzung, daß es Winter sei, aufgegeben. Alles übrige soll wie bisher bleiben. Im besonderen sei noch einmal hervorgehoben, daß es sich immer noch um *Usucha* handelt, den dünnen Tee, und damit um die niedrige Form der Zeremonie. Wie bei der Beschreibung der Geräte geschildert war, benutzt man im Sommer ein *Furo*. Das in den Boden gelassene Feuerbecken, *Ro*, wird durch einen Holzdeckel geschlossen. Diese eine Abweichung ruft eine ganze Reihe von neuen Vorschriften und Abänderungen in den alten hervor. Das *Furo* selbst wird mit viel Liebe zurechtgemacht. Die Asche muß etwas feucht sein. Sie wird sorgfältig immer wieder und wieder mit dem kleinen Spaten fest angedrückt, bis die Form entsteht, die für das Kohlenbecken, das man gewählt hat, vorgeschrieben ist. Bei einigen Feuerbecken macht man z. B. einen flachen Berg mit einer tiefen Mulde in der Mitte. Oben auf dem Berg werden Striche geritzt. Skizze 72 gibt die Vorschrift für

das *Doburo* und das *Ryūkyūburo*. Die längeren Kurven bedeuten den Kamm des Hügels, die kleinen Querstriche die Verzierung. Beim *Doburo* sind die drei Zacken des Dreifuß durch



Skizze 72.

Aschenmuster: a) *Doburo*, b) *Ryūkyūburo* nach Chashiki Kagetsu Shū

Skizze 73. a) *Sumitemae*, b) *Furotemae*

kleine schwarze Dreiecke dargestellt. Der kleine rechts liegende Hügel darf auch fortbleiben. Die *Maekawarake* bildet ein kleines Kreissegment. Man muß darauf achten, daß sie auf der Seite des Wirtes steckt und zwar so, daß sie ihm die konvexe Seite zuwendet.

Wie schon im zweiten Kapitel geschildert, darf das Feuerbecken nicht unmittelbar auf die Matte gesetzt werden. Es gehört eine Unterlage darunter. Auf diese Unterlage soll man das Feuerbecken so stellen, daß einer seiner Füße dem Wirt zugewandt ist. Beim Viereinhalbmatten-Zimmer soll der linke Rand der Unterlage ungefähr elf bis dreizehn Me vom linken Rand der Matte entfernt sein; unter Umständen darf man jedoch bis auf fünf Me herabgehen. Die Richtung links ist hier wieder vom Wirt aus bestimmt. Der Platz des Wirtes ist aus der Skizze 73 b zu erkennen. Die punktierte Linie gibt die Mitte der Wirtsmatte an; sie ist deshalb wichtig, weil die Unterlage des Feuerbeckens so gelegt werden muß, daß sie von ihr aus acht Sun entfernt ist. Den Kessel setzt man genau so auf das Furo, wie man ihn im Winter auf das Ro stellt. Sein Deckel muß wieder leicht geöffnet sein. Man achte bei der Zeichnung darauf, daß die Mattenverteilung sich der Sommervorschrift entsprechend geändert hat.

1. Teezeremonie. Da man im Sommer am liebsten eine flache Teeschale benutzt, kann man den Schläger nicht hineinstellen, sondern muß ihn so legen, daß der Stiel nach unten kommt und das gespaltene Ende gegen den Rand der Schale lehnt (Taf. 57a). Man trägt zuerst wieder das Mizusashi ins Zimmer und stellt es rechts vom Feuerbecken nieder. Die beiden Geräte, Teeschale und Teebüchse, kommen wieder vor das Wassergefäß. Später ergibt sich jedoch ein Unterschied gegen die Aufstellung im Winter. Er entsteht dadurch, daß der Wirt dem Furo und dem Mizusashi zugewandt ist, während er im Winter schräg vor dem Ro sitzt. Der Platz der beiden Geräte wird aber zeitweise durch die Knie des Wirtes festgelegt. Nach dem Reinigen wird die Teebüchse nicht in die Verbindungslinie zwischen Ro und Wassergefäß gestellt, sondern sie kommt wieder vor das Mizusashi und zwar etwas nach links. Dadurch ändert sich auch der Platz des Schlägers. Er muß vor das Wassergefäß rechts neben die Teebüchse gestellt werden. Man sagt, das Wassergefäß bildet den Beziehungspunkt (shin). Auch beim Aufräumen ergibt sich ein kleiner Unterschied. Wie im Winter werden die beiden Geräte vor dem Nachfüllen des Kessels in die Mitte der Matte gesetzt. Im Winter stellt man erst die Teebüchse vor das Wassergefäß und dann

die Schale daneben. Im Sommer aber rückt man die Teeschale ein wenig nach links und setzt die Teebüchse rechts daneben. Die Geräte stehen dann wie im Winter in der Mitte der Matte, doch nicht mehr vor dem Wassergefäß.

Der neue Platz des Wirtes macht sich ganz besonders bei der Handhabung des Schöpflöffels und bei dem Aufstellen des Futaoki bemerkbar. Anfangs geschieht alles wie im Winter. Der Schöpflöffel wird wie im Winter hochgehoben und wieder zurückgelegt, nachdem das Futaoki aus der Spülschale herausgenommen ist. Wie im Winter stellt die rechte Hand das Futaoki auf die linke; doch diesmal geschieht dies nur, damit die rechte Hand es noch einmal richtig greifen kann, um es dann auf die linke Seite vorn vor das Furo niederzusetzen. Das Hochheben und Niederfallenlassen des Schöpflöffels geschieht genau wie im Winter; doch die Richtung des Schöpflöffels ist eine ganz andere. Die Kelle muß dabei auf dem links stehenden Futaoki ruhen, und das Griffende des Stiels muß die Matte links vor den Knien des Wirtes berühren. Beim ersten Schöpfen des heißen Wassers faßt man den Schöpflöffel wie im Winter und schöpft Wasser, indem man den Löffel von unten hält. Beim Zurücklegen des Schöpflöffels lehnt man die nach oben gerichtete Kelle gegen den hinteren Rand der Kesselöffnung. Während das Stielende zwischen Daumen und Zeigefinger und zwar tief an ihren Wurzeln entlang gleitet, schiebt sich die rechte Hand in weitem Bogen von rechts nach links über den Stiel und bringt den Löffel auf dem vorderen Rand der Kesselöffnung ins Gleichgewicht. Beim Aufgießen des Tees wird wie im Winter nur die Hälfte des heißen Wassers benutzt. Der Rest wird wieder in den Kessel zurückgegeben. Wenn dann der Löffel wieder auf den Kessel zurückgelegt wird, so darf man im Sommer nicht versäumen, den Stiel einmal fest mit den Fingerspitzen zu erfassen. Man nennt dies Musubi. Genau genommen geht man dabei so vor. Zuerst liegt der Stiel zwischen Daumen und Hand einerseits und den Spitzen von Mittel- und Zeigefinger andererseits. Jetzt schiebt sich der Daumen von unten her von links nach rechts sich bewegend über den Stiel und drückt ihn von oben gegen die Spitzen von Mittel- und Zeigefinger. Beim Schöpfen von kaltem Wasser wird der Stiel wie im Winter zuerst von oben erfaßt, in die linke Hand

gegeben und dann wieder von unten ergriffen. Dabei muß man darauf achten, daß wie im Winter die Finger der rechten Hand beim ersten Ergreifen gestreckt sind. Beim Zurückgeben des Löffels wird zuerst wieder die Kelle aufgestützt; dann läßt man den Stiel bis zum Ende zwischen den Spitzen des Zeige- und Mittelfingers entlang fahren. Man nennt dies Hikihi-shaku; vereinzelt findet man die Meinung, daß Frauen dieses Hikihi-shaku unterlassen sollen. Bei der Bewegung strecken sich die Finger und verleihen dadurch dem Stiel einen sanften Schwung. Zum Schluß nähert sich der Daumen dem Zeigefinger. Diese Bewegung gilt stets für das Schöpfen des kalten Wassers. Bei heißem Wasser muß, mit der einen Ausnahme des Zurückgießens, die Hand immer in der beschriebenen Weise von oben her über den Stiel gelegt werden. Diese Bewegungen beim Schöpfen des Wassers sind für die Sommerzeremonie charakteristisch. Während die Sommerzeremonie sonst gegenüber der winterlichen etwas vernachlässigt scheint, ist sie in dieser Beziehung bedeutend reicher und schöner.

Es müssen noch einige kleine Unterschiede gegenüber der Winterzeremonie erwähnt werden. Beim ersten Ausspülen der Teeschale mit heißem Wasser unterläßt man im Sommer die schaukelnde Bewegung; denn das Herumfließen des heißen Wassers in der Teeschale dient im Winter zu ihrer Erwärmung und ist im Sommer überflüssig. Beim Ausspülen nach der Benutzung der Schale geht man jedoch wie im Winter vor.

Damit das Wasser nicht zu heiß ist, gießt man vor dem Bereiten des Tees einen Löffel kaltes Wasser in den Kessel. Mit Hilfe des Löffels mischt man dies frische Wasser unter das kochende und schöpft Teewasser, ohne die Kelle vorher heraus-zuziehen.

Beim Anbieten des Tees muß der Wirt zunächst schräg nach rechts rücken. Er sitzt dann in gleicher Weise wie im Winter.

Im Sommer vermeidet man es, den heißen Deckel des Kessels mit ungeschützten Fingern abzunehmen. Man behält deshalb das seidene Tuch nach dem Reinigen des Teelöffels in der Hand und benutzt es als Schutz gegen die Wärme des Deckels. Wie früher beschrieben, wird der Löffel mit dem umständlich zusammengefalteten Tuch in der Art gereinigt, daß man das Tuch in die linke Hand legt und den Löffel hindurch-

zieht. Nachdem der Löffel zurückgelegt ist, schiebt die linke Hand ihren Zeigefinger von hinten her vor das Tuch, so daß es jetzt zwischen den rückwärts liegenden Mittel-, Ring- und kleinem Finger und dem vorne liegenden Zeigefinger gehalten wird. Jetzt nimmt die rechte Hand den Schöpflöffel hoch und gibt ihn in die Linke, die ihn mit Daumen und Zeigefinger faßt. Die rechte Hand ist wieder frei; sie zieht das Tuch aus der linken Hand fort und öffnet mit seiner Hilfe den Deckel des Kessels. Dann wird das Tuch hinter die Spülschale gelegt. Erst, wenn der erste Gast beim Trinken die Schale in die Höhe nimmt als Zeichen des ehrerbietigen Empfangens, wendet sich der Wirt wieder dem Tuch zu und steckt es in den Gürtel.

2. Kohlenzeremonie. Da es in Japan sehr heiß wird, richtet man die sommerliche Kohlenzeremonie so ein, daß sie möglichst wenig stört. Sie macht im ganzen den Eindruck des stark Abgekürzten und Unwichtigen. Kohlenkorb und Aschenschale sollen nach den schon früher gegebenen Vorschriften flach und klein sein. Vor dem Füllen des Korbes bedeckt man seinen Boden mit einem weißen Papier. Die Kesselringe werden nicht über die Stäbchen gehängt, sondern vorn rechts in den Korb gelegt. Auch die Weihrauchdose erhält einen anderen Platz als im Winter; sie kommt vorn vor die Kohlen. Statt Dōzumi wählt man im Sommer gern die kurze Wadō. Sie soll mit der Schnittfläche nach oben gelegt werden.

Es versteht sich von selbst, daß man den Kohlenkorb beim Hereintragen so setzen muß, daß man das Furo bedienen kann. Man setzt ihn deshalb rechts vom Furo nieder. Später, nachdem man auch die Aschenschale hereingebracht und an ihren Platz gesetzt hat, wird der Kohlenkorb mit beiden Händen ein wenig weiter nach rechts geschoben. Sodann rutscht der Wirt selbst etwas weiter nach vorn (Skizze 73a). Entsprechende Bewegungen treten beim Forträumen der Geräte ein. Wenn der Wirt die Aschenschale herausgetragen hat und wieder in das Zimmer kommt, so kniet er nieder, rückt dann ein wenig zurück und schiebt den Kohlenkorb in seine Anfangsstellung, also etwas weiter nach links. Erst dann faßt er ihn und trägt ihn hinaus.

Die Aschenschale wird in die Mattenecke gestellt, die links hinter dem Wirt liegt. Das ist die Ecke der Wirtsmatte, die

dem Wirtseingang am nächsten ist. Sie bleibt dort, bis die Kohlen aufgelegt sind. Dann greift man nach ihr und setzt sie vor das Furo. Ist die kunstvoll aufgeschichtete Asche im Furo beim Anmachen des Feuers verletzt, so muß man sie jetzt mit der Asche aus der Schale in Ordnung bringen. Man soll sich aber Mühe geben, die Aschenanhäufung nicht zu zerstören. Zeigt sich bei der prüfenden Betrachtung, daß nichts geschehen ist, so stellt man die Aschenschale sogleich wieder auf ihren Platz, ohne vorher Asche zu streuen. Will man die Aschenschale heraustragen, so muß man sich erst zu ihr umdrehen. Bei einigen Feuerbecken wird gar keine Aschenschale gebraucht.

Die Unterlage für den Kessel wird im Sommer rechts vom Wirt, also gerade vor den Korb gelegt. Dabei greift zuerst die rechte Hand danach, und dann legt sich auch die linke an. Der Kessel wird wieder darauf gestellt und mit der Unterlage nach rechts verschoben, also in der Längsrichtung der Wirtsmatte. So kann er bei den weiteren Arbeiten nicht mehr stören. Beim Abnehmen werden die Ringe rechts vom Kessel niedergelegt, wobei sie wieder die Richtung der Ösen einhalten und ihre Öffnung dem Wirt zuwenden. Nach dem Wiederaufsetzen des Kessels faßt diesmal zuerst die rechte Hand nach dem Untersatz. Wie im Winter muß der Kessel nach dem Aufstellen zurechtgerückt werden; dies unterbleibt jedoch bei all den Feuerbecken, deren Rand dem Kessel angepaßt ist, wie das z. B. beim Kirikakeburo der Fall ist. Dann muß man nur nachsehen, ob die Ösen für die Ringe richtig stehen.

Wie im Winter wird der Federbesen zuerst links vom Korb niedergelegt. Er findet also zwischen Korb und Furo Platz. Nach dem ersten Fegen legt man die Feder schräg zwischen Korb und Kessel, die Spitze weiter nach links, den Kiel weiter nach rechts. Nach dem letzten Fegen kehrt sie wieder auf den ursprünglichen Platz zwischen Korb und Furo zurück.

Die Stäbchen werden im Gegensatz zum Winter zuerst links neben die Feder gelegt. Nach dem Aufschichten des Feuersamens sowohl wie nach dem Auflegen der Kohlen kommen sie wieder in den Korb. Doch ist es im Sommer nicht Sitte, den Weihrauch mit Hilfe der Stäbchen ins Feuer zu legen. Für die saubere Sommersorte benutzt man die bloße Hand.

Die Weihrauchdose selber wird gleich am Anfang beim Herausnehmen aus dem Korb schräg zur vorderen linken Ecke der Feuerbeckenunterlage gestellt. Beim Öffnen wird der Deckel wieder vor das Ende der Feder niedergelegt. Bittet der erste Gast um Besichtigung, so dreht man das Döschen wieder herum. Doch diesmal stellt man es meist auf den Deckel des Ro. Es steht jedoch dem Wirt auch frei, es auf demselben Platz wie im Winter zur Besichtigung anzubieten.

Der wichtigste Unterschied zwischen Winter und Sommer liegt darin, daß man in der heißen Zeit versucht, das Feuer möglichst unsichtbar zu machen. Der Anblick der roten Glut darf den Gast nicht stören. Deshalb werden alle Kohlen entgegengesetzt aufgebaut. Schon der Feuerrest wird auf der Seite des Wirtes aufgehäuft, damit das Feuer von dort her beginnt. Die Dōzumi kommt auf die abgewandte Seite, und ihrer Lage entsprechend ordnen sich alle anderen Kohlen an. Da man im Sommer einen flachen Korb benutzt, braucht die Edazumi nicht fortgenommen zu werden. Die anderen Kohlen lassen sich auch so greifen. Das ist der Grund, warum man die Aschenschale während des Anordnens der Kohlen an ihrem Platz läßt. Beim Hinlegen der Edazumi muß man darauf achten, daß diesmal die Gabelung dem Gast zugewandt ist.

Mit Rücksicht auf die Wärme findet auch im allgemeinen keine Besichtigung der Kohlenzeremonie durch die Gäste statt. Doch kommt es vor, daß der erste Gast nach Beendigung der Feuerbereitung darum bittet, die Kohlen ansehen zu dürfen.

Das Fegen zerfällt beim Furo sowohl vor wie nach dem Anlegen des Feuers in zwei Abschnitte. Zuerst wird der obere Rand und dann die vordere Öffnung gereinigt. Für jedes Fegen setzt man dreimal an. Erst wird die rechte Seite des Randes, dann die linke umfahren; man schließt mit einer Bewegung ab, die von vorn außen nach innen führt und damit den Staub in das Feuerbecken hineinfegt. Das Fegen der vorderen Öffnung sieht ähnlich aus; doch beginnt man mit dem linken Bogen; es soll das Hiragana-Zeichen für „i“ dabei umfahren werden.

Kapitel XIII

VERHALTENSVORSCHRIFTEN FÜR TANAMONO

Bei Hakobidate müssen alle Geräte ins Teezimmer getragen und nach dem Gebrauch wieder hinausgebracht werden. Das ändert sich, sobald man eine Tanamono aufstellt. Denn jetzt kann der Wirt einige Geräte schon vor der Ankunft der Gäste als Schmuck auf die Tana stellen und braucht nach der Zeremonie nicht alles fortzuräumen. Während so einige Arbeiten fortfallen, bringen die neuen Bedingungen auch neue Pflichten mit sich. Zum Teil gelten diese hinzukommenden Bestimmungen für alle Tana, zum größeren Teil aber entweder nur für diejenigen, die man als kleine, oder diejenigen, die man als große Tana bezeichnet. Zudem hat jede Tana wieder ihre eigenen Gesetze.

Als allgemeine Regel gilt, daß das Mizusashi im voraus auf der Tana aufgestellt wird. Häufig kommt ihm auf der Tana derselbe Platz zu, den es sonst auf der Matte einnimmt. Entsprechend läßt man das Mizusashi beim Forträumen der Geräte im Zimmer zurück. Daraus ergibt sich die Pflicht, es so zurückzulassen, daß es für eine anschließende weitere Zeremonie bereit ist. Man muß es deshalb zuletzt wieder frisch füllen. Das geschieht mit Hilfe des im dritten Kapitel beschriebenen Wasserkessels Yakan. Nachdem der Wirt Spülschale, Teebüchse und Teeschale hinausgetragen hat, kommt er noch einmal ins Teezimmer und bringt das Yakan herein, das mit frischem Wasser gefüllt ist. Es kann auch sein, daß nicht alle diese Geräte erst hinausgetragen werden, und zwar tritt der Fall dann ein, wenn sie als Schmuck für die Tana verwandt werden. Der Wirt faßt das Yakan mit der linken Hand am Henkel und legt dabei die rechte Hand unter den Ausguß. Auf dem Deckel muß ein zusammengefaltetes Chakin liegen. Dann setzt sich der Wirt so vor die Tana, daß er vor dem Mizusashi kniet, und stellt das Yakan links neben sich

auf die Matte. Er öffnet den Deckel des Mizusashi mit zwei Bewegungen; die rechte Hand hebt ihn hoch, und die linke setzt ihn gegen das Gefäß. Es gibt aber auch Tanamono, bei denen man das Wassergefäß erst auf die Matte stellen muß, ehe man es füllen darf. In dem Fall muß man es hinterher wieder auf den ursprünglichen Platz zurückstellen. Der Wirt öffnet den Ausguß des Yakan mit der rechten Hand, legt das kleine weiße Tuch von unten gegen den Schnabel, um ein Tropfen zu vermeiden, und stützt dabei gleichzeitig das Gefäß, während die linke Hand den Henkel hochhält und das Wasser eingießt. Dann wird das Yakan auf seinen früheren Platz zurückgestellt, das Tuch auf den Deckel gelegt und der Ausguß geschlossen. Das Mizusashi wird mit zwei Bewegungen zugedeckt, mit einer der linken und einer der rechten Hand. Ist es vorher von der Tana heruntergenommen, so muß es jetzt wieder aufgehoben werden. Der Wirt faßt den Henkel wieder mit der linken Hand; die rechte legt er gegen den Ausguß, steht auf, dreht sich nach der Seite des ersten Gastes herum und zieht sich zurück. Draußen vor der Tür dreht er sich wieder nach den Gästen um, stellt das Yakan links vor sich nieder, verbeugt sich und schließt die Tür.

Im allgemeinen steht die Teebüchse für den dünnen Tee, die Natsume, bei Beginn der Zeremonie auf der Tana. Dann wird das Hereinbringen der Geräte besonders leicht. Gleich nach der Begrüßung der Gäste und dem Anbieten des Kuchens wird die Teeschale allein ins Zimmer getragen. Der Wirt hat beide Hände frei, sie zu halten. Beim Öffnen der Tür setzt der Wirt sie gerade vor sich hin. Dann überschreitet er die Schwelle, geht zur Tana und kniet vor ihr nieder. Die Schale wird zunächst vorläufig links niedergestellt. Dann faßt der Wirt die Teebüchse mit der rechten Hand, legt die linke an und stellt die Büchse vor die Tana. Die Teeschale wird mit drei Bewegungen links daneben gestellt. Die rechte Hand nimmt sie hoch, übergibt sie der linken und faßt sie dann wieder, um sie an ihren Platz zu stellen. Doch gibt es auch eine Lehrmeinung, die in diesem Fall nur zwei Bewegungen vorschreibt: linke Hand greift, und rechte setzt nieder.

Über das Aufräumen im Winter ist nichts Besonderes zu sagen. Im Sommer dagegen findet kein Nakajimai statt. Die

beiden Geräte, Teeschale und Teebüchse, kommen vor das Wassergefaß; dieses steht auf der rechten Hälfte der Matte und dadurch werden die beiden Geräte auf der rechten Mattenhälfte und nicht in der Mitte der Matte aufgestellt.

Für die Kohlenzeremonie des Sommers ergibt sich ein wichtiger Unterschied. Der Platz des Kohlenkorbes ist meist durch die Tana ausgefüllt. So bleibt nichts weiter übrig, als ihn vor dieselbe zu setzen. Dann steht er vor dem Mizusashi. Das Heranrücken des Wirtes und das seitliche Verschieben des Kohlenkorbes vor dem Anlegen des Feuers und die entsprechenden Bewegungen am Schluß werden dadurch nicht beinflusst.

1. Kleine Tana, Kodana. Unter kleiner Tana versteht man eine Tana, die wenig Platz einnimmt. Eine typische kleine Tana ist das Marujoku, und mit dieser Tana beginnt man auch im Unterricht, sobald Hakobidate erlernt ist. Nachdem bereits die allgemeinen Regeln für Tanamono gegeben sind, braucht nur wenig über die kleinen Vertreter gesagt zu werden.

Die kleine Tana kommt auf den Platz der Wirtsmatte, den sonst das Wassergefaß innehat. Das Wassergefaß seinerseits steht meist in der Mitte des unteren Brettes der kleinen Tana. Es wird also, wie vorher erwähnt, gar nicht aus seiner Lage verdrängt. Beim ersten Aufstellen der beiden Geräte Teeschale und Teebüchse soll wie bei Hakobidate das Wassergefaß Beziehungspunkt bilden. Man kann deshalb auch sagen, daß die beiden Geräte gerade vor die kleine Tana kommen. Nach dem Reinigen findet die Teebüchse einen Platz, der dem früher beschriebenen entspricht. Im Winter denkt man sich eine Linie zwischen der rechten Ecke der Tana und der nächstgelegenen Ecke der Feuerstätte. Man teilt sie wieder in drei Teile. Der erste Teilpunkt von links bestimmt wieder den Platz der Teebüchse, der zweite den des Teeschlägers. Es ist die Aufstellung, die man Nagashi oki nennt. Im Sommer kommen die beiden Geräte nach dem Reinigen der Büchse wieder vor das Wassergefaß.

Wirklich Neues wird durch das Schmücken der Tana in die Zeremonie hereingebracht. Als Schmuck kann man ein oder mehrere Geräte benutzen; die Zusammenstellung richtet sich nach der Eigenart der Tana.

Die wichtigsten Vertreter der kleinen Tana sind außer Marujoku Kuwakojoku, Kōgindana, Sanjūdana und Tabidansu.

2. Große Tana¹. Viel Allgemeines läßt sich wieder nicht sagen; denn jede einzelne Tana stellt ihre eigenen Ansprüche. Zudem kann man bei der gleichen Tana wieder dadurch verschiedene Bedingungen einführen, daß man den Anfangsschmuck verschieden gestaltet, also eine größere oder kleinere Anzahl von Geräten vor Erscheinen der Gäste aufstellt. Doch gibt es einen sehr wichtigen Unterschied, der darin besteht, daß die große Tana Daimedate oder Daimetema verlangt. Dieser Unterschied ist so bedeutend, daß man die kleine Tana mit Hakobi zusammenfaßt und diesen beiden Arten der Handhabung Daimedate gegenüberstellt. Ursprünglich ist Daimedate die Gesamtheit der Regeln, die der Daimemate entsprechen, worunter man nach dem neunten Kapitel eine verkürzte Matte zu verstehen hat. Bei Aufstellung einer großen Tana wird die gewöhnliche Wirts- oder Gerätematte so beschränkt, daß sie tatsächlich nur soviel Platz wie eine Daimedatami freiläßt.

Eine der wichtigsten Regeln für Daimedate ist eine ganz kleine Abweichung des Platzes, den der Wirt im Winter einnimmt. Der Rand der Feuerstätte, Robuchi, besitzt eine gewisse Breite, so daß man deutlich äußere und innere Ecke unterscheiden kann. Dreht sich der Wirt der Feuerstätte zu, um Tee zuzubereiten, so muß er genau darauf achten, daß er bei Hakobidate und kleiner Tana der inneren Ecke, bei großer Tana der äußeren zugewandt ist. Man sagt, man macht die innere oder die äußere Ecke zum Beziehungspunkt (shin to suru oder shin ni suru). Im Sommer richtet man sich nach dem Deckel der Feuerstätte. Da er einen Rand besitzt, kann man genau wie beim Ro selbst zwischen äußerer und innerer Ecke unterscheiden. Als weitere wichtige Regel ist zu beachten, daß beim ersten Aufstellen der beiden Geräte Teeschale und

¹ Ich kann mich nicht erinnern, je einen japanischen Ausdruck gehört oder gelesen zu haben, der dem Wort Kodana entspräche. Es heißt stets: Wenn Nagaita, Takedaisu, Dōkō usw. gebraucht werden, dann...; ein zusammenfassender Begriff ist mir nie begegnet, obwohl es wahrscheinlich ist, daß es ihn gibt.

Teebüchse im Winter die Mitte der großen Tana als Beziehungspunkt gilt, nicht wie sonst das Mizusashi. Während der Teebereitung darf kein Nagashi oki stattfinden; Teebüchse und Teeschläger dürfen also nicht in der bekannten Verbindungslinie zwischen den Ecken der Tana und der Feuerstätte stehen. Als Beziehungspunkt gilt auch hier die Mitte der Tana. Trägt man die beiden Geräte Schale und Büchse zusammen heraus oder benutzt man sie gemeinschaftlich als Schmuck der Tana, so müssen sie vorher vor das Mizusashi gestellt werden. In dem Fall muß man also nach dem Reinigen des Teelöffels und Einstecken des seidenen Tuches die Teebüchse etwas nach rechts rücken und die Teeschale etwas weiter links dazu setzen. Stellt man dagegen die Teebüchse allein als Schmuck auf, so muß die Teeschale vor dem Herausragen mitten vor die Tana gestellt werden.

Der schon eben erwähnte Rand der Feuerstätte, Robuchi, spielt noch eine weitere Rolle. Bei Daimesdate soll man sich den Rand, der dem Wirt zugewandt ist, in vier Teile zerlegen. Dann soll man den Schöpflöffel so zwischen Kessel und Rand niederlegen, daß er das äußerste rechte Viertel abschneidet. Bei Hakobidate und bei kleiner Tana zerlegt man den Rand in drei Teile und legt den Löffel so, daß er rechts ein Drittel abschneidet. Bei Daime liegt das Griffende des Schöpflöffels der rechten Ecke des Ro also näher.

Schließlich darf man nicht vergessen, bei Daimesdate das Chakin stets so auf den Kesseldeckel zu legen, daß es der längeren Seite der Tana parallel läuft.

Auch für die Kohlenzeremonie gelten Daimeregeln. So darf bei einer großen Tana der Federbesen nie schräg liegen, sondern muß nach dem Fegen so niedergelegt werden, daß er der größeren Seite der Tana parallel läuft. Hat man den Kessel vom Feuer genommen und auf die Unterlage gestellt, so muß er stets aus dem Weg geräumt werden. Bei kleiner Tana und Hakobi schiebt man ihn über ein Drittel der Matte, bei großer Tana dagegen über zwei Drittel fort. Diese große Bewegung ist etwas schwierig auszuführen. Man muß deshalb den Kessel zunächst ein kleines Stück über die Matte wegziehen, wobei man sich selbst ein wenig dreht. Dann läßt man ihn los, wendet sich ganz herum und rückt ihn noch einmal zurecht. Man findet

auch die Vorschrift, daß diese Regel nur für Frauen gilt; danach soll sich ein Mann gleich quer setzen und den Kessel nachziehen. Entsprechende Bewegungen müssen beim Zurückstellen ausgeführt werden. Man setzt sich zunächst quer zum Feuer, so daß man gerade vor dem Kessel kniet. Dann steckt man die Ringe an und zieht den Kessel bis in die Nähe des Feuers. Jetzt dreht man sich herum und setzt ihn auf. Handelt es sich um die Winterzeremonie, so zieht man den Kessel bei großer Tana weiter nach links als bei kleiner. Im Sommer ist es gerade umgekehrt; da schiebt man den Kessel bei großer Tana weiter nach rechts; denn der Korb steht im Sommer vor der rechten Seite der Tana, und der Untersatz kommt gerade davor. Zu beachten ist noch, daß im Sommer die Weihrauchdose vorn vor der Tana und zudem ganz weit nach links niedergesetzt wird, und zwar wird erst der Deckel des Kessels geschlossen und dann die Weihrauchdose aufgestellt. Schließlich muß noch dafür gesorgt werden, daß die Aschenschale nach Anlegen des Feuers im Sommer vor die Tana kommt. Der Löffel für die Asche muß dabei wieder der großen Seite der Tana parallel laufen. Da sich meist bei der Besichtigung ergibt, daß ein Ausbessern der Asche im Feuerbecken nicht nötig ist, so stellt man sie gewöhnlich auch in diesem Fall gleich wieder auf ihren ursprünglichen Platz in der Mattenecke zurück.

Als wichtigste Tana mit Daimesdate sind Nagaita, Daisu, Fukurōdana und Dōkō zu nennen.

Kapitel XIV

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR EINZELNE
TANAMONO

Wählt man eine bestimmte Tana für die Zeremonie, so legt man dadurch gewisse Vorschriften für den Ablauf fest. Doch bietet auch die einzelne Tana noch mehrere Möglichkeiten, je nachdem, für welchen Schmück man sich entscheidet. Wenn auch nicht jede Änderung erwähnt und jedes Verbot dargestellt werden kann, so soll doch versucht werden, einen Einblick in die Fülle all dieser Beziehungen zu bieten.

1. Marujoku. Dieser Tisch ist, wie bereits erwähnt, eine typische kleine Tana. Er besitzt drei Füße und kann deshalb entweder so aufgestellt werden, daß ein Fuß oder daß zwei Füße dem Wirt zugewandt sind. Den ersten Weg wählt man im Winter, den zweiten im Sommer. Man vermeidet dadurch den unerfreulichen Anblick, im Sommer neben dem einen Fuß des Feuerbeckens den einen Fuß des Tisches vor sich zu haben. Sonst gilt über das Aufstellen nur die einfache Regel, daß der kleine Tisch den Platz des Wassergefäßes einnimmt. Das ist im Winter die Mitte der Matte, während im Sommer links vom Tisch Platz für das Feuerbecken bleiben muß. Dem Stil des Marujoku entsprechend wählt man das Feuerbecken aus Eisen. Zu beachten ist noch, daß man beim Marujoku das Wassergefäß beim Nachfüllen am Ende der Zeremonie an seinem Platz auf dem unteren Brett stehen läßt. Ebenso verfährt man bei jeder anderen kleinen Tana mit drei Beinen. Hat die kleine Tana jedoch vier Beine, so sagt die Regel, daß das Wassergefäß vor dem Nachfüllen mit beiden Händen vom Tisch her- untergenommen werden muß.

Als Anfangsschmuck muß Natsume und Mizusashi gewählt werden. Die Natsume steht in der Mitte des oberen Brettes, das Mizusashi in der Mitte des unteren Brettes. Will

man die Zeremonie wiederholen, so kann man als Endschmuck eine kleinere oder größere Anzahl von Geräten aufstellen und dadurch auch das Bild bei Beginn der neuen Zeremonie verändern. Eine gebräuchliche Art des Schmückens besteht darin, Schöpflöffel und Futaoki auf das obere Brett zu legen. Damit die Gäste sogleich erkennen, was der Wirt beabsichtigt, muß er den Schöpflöffel, wenn er ihn zum letztenmal gebraucht hat, tief in das heiße Wasser des Kessels tauchen. Er zieht ihn dann wieder heraus, dreht ihn um, gießt das Wasser langsam in den Kessel zurück und wartet einen Augenblick, bis das anhaftende Wasser verdampft ist. Dabei darf der Löffel nicht höher über dem Kessel gehalten werden als die Kelle tief ist. Man nennt das Yukaeshi. Danach wird der Löffel wie immer auf das Futaoki niedergelegt. Erst wenn das Wassergefäß geschlossen ist, greift der Wirt wieder zum Schöpflöffel. Mit der rechten Hand faßt er ihn ungefähr in der Mitte des Stiels, hebt ihn hoch und legt ihn in die linke Hand. Dann greift ihn die rechte Hand von neuem und zwar so weit unten wie möglich, dreht ihn um und legt ihn umgekehrt quer auf das obere Brett des Tisches. Das Stielende muß vorn rechts, die Kelle hinten links liegen. Jetzt faßt die rechte Hand nach dem Futaoki und legt es auf die Handfläche der Linken. Ist es Winter, so muß der Wirt sich erst dem Tisch zudrehen. Er stützt sich dabei mit der rechten Hand gegen die Matte. Dann wird das Futaoki mit der rechten Hand links neben den Stiel des Schöpflöffels gelegt (Taf. 57b).

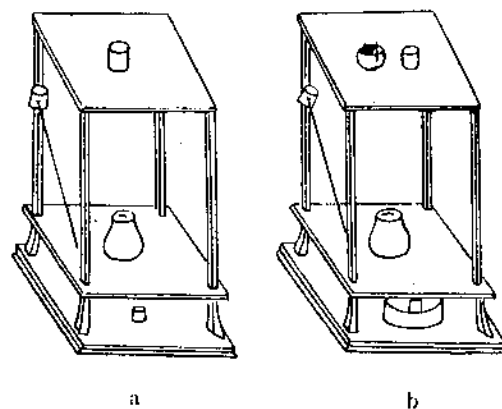
Eine dritte Art des Schmückens nennt man Sōkazari. Das bedeutet Gesamtschmuck, und beim Marujoku benutzt man dazu alle Geräte mit Ausnahme der Spülschale. Beabsichtigt man solch einen Gesamtschmuck, so geht man bis zum Auswaschen des Teeschlagers genau wie immer vor. Gemeint ist das Auswaschen in kaltem Wasser gegen Ende der Zeremonie. Das kleine weiße Chakin wird jetzt nicht einfach in die Teeschale gelegt, sondern man trocknet die Schale damit wie am Anfang. Dann ringt man das Chakin über der Spülschale aus. Dabei muß es in bestimmter Art gefaltet und dann erst ausgerungen werden. Sodann wird es ganz auseinander genommen und wie stets gefaltet. Es wird in die Teeschale gelegt; dazu kommen Teeschläger und Teelöffel in der üblichen

Anordnung. Man gießt frisches Wasser in den Kessel, zieht den Schöpflöffel durch das heiße Wasser, deckt den Kessel zu, legt den Schöpflöffel auf das Futaoki und schließt das Wassergefäß wie immer. Der Schöpflöffel wird dann mitten auf die obere Tischplatte gelegt mit der Kelle nach unten. Während bei der vorher erwähnten Art des Schmuckes der Stiel schräg lag, muß er diesmal ganz gerade gerichtet sein (Taf. 58). Dann wird das Futaoki in gleicher Weise wie vorher gefaßt und mit der rechten Hand aufgestellt. Doch kommt es jetzt auf die untere Platte gerade vor das Wassergefäß. Gleichzeitig faßt der Wirt mit der linken Hand nach der Teeschale und mit der rechten nach der Büchse und stellt die beiden links und rechts neben den Stiel des Schöpflöffels. Er ergreift darauf die Spülschale mit der linken Hand und trägt sie hinaus. Beim Wiederkommen gießt er frisches Wasser in das Mizusashi. Dann faltet er das seidene Tuch neu und zwar wie immer und legt es oben auf den Deckel des Mizusashi. Er trägt das Yakan hinaus und schließt die Zeremonie mit einer Verbeugung vor der Tür.

Will man die Zeremonie wiederholen, so braucht man nur die Spülschale hereinzubringen. Man kniet vor dem Tisch nieder, nimmt gleichzeitig Teeschale und Büchse mit der linken und rechten Hand herab und setzt sie vor das Wassergefäß. Dann wird das Futaoki aufgestellt und der Schöpflöffel wie immer darauf gelegt. Ausnahmsweise darf man die Geräte auch einmal so aufstellen, ehe die Gäste kommen, also als Anfangsschmuck. Die Zeremonie wird dadurch wesentlich verkürzt.

2. Kuwajokoku. Auch dies ist eine typische kleine Tana, und ihre Benutzung entspricht im wesentlichen der eben geschilderten. Beim Aufstellen soll man darauf achten, daß zwischen dem Ro und der Tana sechzehn Me freibleiben. Die schräge Linie für Nagashi oki ergibt sich bei diesem Tisch wieder durch die Verbindung der Ro-ecke mit dem rechten vorderen Fuß. Als Anfangsschmuck stellt man die Teebüchse auf das oberste Brett, das Wassergefäß auf das mittlere und das Futaoki auf das unterste. Man kann statt dessen auch das Futaoki in die Spülschale legen und dann die Spülschale als Schmuck aufs unterste Brett setzen. In beiden Fällen gehört

der Schöpflöffel auf die linke Seite des Tisches. Man stellt ihn quer gegen den hinteren Pfeiler der linken Tischseite. (Skizze 74a). Dabei muß die Kelle dem Wirt zugewandt sein. Als Endschmuck kommen sechs verschiedene Arten des Aufstellens in Betracht. Wird dabei der Schöpflöffel mit nur einem anderen Gerät auf das obere Brett gelegt, so muß er eine schräge Richtung erhalten, die genau festgelegt ist. Sein unteres Ende muß vorn rechts ein Drittel der Tischkante abschneiden, während die hintere Kante des Tisches durch den Stiel halbiert wird. Die Kelle soll nach oben offen sein. Man kann aber auch den



Skizze 74. Kuwajokoku nach Chashiki Kagetsu Shū

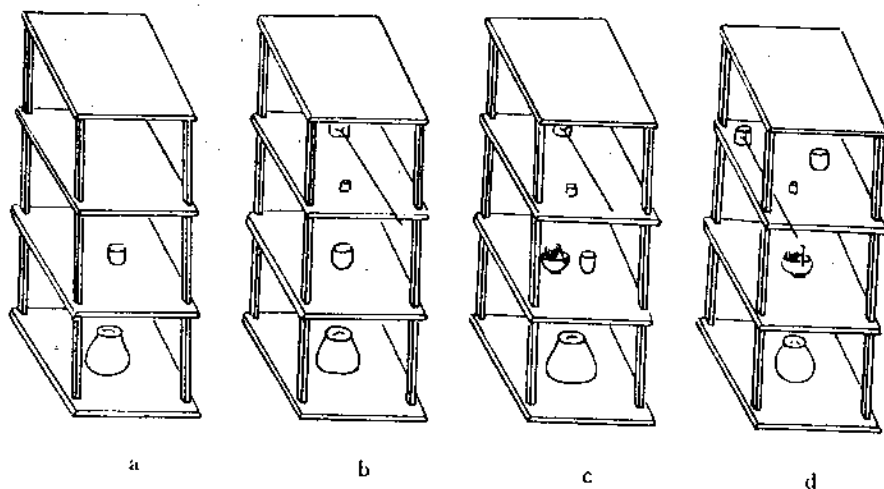
Schöpflöffel mit Futaoki und Fukusa als Schmuck der oberen Platte gebrauchen. Dann muß das Fukusa so gefaltet werden, daß es wie eine kleine Mütze aussieht. Nimmt man das Tuch aus dem Gürtel, so bildet es ein doppeltes Dreieck, und zwar ein rechtwinkliges. Die Hypothenuse schlägt man etwas um, so daß ein Streifen entsteht, der ihr parallel läuft. Die Enden dieses Streifens legt man ziemlich weit übereinander, wodurch er einen geschlossenen Bogen bildet. Dann wird die Ecke, an der sich der rechte Winkel befindet, von oben heruntergezogen und um den Streifen von unten geschlagen. Beim Sōkazari, dem Gesamtschmuck, wird diesmal auch die Spülschale verwandt. Man muß eine ganz flache Schale wählen, da eine andere auf dem unteren Brett nicht genügend Platz findet.

Das Futaoki wird wieder hineingelegt. Im Winter soll man sie von der Seite herausziehen, doch nicht im Sommer, da dann das Feuerbecken im Wege ist. Auf das oberste Brett kommen Teeschale und Büchse. Wie immer wird die Teeschale vor dem Aufstellen mit Chakin, Schläger und Löffel gefüllt. Schale und Büchse müssen wieder gleichzeitig mit der linken und der rechten Hand als Schmuck hingestellt werden. Das Wassergefäß bleibt auf seinem Platz, dem mittleren Brett, und der Schöpflöffel wird wieder auf die linke Seite gestellt (Skizze 74b).

3. Sanjūdana. Die Sanjūdana ist ebenfalls eine kleine Tana. Vor Beginn der Zeremonie stellt man das Wassergefäß auf die unterste Platte und die Teebüchse auf die nächst höhere (Skizze 75a). Als Endschmuck kann man den Schöpflöffel mit drei Bewegungen auf die zweit oberste Platte legen. Er muß quer liegen, und die Kelle muß nach oben geöffnet sein. Dann wird das Futaoki wieder mit der rechten Hand genommen, auf die linke gestellt und mit der rechten neben den Schöpflöffel gesetzt. Auf das nächste Brett nach unten kommt die Teebüchse. Man faßt zunächst die Teeschale mit der linken Hand, legt die rechte an und stellt sie mit der linken vor die auf der Matte stehende Spülschale. Das ist ein vorläufiges Aufstellen der Teeschale, um sie zunächst aus dem Weg zu räumen. Dann greift die rechte Hand nach der Teebüchse und setzt sie auf das zweit unterste Brett. Ist soweit alles zum Schmuck aufgestellt, so muß zunächst wie immer die Spülschale herausgetragen werden. Dann kommt der Wirt noch einmal ins Teezimmer, um die Teeschale zu holen. Immer, wenn die Teeschale allein herausgebracht wird, sind vier Bewegungen zu ihrem Hochheben erforderlich. Die linke Hand greift sie und gibt sie in die rechte über. Dann stellt die rechte Hand sie auf die Handfläche der linken. Zuletzt legt sich die rechte Hand an. Nach dem Heraustragen wird wie stets das Wassergefäß neu gefüllt.

Es kommt aber auch vor, daß man bei dieser Art des Schmückens den Schöpflöffel nicht quer, sondern gerade legt und zwar auf die Gastseite, also hier die rechte Seite des Brettes (75b). Beim Gesamtschmuck stehen zwei Wege offen. Man kann die Teebüchse dabei entweder aufs zweite Brett von unten (75c) stellen, und zwar zusammen mit der Teeschale, oder (75d) aufs zweit oberste zusammen mit Schöpflöffel und

Futaoki. In beiden Fällen muß der Schöpflöffel gerade liegen. Steht die Teebüchse auf dem zweit obersten Brett, so muß der Schöpflöffel zudem weit nach links rücken. In dem Fall kommt nicht nur die Teebüchse, sondern auch das Futaoki auf die rechte Seite des Stiels. Es ist auch erlaubt, das oberste Brett mit einer einzelnen Blume in einer Vase zu schmücken. Hier wie in ähnlichen Fällen soll man aber nicht irgend eine beliebige Vase wählen. Sie muß klein sein und am besten der Art, die



Skizze 75. Sanjūdana nach Chashiki Kagetsu Shū

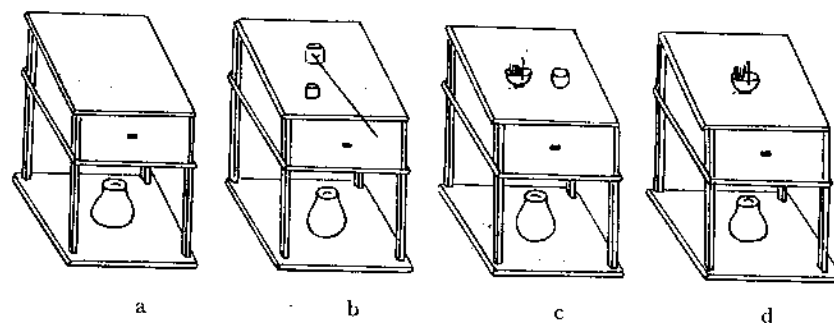
man Karamono nennt. Es gibt noch verschiedene andere Möglichkeiten, das oberste Brett zu schmücken. So kann man eine Weihrauchdose, einen Kohlenkorb, Feder und Weihrauchdose und so weiter benutzen. Sind vor der Kohlenzeremonie Feder und Weihrauchdose als Schmuck hingelegt, so ändert sich an der Zeremonie nichts. Man bringt den Korb wie immer herein, rückt etwas vor, schiebt ihn nach rechts, faßt die Feder und legt sie auf denselben Platz wie sonst.

4. Kōgindana. Hier haben wir wieder eine kleine Tana vor uns. Vor Erscheinen der Gäste stellt man das Wassergefäß wieder auf die untere Platte (Skizze 76a); die Teebüchse kommt im allgemeinen in die Schublade. Prinzipiell wird die Zeremonie durch das Vorhandensein einer Schublade nicht verändert.

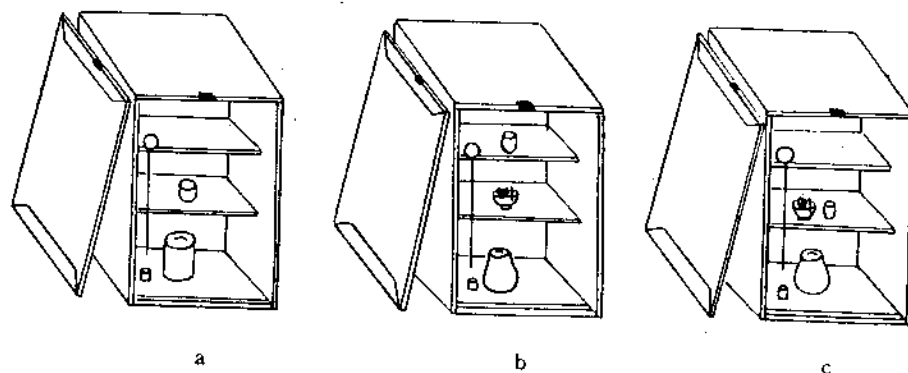
Nachdem man die Teeschale nach dem Hereintragen wie üblich zur Seite gestellt hat, öffnet man die Schublade mit der rechten Hand. Die Teebüchse wird herausgenommen und wie immer vor das Wassergefäß gesetzt. Dann schließt man die Schublade mit der Rechten. Beim Forträumen greift der Wirt erst nach der Büchse, stellt sie mit der rechten Hand auf die Fläche der linken, öffnet die Schublade mit der rechten Hand ein wenig, stellt die Büchse mit der rechten Hand in die Schublade und schließt diese zuletzt mit der rechten Hand wieder zu. So geht man vor, wenn man Schöpflöffel und Futaoki als Schmuck gebrauchen will. Der Schöpflöffel muß schräg hingelegt werden; die Kelle muß wieder nach oben geöffnet sein, und das Futaoki gehört links daneben (76 b). Will man dagegen Teeschale und Teebüchse als Schmuck aufstellen, so setzt man sie gleichzeitig auf das obere Brett (76c). Schließlich kann man auch die Teebüchse in die Schublade schließen und die Teeschale allein auf das obere Brett stellen. Es ist selbstverständlich, daß sie Chakin, Schläger und Löffel enthalten muß (76 d). Im Sommer darf man auch wieder vor der Kohlenzeremonie Weihrauchdose und Feder als Schmuck benutzen.

5. Tabidansu. Die Tabidansu wird als kleine Tana behandelt. Bei Beginn der Zeremonie steht das Wassergefäß wieder ganz unten (Skizze 77a). Der Schöpflöffel wird in den Einschnitt des oberen Brettes gefügt, so daß der Stiel senkrecht läuft und die Kelle dem Wirt den Boden zuwendet. Das Futaoki steht unter dem Stielende des Schöpflöffels, also links vorn vor dem Wassergefäß. Die Teebüchse kommt auf das untere Querbrett. Nachdem die Teeschale ins Zimmer gebracht und vorläufig zur Seite gestellt ist, wendet man sich der Tabidansu zu und öffnet den Verschuß in festgelegter Weise. Dann greift man die Tür links und oben und lehnt sie gegen die linke Seite des Kastens. Wie immer faßt man mit der Rechten nach der Teebüchse und stellt sie vor das Wassergefäß. Die Teeschale wird daneben gesetzt und die Spülschale hereingebracht. Dann ergreift die Rechte das Futaoki, hebt es auf die Linke und stellt es auf seinen gewöhnlichen Platz. Man wendet sich dem Schöpflöffel zu, faßt ihn mit der Linken, gibt ihn in die Rechte und läßt ihn auf das Futaoki in der üblichen

Art niedergleiten. Beim Aufräumen geht alles wie immer vor sich. Erst nachdem man das Wassergefäß nachgefüllt hat, zieht man die Tür der Tabidansu ein wenig nach vorn, faßt sie von oben und schließt den Kasten. Dann wird der Schlüssel oben hineingesteckt und das Yakan herausgetragen.



Skizze 76. Kōgindana nach Chashiki Kagetsu Shū



Skizze 77. Tabidansu nach Chashiki Kagetsu Shū

Ist das Wassergefäß sehr hoch, so muß man vor seinem Öffnen das Brett darüber fortnehmen und auf das nächst obere legen. Beim Aufräumen kommt das Brett dann wieder auf seinen Platz.

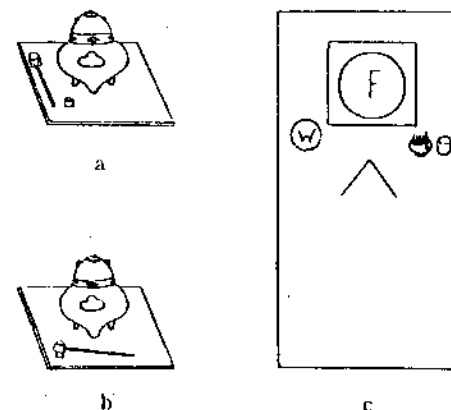
Beim Gesamtschmuck setzt man die Teeschale mit Schläger, Löffel und Chakin auf das untere Querbrett, die Teebüchse auf das obere (77 b). Es kommt aber auch vor, daß man die

beiden Geräte Teebüchse und Teeschale in der üblichen Art nebeneinander auf ein Brett setzt. Dann wählt man dazu das untere Querbrett (77 c). Auch bei dieser Tana darf man gelegentlich eine Blume auf die obere Platte stellen. Man soll etwa einen Zweig kleiner Chrysantemen (Kogiku) oder eine einzelne Kamelie benutzen. Doch scheint solch ein Blumenschmuck sehr selten zu sein.

Während der Kohlenzeremonie darf die Tana nicht geöffnet werden, es sei denn, daß man Feder und Weihrauchbüchse als Schmuck verwerten will.

6. Ōita. Das Ōita verlangt eine Zeremonie nach der Art von Hakobidate. Der Grund liegt darin, daß das Feuerbecken nicht daneben, sondern darauf gestellt wird. Dann bleibt aber kein Platz für das Wassergefäß, und dieses muß deshalb hereingetragen werden. Im Winter darf das Ōita überhaupt nicht benutzt werden. Man kann es entweder fünf Me vom linken Mattenrand entfernt hinlegen oder in die Mitte der Matte. Diese letztere Aufstellungsart nennt man Nakaoki. Bei der Beschreibung der Zeremonie soll Nakaoki vorausgesetzt werden, da diese Form wichtig ist und auch für andere Tanamono in Betracht kommt. Als Anfangsschmuck legt man den Schöpflöffel links neben das Feuerbecken, parallel zur linken Seite des Brettes (Skizze 78 a). Das Futaoki gehört rechts neben das Stielende des Schöpflöffels. Nach dem Hereinbringen des Wassergefäßes setzt sich der Wirt etwas schräg vor das Feuerbecken und zwar etwas nach der Wirtsseite zugewandt, also beim normalen Teezimmer nach links. Das Wassergefäß kommt vor die vordere linke Ecke des Brettes (78 c). Beim Vorbereiten der Geräte wird das Futaoki etwas nach vorn gerückt. Dann läßt man den Schöpflöffel so darauf nieder, daß sein Stiel der vorderen Kante des Brettes parallel läuft (78 b). Während des Aufräumens werden die beiden Geräte Teeschale und Teebüchse wie immer bei Tanamono im Sommer nicht in die Mitte der Matte, sondern weiter nach rechts gestellt (78 c). Schöpflöffel und Futaoki werden wieder als Endschmuck benutzt. Sie kommen auf die linke Seite des Brettes wie bei Beginn der Zeremonie. Statt des Ōita kann man auch ein gewöhnliches Shikiita für Nakaoki wählen. Das Ōita ist größer als ein Shikiita und hat wohl daher seinen Namen „großes Brett“ erhalten.

Da der Platz auf der Wirtsmatte neben dem Ōita etwas klein ist, stellt man den Kohlenkorb wie immer bei Tanamono vor das Brett. Man geht wie bei kleiner Tana vor; die einzige Ausnahme bildet das Verschieben des Kessels, das nach Daime-art geschieht. Als Schmuck kann man für die Kohlenzeremonie die Feuerstäbchen benutzen. Sie werden parallel zur linken Seite des Brettes hingelegt mit den Griffenden zum Wirt. Doch soll man nicht beliebige Feuerstäbchen für solch einen Zweck wählen. In Betracht kommt etwa ein Paar Stäbchen, das man



Skizze 78.

Nakaoki a) und b) nach Fujin Hōten, c) nach Chashiki Kagetsu Shū

von einem Höheren als Geschenk erhalten hat. Als Feuerbecken eignet sich besonders das Ryūkyūburo.

7. Yohōdana. Zu Beginn der Zeremonie stellt man wieder das Wassergefäß unten und die Teebüchse oben auf. Alles geht wie beim Marujoku vor sich; doch beim Endschmuck muß der Schöpflöffel mit der Kelle nach oben hingelegt werden. Man kann den Schöpflöffel schräg hinlegen und das Futaoki links daneben stellen. Das ist eine Art des Endschmuckes, die bis auf die andere Lage der Kelle genau dem einen Endschmuck des Marujoku entspricht. Bei einer zweiten Form legt man den Schöpflöffel ganz gerade auf die linke Seite der Tischplatte, also der linken Tischkante parallel laufend. In dem Fall kommt das Futaoki auf die untere Platte vorn vor das Wassergefäß, während Teeschale und Teebüchse rechts neben dem Schöpf-

löffel aufgestellt werden. Bei der Kohlenzeremonie verschiebt man den Kessel in der Daimeart. Als Schmuck wird Feder und Weihrauchbüchse verwandt; doch darf so nur im Sommer geschmückt werden.

8. Nagaita. Dies ist eine typische große Tana. Beim Hinlegen läßt man zwischen Ro und Brett sechzehn Me frei. Der Anfangsschmuck ist im Winter und Sommer verschieden, da im Sommer neben den anderen Geräten auch das Feuerbecken auf dem Nagaita Platz finden muß. Als vollkommen neuer Zug ist das Aufstellen des Shakutate zu erwähnen. Wie im dritten Kapitel beschrieben wurde, dient es zur Aufnahme der Feuerstäbchen und des Schöpflöffels. Es bildet einen festen Bestandteil des Anfangs- und Endschmuckes. Vor Erscheinen der Gäste müssen Schöpflöffel und Feuerstäbchen im Shakutate auf das Brett gestellt werden. Vorn, dem Wirt zugewandt, steht der Schöpflöffel, die Feuerstäbchen stecken dahinter. Während der Zeremonie müssen die Feuerstäbchen aber beiseite gelegt werden. Das geschieht, nachdem die Teeschale und auch die Spülschale ins Teezimmer gebracht und an ihrem Platz aufgestellt sind. Vor dem Shakutate steht immer das Futaoki entweder allein oder in der Spülschale. Beim Herausziehen der Stäbchen muß die Hand sie nach links zwischen Shakutate und Futaoki hindurchführen und mit vier Griffen links neben die Tana niederlegen. Das geht so vor sich: zuerst greift die rechte Hand die beiden Stäbchen von oben hinten, zieht sie langsam heraus, führt sie hinter dem Futaoki durch und legt sie auf die linke Hand. Dann faßt sie die Stäbchen weiter unten, während die linke Hand sich hinaufschiebt und die Stäbchen von oben her am Griffende ergreift. So legt die linke Hand sie auf die linke Seite der Tana, wobei man darauf achten muß, daß die Griffenden ein wenig hervorschauen. In entsprechender Weise werden sie am Schluß der Zeremonie vor dem Heraustragen der Spülschale wieder auf ihren ursprünglichen Platz zurückgebracht. Erst faßt die linke Hand dabei die Stäbchen am Griffende; sie dreht sie herum und legt sie auf die Handfläche der Rechten. Dann faßt sie sie weiter unten, so daß die Rechte sie von oben greifen und zurückstellen kann.

Wie die Feuerstäbchen, so erfordert auch der Schöpflöffel eine besondere Beachtung. Man wendet sich ihm erst zu, nach-

dem die anderen Geräte für die Zeremonie vorbereitet sind, und läßt ihn deshalb ruhig im Shakutate bis der Teeschläger neben die Teebüchse gestellt ist und man die Teeschale ein wenig zu sich herangezogen hat, also bis zu der Zeit, wo man ihn gebraucht. Er wird mit der rechten Hand aus dem Ständer gezogen, rechts am Futaoki vorbei geführt und dann in die linke Hand gegeben. Da er immer als Endschmuck aufgestellt wird, muß bei Nagaita stets Yukaeshi vorgenommen werden, also der Schöpflöffel nach dem letzten Gebrauch durch das heiße Wasser gezogen werden. Danach gibt die rechte Hand den Löffel in die linke, schließt den Deckel des Kessels und nimmt den Löffel wieder zurück. Die linke Hand stützt sich gegen die Matte, und die rechte Hand führt den Schöpflöffel vorsichtig zwischen Wassergefaß und Futaoki hindurch zum Shakutate zurück.

Für das Aufstellen des Anfangsschmuckes im Winter (Taf. 59) denkt man sich das Brett der Länge nach in drei gleiche Teile zerlegt. Auf die Trennungslinie zwischen mittlerem und rechtem Drittel gehört das Wassergefaß. Das Shakutate kommt auf die entsprechende linke Trennungslinie. Vor dem Shakutate steht Futaoki oder Spülschale. Im letzteren Fall muß wie gesagt das Futaoki in der Spülschale Platz finden. Unter allen verschiedenen Formen des Futaoki soll man nur ein Hoya wählen oder ein Ikkanjin. Beim Aufstellen der Geräte faßt man nach der Spülschale und setzt sie auf ihren üblichen Platz. Dann greift die Rechte nach dem Futaoki und legt es auf die Linke; sonst geht alles wie immer vor sich.

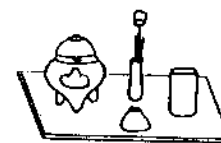
Im Sommer stehen Shakutate und Futaoki in der Mitte des Brettes. Auf die linke Seite gehört das Feuerbecken; es muß aus Bronze sein. Man legt Papier (Hanshi) darunter, das in bestimmter Weise gefaltet ist. Ungefähr sechs Bogen werden benutzt und so aufeinander gelegt, daß durch das Falten keine schiefe Fläche geschaffen wird. Auf der rechten Seite steht das Wassergefaß. Statt des Futaoki kann man wieder die Spülschale aufstellen und das Futaoki hineinlegen (Skizze 79 a). Es ist zu beachten, daß das Futaoki während der Zeremonie im Sommer auf dem Nagaita stehen muß.

Neben der gewöhnlichen Sommerart gibt es noch zwei be-

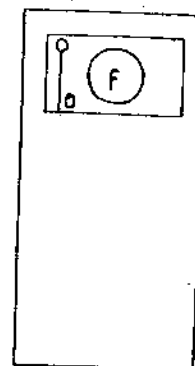
sondere Zeremonien, die man als Hitotsuoki und Futatsuoki bezeichnet. Die Namen sagen, daß im ersten Fall ein Gerät, im zweiten zwei aufgestellt werden. Sie dürfen jedoch nicht zu genau genommen werden. Es soll durch sie nur die Tatsache ausgedrückt werden, daß bei der zweiten Form das Wassergefäß neben dem Feuerbecken steht, während bei der ersten das Wassergefäß nicht auf das Brett gehört. Beim Hitotsuoki wird der Schöpflöffel parallel zur Querseite des Brettes links niedergelegt (79 b). Das Futaoki kommt rechts neben das Stielende. Diese Art des Schmuckes entspricht durchaus der beim Ōita beschriebenen, und die Zeremonie folgt ganz den Regeln des Nakaoki (79 c). Im Gegensatz zur sonst üblichen Regel wird hier wie beim Futatsuoki kein Shakutate gebraucht. Beim Futatsuoki steht das Feuerbecken links, das Wassergefäß rechts. Es gelten dabei die Regeln der einfachen Sommerzeremonie (79 d).

Aus dem, was vorher über die Feuerstäbchen gesagt wurde, geht hervor, daß sie bei Nagaita nicht in den Kohlenkorb gehören. Dennoch beginnt die Kohlenzeremonie wie üblich. Erst nachdem man die Feder links vom Korb niedergelegt hat, wendet man sich dem Brett zu, zieht die Stäbchen aus dem Ständer heraus und gibt sie in die linke Hand. Dann dreht man sich nach dem Ro um und legt die Stäbchen mit der rechten Hand neben die Feder. Beim Aufräumen kommen sie wieder in den Ständer; doch müssen sie zuvor mit dem Federbesen gereinigt werden. Der Wirt greift sie zuerst mit der rechten Hand, gibt sie in die linke herüber und fegt sie zweimal oben und zweimal unten ab. Die Feder kommt wieder in den Korb. Während der Wirt die Stäbchen noch in der Hand hält, dreht er sich nach dem Brett um. Dabei muß er acht geben, daß ihre Spitzen nach oben links gerichtet sind. Sie werden dann vorschriftsmäßig in den Ständer gesteckt. Im Sommer ist die Handhabung entsprechend; doch darf man die Stäbchen nach dem Herausnehmen aus dem Ständer auch links neben die Tana legen.

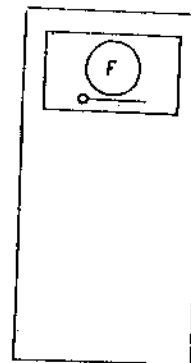
9. Takedaisu. Die Daisu gehören ebenfalls zu den typischen großen Formen von Tanamono. Als Vertreter sei hier nur der Takedaisu behandelt. Er wird acht Sun vom Ro entfernt aufgestellt. Man benutzt ihn im Winter und im Sommer; doch eignet er sich am besten für die Neujaarszeit, denn seine



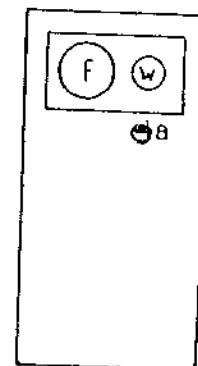
a



b

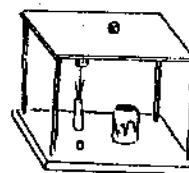


c

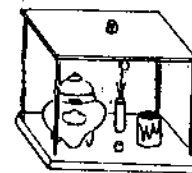


d

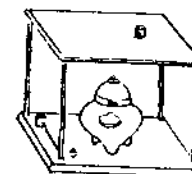
Skizze 79. Nagaita. a) im Sommer nach Fujin Hōten, b und c) Hitotsuoki nach Chashiki Kagetsu Shū, d) Futatsuoki nach Chashiki Kagetsu Shū



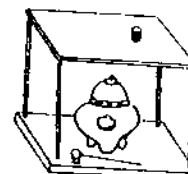
a



b



c



d

Skizze 80.

Takedaisu. a, b, c) nach Fujin Hōten, d) nach Chashiki Kagetsu Shū

Pfosten sind aus Bambus, und Bambus paßt zum japanischen Neujahrsfest. Der Anfangsschmuck für Winter und Sommer muß wieder getrennt betrachtet werden. Im Winter schmückt man das obere Brett mit der Teebüchse; sie kommt in die Mitte des Tisches. Auf der unteren Platte steht rechts das Wassergefäß, links Shakutate und Futaoki. Stäbchen und Schöpf-

löffel werden wie beim Nagaita in das Shakutate gestellt. Das Futaoki steht wieder vorn vor dem Shakutate. Auch hier darf nur Ikkanjin oder Hoya gewählt werden (Skizze 80a). Beim Abschluß der Zeremonie kann man die Teebüchse wieder auf die obere Platte stellen. Will man außer der Teebüchse auch die Teeschale zurücklassen, so muß man die beiden Geräte wie immer gleichzeitig auf die Tana stellen. Nach allem bisher Gesagten versteht es sich, daß dafür die Teeschale in der üblichen Weise vorbereitet und mit Chakin, Schläger und Löffel gefüllt wird. Diese Aufstellungsart kann auch als Anfangsschmuck dienen. Zudem kann man wieder statt des Futaoki die Spülschale vorn vor das Shakutate stellen und dann das Futaoki in die Spülschale hineinlegen. In dem Fall muß man bei Beginn der Zeremonie die Feuerstäbchen herausziehen und beiseite legen. Der nächste Schritt ist das gleichzeitige Herunternehmen der beiden auf der Platte stehenden Geräte. Die Spülschale wird sodann mit der rechten Hand heruntergestellt; das Futaoki wird mit der linken herausgenommen.

Im Sommer stellt man meist das Feuerbecken auf die linke, das Wassergefäß auf die rechte Seite und dazwischen Shakutate und Futaoki. Die Anordnung entspricht ganz der, die beim Nagaita geschildert wurde. Als neu kommt wieder die Teebüchse hinzu, die in der Mitte des oberen Brettes stehen muß (Skizze 80b). Wie beim Nagaita soll auch hier Papier als Schutz für die Tana unter das Feuerbecken gelegt werden. Als Endschmuck stellt man wieder Büchse oder Büchse mit Schale auf das obere Brett.

Takedaisu ist eine sehr wichtige Tanamono; da mag es angebracht sein, einmal kurz eine Zeremonie im Zusammenhang zu schildern. Es soll die Sommerzeit gewählt werden, um dadurch gleichzeitig ein etwas anschaulicheres Bild der Sommerzeremonie zu geben, als das bisher möglich war.

Der Kuchen sei bereits angeboten, und die Begrüßung habe dabei stattgefunden. Der Wirt trägt die Teeschale mit Chakin, Teeschläger und Teelöffel langsam ins Zimmer und setzt sie vorläufig links von sich mit drei Bewegungen vor der Tana nieder. Er greift die Teebüchse mit der rechten Hand, legt die linke an und setzt sie so vor das Wassergefäß, daß links

davon Platz für die Teeschale bleibt. Diese wird dann mit zwei Bewegungen daneben aufgestellt. Wieder geht der Wirt hinaus und bringt die Spülschale herein. Sie wird niedergesetzt; der Körper streckt sich; die Feuerstäbchen kommen links neben die Tana. Nachdem das Kleid in Ordnung gebracht, wird die Spülschale ein wenig fortgeschoben, die Teeschale vor die Knie gesetzt, das Tuch gefaltet und die Teebüchse gereinigt. So wird die Teebüchse vor das Wassergefäß gesetzt, daß rechts daneben Raum für den Teeschläger bleibt. Der Teelöffel wird gesäubert; dann kommt der Teeschläger auf diesen ihm bestimmten Platz. Die Teeschale wird etwas herangezogen, und das seidene Tuch wird in den Gürtel gesteckt. Das ist gegen die allgemeine Sommerregel, die eine Benutzung des Tuches beim Öffnen des Kessels vorschreibt. Hier aber haben wir es mit einem Futaoki zu tun, dessen Handhabung zwei Hände erfordert (s. Kap. XV); denn das Hoya muß geöffnet werden, ehe es benutzt werden kann. Dabei rückt man es gleich ein wenig nach vorn. Man handhabt den Schöpflöffel, öffnet den Kessel und legt das Chakin auf den Kesseldeckel. Es wird heißes Wasser geschöpft und der Schöpflöffel dabei von unten gefaßt und in der früher geschilderten Art zurückgelegt. Der Schläger wird im heißen Wasser gereinigt, und das Wasser wird ausgegossen, ohne vorher in der Schale hin- und herbewegt zu sein; denn es ist Sommer. Nach dem Abtrocknen wird Tee in die Schale getan und in der üblichen Art geknetet. Das Wassergefäß wird geöffnet und ein Löffel kalten Wassers zum kochenden des Kessels gesetzt. Dabei nimmt man den Schöpflöffel nicht erst aus dem Wasser heraus. Man mischt das kalte Wasser unter das heiße und schöpft sogleich eine Kelle für den Tee. Beim Zurückgießen des halben Löffel Wassers tritt Musubi ein, das Erfassen des Stielendes mit den Fingern. Während des Anbietens des Tees nimmt der Wirt eine schräge Stellung ein. Beim Wiederempfangen faßt er die Schale rechts, setzt sie auf die linke Hand, faßt mit der Rechten die Schale ein wenig weiter vorn und dreht sie auf die Weise ein wenig herum. Dies alles geschieht wie immer. Beim Ausspülen wird die Schale geschüttelt. Die Verbeugung beim Fortgießen des Wassers wird nach dem Hinsetzen der Schale vollendet. Wie immer wird kaltes Wasser geschöpft, die Schale gewischt, das Tuch quer ge-

legt, für den Teelöffel gesorgt, die Spülschale zurückgezogen, die Teebüchse nach rechts gerückt. Mit drei Bewegungen wird die Schale daneben gestellt, Wasser geschöpft, der Schöpflöffel zurückgeführt, der Wasserkessel zugedeckt, das Hoya geschlossen, der Deckel des Wassergefäßes geschlossen. Die Teebüchse wird wieder auf die Tana gestellt, die Schale vorläufig links hingestellt. Will man auch die Teebüchse mit der Teeschale heraustragen, so muß man von der Stellung vor dem Wassergefäß ausgehen. Die Feuerstäbchen werden zurückgestellt, man dreht sich zur Spülschale und trägt sie heraus. Dann wird die Teeschale hinausgebracht, das Wassergefäß neu gefüllt und die Endverbeugung gemacht.

Als zweite Form kommt im Sommer Hitotsuoki vor. Es wird in gleicher Weise wie beim Nagaita ausgeführt. Die Teebüchse wird dabei auf das obere Brett gestellt und zwar ein wenig nach rechts. Die Zeremonie entspricht der beim Ōita beschriebenen (Skizze 80c u. d).

Will man im Sommer Feder und Weihrauchbüchse als Schmuck verwerten, so legt man sie auf das obere Brett. Man darf im Sommer auch wieder eine einzelne Blume auf das obere Brett stellen.

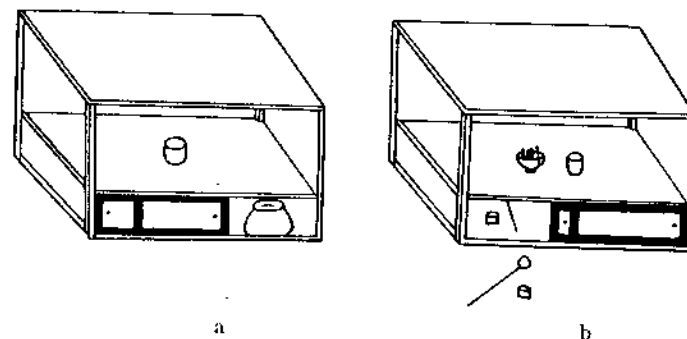
Es besteht kein prinzipieller Unterschied zwischen den einzelnen Daisu. Doch ist es nicht Sitte, den Shin-no-daisu für die Hitotsuoki-Zeremonie zu wählen. Denn diese Art der Zeremonie bringt eine vertrauliche Stimmung mit sich, und einer solchen Vertraulichkeit widerspricht der hohe Rang des Shin-no-daisu.

Für alle Daisu gilt, daß sie nur in großen Zimmern, d. h. in Zimmern mit mehr als viereinhalb Matten gebraucht werden können. Es ist damit also schon die am Anfang gemachte Voraussetzung des Viereinhalbmatten-Zimmers überschritten und ein größeres regelmäßiges Zimmer angenommen.

10. Shōōdana. Diese Tana wird nur im Winter gebraucht. Der Grund ist leicht einzusehen. Sie ist einerseits zu groß, um ein Feuerbecken neben sich zu dulden; andererseits bietet sie keine Gelegenheit, das Feuerbecken irgend wo aufzustellen. Sie ist eine große Tana und verlangt Daïmedate. Vor Beginn der Zeremonie legt man Schöpflöffel und Futaoiki in das linke und stellt das Wassergefäß in das rechte Fach.

Doch eignet sich nur ein sehr flaches Wassergefäß, da das Fach sehr niedrig ist. Die Teebüchse kommt auf das untere Brett (Skizze 81a).

Die Zeremonie beginnt wie immer. Nachdem die Teeschale vorläufig niedergestellt ist, öffnet man das linke Fach mit zwei Bewegungen. Man nimmt Schöpflöffel und Futaoiki heraus und stellt sie vorläufig hin. Die linke Tür wird wieder geschlossen. Dann wird die rechte Tür nur wenig geöffnet und das Wasser-



Skizze 81. Shōōdana nach Chashiki Kagetsu Shū

gefäß etwas hervorgezogen. Mit der rechten Hand faßt man nach der Büchse und stellt sie wie immer auf. Auch alles übrige geschieht wie üblich. Erst beim Forträumen ergeben sich Veränderungen, die denen bei Beginn der Zeremonie entsprechen. Nachdem der Deckel des Wassergefäßes geschlossen ist, stellt man Schöpflöffel, Futaoiki und Spülschale zusammen, setzt auch die Teeschale beiseite, faßt die Teebüchse mit der rechten Hand und stellt sie wie am Anfang auf die Tana. Das Wassergefäß wird mit beiden Händen in das Fach zurückgeschoben und dieses geschlossen. Dann wird das linke Fach geöffnet. Die Skizze 81 b gibt zwei Positionen für Schöpflöffel und Futaoiki an. Der Schöpflöffel wird mit der linken Hand gehoben, das Futaoiki mit der rechten Hand in die Tana gelegt; erst dann faßt die rechte Hand nach dem Schöpflöffel und legt auch ihn zurück. Nachdem auch die linke Tür zugeschoben, wird die Spülschale herausgetragen. Man kann aber auch beim Aufräumen Futaoiki und Schöpflöffel allein beiseite setzen und

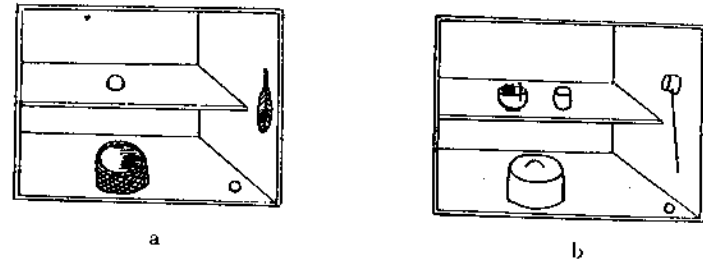
die Spülschale heraustragen, ehe das Wassergefäß in die Tana geschlossen wird. Dann bringt man beim Wiederhereinkommen frisches Wasser mit, füllt das Wassergefäß und stellt es zurück. Geht man in der ersten Art vor, so muß das Wassergefäß nachträglich frisch gefüllt werden; das geschieht ebenfalls nach dem Heraustragen der Spülschale. Doch in diesem Fall muß die rechte Tür noch einmal geöffnet, das Wassergefäß vorgezogen und gefüllt werden. Dann wird es wieder hineingeschoben und die Tür geschlossen. Statt die Büchse allein aufzustellen, kann man auch Büchse und Teeschale gemeinsam als Endschmuck benutzen (81 b).

Will man das obere Brett am Anfang schmücken, so hat man dafür eine größere Anzahl von Möglichkeiten. Man kann eine einzelne Blume oder Schreibpapier und Tuschstein oder auch ein Räuchergefäß (Kōro) oder auch den Kohlenkorb aufstellen. Alle diese Gegenstände müssen in der Mitte der Platte stehen. Es versteht sich von selbst, daß man als Schmuck nicht beliebige Geräte wählt, sondern solche, die in irgend einer Beziehung wertvoll sind.

11. Shinodana. Das ist wieder eine große Tana, die Daimedate verlangt. Aus demselben Grund wie die vorige darf sie nur im Winter benutzt werden. Unten rechts wird das Wassergefäß aufgestellt, während die Teebüchse oben auf die linke Schublade kommt. Als Endschmuck kann man links auf die Schublade Teebüchse und Teeschale aufstellen und rechts daneben auf das mittlere Brett Schöpflöffel und Futaoki. Der Löffel muß nach oben gewandt sein. Man kann aber auch die beiden Geräte Teeschale und Teebüchse von einander getrennt als Schmuck verwerten. Für die Kohlenzeremonie kommen Feder und Weihrauchbüchse in Betracht. Sie gehören auf die linke Seite des oberen Brettes. Die Büchse ist dabei auf der linken Seite der Feder.

12. Dōkō. Das Dōkō ist hauptsächlich für alte Leute gedacht oder solche, die sich schlecht bewegen können. Doch darf es auch von gesunden jungen Menschen benutzt werden. Dieses Wandbrett verlangt Daimedate. Obwohl der Schöpflöffel im Zimmer gelassen wird, zieht man ihn nicht durch das heiße Wasser. Er wird beim Aufräumen mit der rechten Hand an einen Nagel gehängt. Bei der Kohlenzeremonie steht auf dem

mittleren Brett eine Teebüchse für den starken Tee; am Nagel rechts hängt der Federbesen, und unten mitten auf dem Brett steht der Kohlenkorb. Rechts davon findet die Weihrauchdose Platz. So schmückt man das Dōkō bei Beginn der Teegesellschaften¹ (Skizze 82a). Der Endschmuck für den dünnen Tee ist



Skizze 82. Dōkō nach Chashiki Kagetsu Shū

in Skizze 82 b veranschaulicht. Das Wassergefäß steht unten; rechts davon liegt das Futaoki. Der Schöpflöffel hängt an seinem Nagel, und auf dem oberen Brett stehen die beiden Geräte in der üblichen Anordnung.

Diese Beispiele, die die wichtigsten Tanamono betreffen, werden genügend gezeigt haben, wie die Individualität der einzelnen Tana den Ablauf der Zeremonie bestimmt. Es mußte manches ungesagt bleiben, weil die Zeremonie des starken Tees noch unbekannt ist. Wie vorher erwähnt, gehört zu diesem eine Teebüchse mit Beutel. Der Beutel wird während der Zeremonie abgestreift und beiseite gelegt. Jede Tana schreibt vor, wo der Beutel zu liegen hat.

¹ S. Kap. XVIII.

Kapitel XV

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR EINZELNE
GERÄTE

Man kann nicht sagen, daß gewisse Geräte der Norm entsprechen und andere davon abweichen. Es ist vielmehr so, daß man beim Unterricht mit bestimmten Geräten anfängt und deren Handhabung dann als Grundlage betrachtet. Benutzt man später andere Geräte, so charakterisiert man ihre Behandlung durch Abweichungen oder Ergänzungen gegenüber den erst gelernten. Wie dies geschieht, mögen einige Beispiele zeigen. Dabei werden die Geräte in derselben Reihenfolge wie im ersten Teil auf einander folgen. Das Überschlagen eines Gerätes soll nur bedeuten, daß mir keine Form bekannt ist, die eine besondere Darstellung verlangt, nicht etwa, daß solche Formen nicht vorkommen.

1. Teeschale. Bisher wurden nur Winter- und Sommer- schale erwähnt. Diese Unterschiede bedingen eine verschiedene Position des Teeschlägers; sonst ist ihre Handhabung übereinstimmend. Wählt man dagegen für kalte Tage die extrem tiefe Form, die man als Tsutsujawan bezeichnet, so ändert sich die Handhabung beim Abtrocknen. Die Schale ist so tief, daß man in der üblichen Art nicht bis zum Boden reichen kann. Man faßt deshalb das Chakin mit Zeige- und Mittelfinger und trocknet die Schale, indem man mit diesen beiden Fingern von oben her hineingreift.

Die häufig vorkommende pfirsichförmige Schale wird so gehalten, daß die Ausbuchtung links ist. Man muß wohl darauf achten, daß diese Unregelmäßigkeit beim Fortgießen des Wassers in die Spülschale als Ausguß benutzt wird.

2. Mizusashi. Yakimono Tetsuki-no-mizusashi, das irdene Wassergefäß mit Henkel, soll man beim Hereinbringen wie immer halten und nicht etwa am Henkel anfassen.

Handelt es sich um ein neues kräftiges Stück, so darf man es beim Herausbringen am Henkel tragen, da es ja dann weniger Wasser enthält und nicht mehr so schwer ist wie am Anfang.

Das Tsurube-mizusashi wird ebenfalls wie ein anderes Wassergefäß gehalten; doch muß man darauf achten, daß das Tragholtz senkrecht zum Körper steht.

Das Kataguchi muß so aufgestellt werden, daß der Ausguß zum Wasserkessel gerichtet ist. Beim Öffnen wird der Deckel auf den Ausguß gelegt (s. Skizze 34). Benutzt man statt dessen ein Yakan, so ist die Handhabung genau wie beim gewöhnlichen Mizusashi.

Beim Mage-mizusashi muß die Naht auf der dem Wirt zugewandten Seite stehen. Beim Ro sowohl wie beim Furo kommt dadurch die Seite mit einem Fuß nach vorn.

Den Henkel der Shin-no-teoke faßt man beim Hereintragen mit der rechten Hand so, daß er parallel zum Körper läuft. Das Öffnen des zweiteiligen Deckels kann auf drei verschiedene Arten geschehen. Man legt den Daumen auf den vorderen Teil, zieht ihn heraus und stellt ihn sogleich gegen das Gefäß. Man kann ihn zweitens gegen den Henkel lehnen oder drittens nach dem Vorziehen herumdrehen und auf die andere Hälfte des Deckels legen.

Hat das Mizusashi einen zweiteiligen Deckel, Waributa, so ist wohl zu beachten, ob dieser Deckel ein Scharnier besitzt oder nicht. Im ersten Fall muß das Wassergefäß so aufgestellt werden, daß das Scharnier senkrecht läuft, den Deckel für den Wirt also in eine linke und eine rechte Hälfte einteilt. Beim Öffnen wird die Hälfte, die dem Kessel zunächst liegt, herumgelegt. Ist kein Scharnier vorhanden, so stellt man das Wassergefäß so auf, daß eine vordere und eine hintere Deckelhälfte entstehen. Die Handhabung ist dann genau wie bei der Shin-no-teoke.

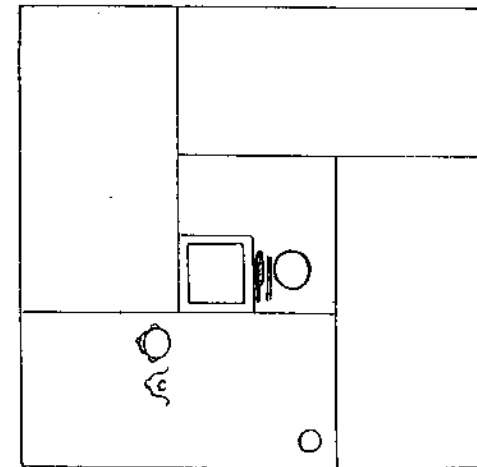
3. Furo. Die Verschiedenartigkeit der Aschenanordnung sowie die Beziehung zwischen Furo und Unterlage wurden bereits erwähnt. Hinzugefügt werden muß noch, daß bei den Feuerbecken, die Ringe zum Tragen besitzen, diese bei Beginn der Zeremonie nach oben und bei Beendigung wieder nach unten gelegt werden müssen. Der Griff, der den Gästen zugewandt ist, soll dabei stets zuerst berücksichtigt werden.

4. Kama. Besondere Beachtung verdient die Tsurigama. Bei der Teebereitung ist zwar nichts Neues zu erwähnen. Es heißt nur, man soll recht vorsichtig verfahren, damit der Kessel beim Hinlegen des Schöpföffels nicht erschüttert wird. Anders steht es um die Kohlenzeremonie. Gleich am Anfang ergibt sich dadurch ein Unterschied, daß die Ringe am Kessel stecken und dadurch nicht in den Korb gelegt werden können. Nachdem man den Untersatz für den Kessel wie stets bereit gelegt hat, faßt die linke Hand an den Griff, Tsuru, der den Kessel trägt und zwar unterhalb des Hakens, an dem er befestigt ist, dadurch den Kessel etwas anhebend. Die rechte Hand greift den kleinen Haken, der an einer seitlichen Kette befestigt ist, und verkürzt die Kette um drei Glieder. Jetzt fassen beide Hände den Kessel an seinen Ringen, dabei gleichzeitig den Griff umklammernd. Sie heben den Kessel ab und setzen ihn auf seine Unterlage. Während man die Hände noch in dieser Lage läßt, dreht man sich herum, rückt den Kessel zurecht und verschiebt ihn wie immer. Die rechte Hand faßt den Griff in der Mitte, die linke an der Seite und zwar an der Verbindungsstelle mit dem Ring. So wird der Griff links aus dem Ring gelöst. Die linke Hand faßt die Mitte des Griffes, die rechte schiebt sich nach dem rechten Ansatz. Der Griff wird auch auf der rechten Seite aus dem Ring gelöst und sodann auf die linke Seite des Kessels gelegt (Skizze 83). Die Ringe werden wie immer mit beiden Händen gleichzeitig abgenommen und in die Öffnung des Griffes gelegt. Man stützt beide Hände gegen die Matte und dreht sich wieder zur Feuerstätte um. Die linke Hand faßt die Kette unterhalb des kleinen Hakens, und die rechte verlängert sie um drei Glieder.

Die eigentliche Zeremonie geschieht wie immer. Doch braucht man nicht soviel Kohlen aufzulegen wie sonst, denn der Hängekessel wird beim Übergang zum Sommer gebraucht, also zu einer Zeit, wenn die Wärme bereits als störend empfunden wird. Deshalb soll man auch während der Zeremonie die Türen offen stehen lassen.

Beim Aufräumen verläuft alles in entsprechender Weise. Die Kette wird wieder zunächst um drei Glieder verkürzt. Man dreht sich zum Kessel um, steckt die Ringe an und faßt den Griff mit der linken Hand. Er wird erst in den rechten Ring,

dann in den linken eingehenkt. Die Hände verschieben sich dabei wie beim Abnehmen. Griff und Ringe werden gleichzeitig umgriffen und der Kessel nach rechts gerückt. Dabei dreht sich der Wirt zur Feuerstätte um. Er hängt den Kessel wieder an den Haken, verlängert die Kette um drei Glieder, faßt dann den Kessel dort, wo Ringe und Griff zusammen treffen, und bringt ihn in die richtige Lage.



Skizze 83. Tsurigama

5. Teebüchse. Bisher wurde eine gewöhnliche Natsume vorausgesetzt. Bei der flachen Form, der Hiranatsume, treten neue Griffe und Bewegungen fürs Reinigen auf. Zuerst faßt die linke Hand sie von oben her; dann greift die rechte danach, während die linke sich über die Büchse hinweg schiebt, bis sie endlich die gewöhnliche Art des Haltens erreicht. Entsprechende Bewegungen treten beim Zurückstellen auf. Die Oimatsu, deren Deckel zweiteilig ist, muß so gehalten werden, daß ein rechter und ein linker Teil entsteht. Man reinigt erst die linke, dann die rechte Seite.

6. Spülschale. Eine besondere Behandlung schreibt das Magekoboshi vor. Während des Hereintragens soll es so gehalten werden, daß die Naht dem Körper zugewandt ist. Nach dem Hinlegen der Schöpfkelle dreht man die Naht nach der

Wirtsseite des Zimmers, also beim normalen Zimmer nach links.

7. Futaoki. Allgemein kann man sagen, daß jedes Futaoki seine eigenen Vorschriften besitzt. Bisher wurde nur das einfachste aus Bambus vorausgesetzt. Doch wurde schon gelegentlich der Nagaita- und Takedaisu-Zeremonie auf die Besonderheiten des Hoya hingewiesen. Im Winter stellt man es zuerst genau wie alle übrigen Futaoki in einer Entfernung von drei Me zur Ecke des Ro auf. Zur Zeit jedoch, wenn Wasser geschöpft werden muß, faßt die Rechte nach ihm, gibt es in die Linke und öffnet seinen Deckel. Während die Linke das Hoya noch hält, dreht die Rechte den Deckel um und legt ihn dann wieder auf das Hoya zurück. Dieses wird mit der rechten Hand wieder auf seinen ursprünglichen Platz gestellt. Am Ende der Zeremonie, wenn der Schöpflöffel wieder zurückgeführt ist, faßt die rechte Hand nach dem Hoya, legt es auf die linke Hand, schließt es und setzt es wieder auf seinen Platz. Nachdem das Wassergefäß geschlossen, faßt die rechte Hand wieder nach dem Hoya und stellt es auf die linke Hand. Man dreht sich zur Tana zurück und baut das Hoya mit der rechten Hand auf der Tana auf. In dieser Art der Handhabung liegt ein Unterschied gegenüber der üblichen. Denn sonst wird der Schöpflöffel während des Schließens des Wassergefäßes auf das Futaoki gelegt. Im Sommer darf man nicht vergessen, das seidene Tuch, Fukusa, vor dem Öffnen des Hoya in den Gürtel zu stecken. Auch wird es im Sommer, wie schon früher erwähnt, beim Öffnen ein wenig vorgerückt.

Das Ikkanjin, das auch würdig genug ist, bei Nagaita und Daisu zu erscheinen, hat gleichfalls zwei Aufstellungsarten. Denn wie man Hoya geschlossen und geöffnet verwendet, so kann Ikkanjin stehen oder liegen. Im ersten Fall steht der kleine Koreaner ebenfalls, und die Seite des Brunnens, an die er sich klammert, ist dem Wirt zugewandt. Im zweiten Fall liegt der Koreaner und zwar vom Wirt aus gesehen auf der rechten Seite des schräg auf der Matte ruhenden Brunnens. Sein Kopfende ist zur Feuerstätte gerichtet. Bei der Beschreibung ist wieder das normale Teezimmer vorausgesetzt. Die Handhabung geschieht genau wie beim Hoya, indem man das Futaoki beim Übergang

von einer Position in die andere immer erst auf die Fläche der linken Hand legt.

Das muschelförmige Futaoki Sazae wird vor dem Aufstellen umgedreht. Das geschieht so: Man nimmt es erst aus der Spülschale heraus, legt den Schöpflöffel wie immer wieder auf die Schale, dreht die Muschel herum und setzt sie so, daß zwei Höcker den Gästen zugewandt sind, während die Spitze in die gleiche Richtung weist wie später der Stiel des Schöpflöffels.

8. Yakan. Hat das Yakan, das man zum Nachfüllen des Mizusashi benutzt, einen Henkel, der aus zwei parallelen Bögen besteht, so muß man diese beiden Bögen nach dem Hinstellen des Yakan voneinander trennen und auf beiden Seiten niederlegen (Taf. 32).

9. Weihrauchdose. Handelt es sich um ein besonders wertvolles Stück, so müssen die Gäste dies durch ehrenvolle Behandlung anerkennen. Wenn der erste Gast solch ein Weihrauchdöschen zur Besichtigung heranholt, breitet er sein Fukusa auf der Matte aus, stellt das Döschen darauf und nimmt es so mit auf seinen Platz. Hat er es sich gut angesehen, so schiebt er es auf dem Fukusa zum nächsten Gast hinüber. Dieser breitet das eigene Fukusa links davon aus, stellt das Döschen mit beiden Händen vorsichtig darauf und gibt dem ersten Gast sein Fukusa zurück. Dann verschiebt er Fukusa und Weihrauchdose so weit nach rechts, bis sie gerade vor ihm liegen. Wenn der letzte Gast die Weihrauchdose zurückbringen will, steht der erste Gast auf und geht bis zur Feuerstätte. Der letzte Gast schiebt das Fukusa mit beiden Händen vor. Der erste Gast breitet sein Fukusa aus, stellt die Weihrauchdose darauf, betrachtet sie noch einmal und gibt sie dann auf dem Fukusa an den Wirt zurück. Hier wie immer bedeutet das Zurückgeben durch den ersten Gast ein besonders höfliches Benehmen. Einfacher ist es, wenn der letzte Gast das Gerät selbst zurückgibt. Der Wirt faßt die Weihrauchdose mit der rechten Hand, zieht mit der linken das Fukusa darunter hinweg, faltet es, dreht es herum und legt es für den Gast hin.

Kapitel XVI

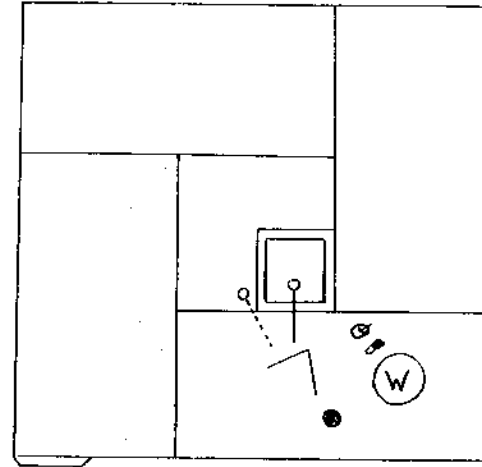
VORSCHRIFTEN FÜR ABWEICHENDE TEEZIMMER

Bisher war das normale Viereinhalbmatten-Zimmer vorausgesetzt. Dieses Kapitel soll zeigen, welcher Art die Veränderungen sind, die ein abweichendes Teezimmer hervorruft. Zuvor sei noch erwähnt, daß alle großen Zimmer, Hiroma, den Regeln des Viereinhalbmatten-Zimmers folgen.

1. Yojōhan sakatte. Dieses Zimmer ist das Spiegelbild des normalen Viereinhalbmatten-Zimmers, und die Anordnung der Geräte ist fast spiegelbildlich. Die Handhabung weicht jedoch von der einfachen Vertauschung ab. Im allgemeinen geht man richtig, wenn man sich vornimmt, alles spiegelbildlich zu gestalten, und gleichzeitig Rücksicht darauf nimmt, daß der linken Hand nicht zuviel zugemutet wird. Dazu muß man sich noch merken, daß ein linkshändiges Zimmer am besten ohne Tana gebraucht wird.

Man steckt das Fukusa rechts in den Gürtel, nicht an die linke Seite wie sonst. Das Zimmer wird wie immer betreten; doch dann wendet man sich gleich rechts und stellt das Mizusashi auf die rechte Seite der Feuerstätte (Skizze 84). Teeschale und Teebüchse werden wie üblich hereingetragen. Beim Hinstellen wird aber die Teebüchse, die man wie immer in der rechten Hand trägt, auf die Seite der Gäste, also nach links, gesetzt. Dann gibt man die in der Linken getragene Teeschale in die rechte Hand, die sie rechts neben der Teebüchse aufstellt. Wie immer trägt man die Spülschale in der linken Hand herein; dann aber wird sie in die rechte Hand gegeben und auf die rechte Seite gestellt. Das Futaoki kommt wieder auf die Ecke der Feuerstätte, die der Eingangstür am nächsten ist. Man nimmt den Schöpflöffel mit der rechten Hand hoch, legt die linke an und läßt ihn dann mit der rechten auf das Futaoki nieder gleiten. Wie die Skizze zeigt, ist seine Richtung ganz anders

als das Spiegelbild der Skizze 64 ergeben würde. Das Fukusa zieht man mit der rechten Hand heraus und legt es umgekehrt auf die linke Hand. Das Falten des Tuches und das Reinigen der Geräte geschieht wie immer. Sobald die Teebüchse gesäubert ist, wird sie links hingestellt. Der Schläger kommt rechts daneben, wodurch die Büchse dem Feuer näher steht und das Spiegelbild wieder unterbrochen wird. Auch das Hinlegen des

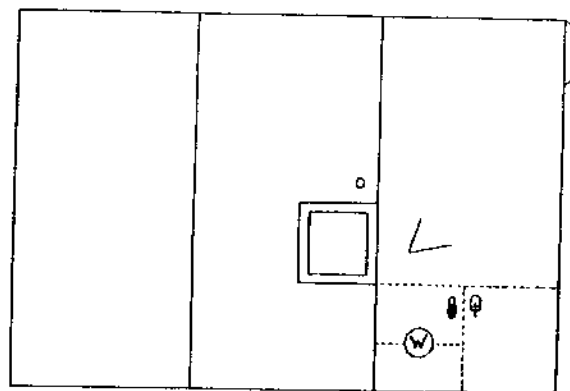


Skizze 84. Yojōhan-sakatte nach Chashiki Kagetsu Shū

Schöpflöffels nach dem Schöpfen des Wassers entspricht nicht der spiegelbildlichen Aufstellung. Er wird in die Mitte des Randes gelegt, so daß er ihn senkrecht kreuzt, während er sonst bei Hakobidate ein Drittel der Robreite rechts abschneidet. Das Anbieten der Teeschale geschieht mit der linken Hand. Beim Herausragen nimmt die linke Hand Futaoki und Schöpflöffel, während die rechte die Spülschale trägt. Wenn der Wirt wieder hereinkommt, greift seine rechte Hand nach der Teeschale, gibt sie in die linke und faßt selbst die Teebüchse.

2. Daime-date. Die Regeln für Daime-date wurden schon bei Gelegenheit der großen Tana aufgezählt. Sie sind dieselben, gleichgültig, ob die Verkürzung der Dōgudatami durch Aufstellen einer großen Tana entsteht, oder ob es sich von vornherein um eine Daimé-Situation handelt. Es versteht

sich, daß man auf einer Daimematte, das heißt einer verkürzten Matte, nicht noch eine Tana aufstellen darf. Der Vollständigkeit halber sei Daimedate hier noch einmal veranschaulicht. Als Beispiel ist ein Hirasanjō Mukashi Zashiki gewählt, dessen Feuerstätte nach oben geschnitten ist, wodurch eine Situation geschaffen ist, die Daimedate verlangt. Um den Platz der Geräte festzulegen, denke man sich den einen Rand der Feuerstelle so über die Wirtsmatte verlängert, wie die Skizze 85 angibt. Lage des Wassergefäßes und die Auf-



Skizze 85. Daimedate nach Chashiki Kagetsu Shū

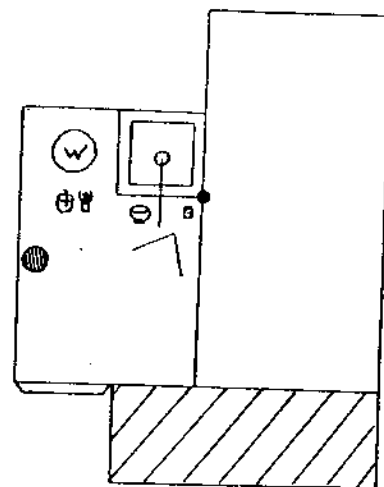
stellung von Teebüchse und Schläger während der Teebereitung sind dann leicht aus der Skizze zu erkennen.

Über die Kohlenzeremonie ist nichts Neues zu berichten. Man muß sich nur an die bei der großen Tana beschriebenen Daimeregeln halten.

Haben wir ein Zimmer wie auf Skizze 86 vor uns, also ein Ichijōdaime, bei dem die Feuerstätte aus der Daimematte geschnitten ist, so steht das Wassergefäß links vom Feuer. Teeschale und Teebüchse kommen wie bei der Grundregel beim ersten Aufstellen vor das Wassergefäß. Das Futaoki gehört in die Ecke, die der Pfeiler bildet. Beim Zubereiten des Tees muß sich der Wirt so setzen, daß er nach dem Pfeiler sieht, wobei die äußere Ecke der Feuerstätte den Beziehungspunkt bildet. Selbstverständlich muß auch die Daimeregeln eingehalten werden, die verlangt, daß die Teebüchse nach dem Rei-

nigen vor das Wassergefäß gestellt wird. Das hier gezeichnete Zimmer besitzt ein Geza-Doko, d. h. seine Bildnische liegt neben dem Wirtseingang; es ist auf der Skizze an der Schraffierung zu erkennen.

Nach der Daimeregeln geht auch das Nagayojō, wenn sein Ro nach oben geschnitten ist. Liegt das Ro unten, so gilt

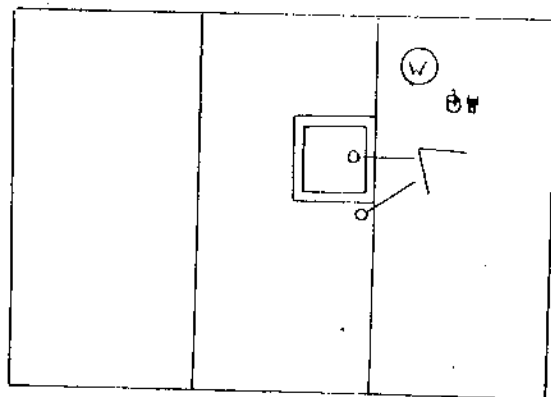


Skizze 86. Ichijōdaime Geza-doko

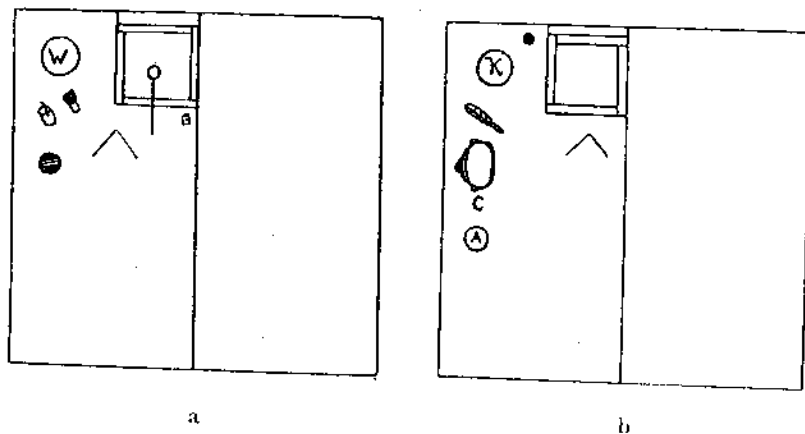
die Grundregel des normalen Viereinhalbmatte-Zimmers. Wenn das Ro des Daimezimmers in der äußeren Ecke ausgeschnitten ist, also ein Sumiro bildet, so gelten wie stets bei Sumiro die Regeln der Sommerzeremonie (über Sumiro siehe weiter unten).

3. Daime sakatte. Als Beispiel sei wieder ein Hirasanjō Mukashi Zashiki gewählt; doch diesmal sei es ein linksseitiges (Skizze 87). Während der Teebereitung sind Büchse und Schläger wie beim rechtsseitigen in der Mitte der Matte angeordnet. Da es sich um ein linksseitiges Zimmer handelt, muß die Teebüchse auf der Seite der Feuerstelle stehen. Der Schöpflöffel wird am Anfang wieder nach der linken Ecke der Feuerstätte gelegt; beim Auflegen auf den Kessel verläuft sein Stiel wieder senkrecht zum Rand der Feuerstätte.

4. Mukōgiri honkate. Liegt die Feuerstätte wie in Skizze 88, so wird das Wassergefäß links daneben aufgestellt (Skizze 88a). Der Wirt nimmt vor der linken Ecke der Feuerstätte Platz.



Skizze 87. Daiue sakatte nach Chashiki Kagetsu Shū

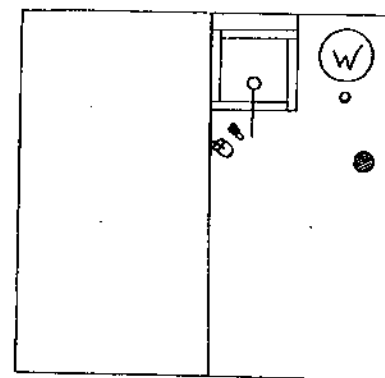


Skizze 88. Mukōgiri honkate nach Chashiki Kagetsu Shū

Das Futaoki gehört vor die rechte Ecke. Während der Teebereitung stehen Büchse und Schläger nicht in der bekannten Verbindungslinie von Wassergefäß und Ecke des Feuers, sondern sie kommen schräg vor das Wassergefäß, die Büchse etwas nach links vorn, der Schläger etwas nach rechts hinten. Nach

dem Schöpfen des Wassers wird der Schöpflöffel senkrecht zum Rand der Feuerstätte niedergelegt.

Den Verlauf der Kohlenzeremonie gibt Skizze 88b an. Der Kohlenkorb steht im Gegensatz zum üblichen Verfahren auf der linken Seite der Feuerstätte. Der Kessel wird wie immer nach links gezogen, und die Ringe liegen wie stets links daneben. Die Feder findet zwischen Kessel und Kohlenkorb Platz, das Weihrauchdöschen neben der linken rückwärts liegenden Ecke der Feuerstätte. Die Aschenschale steht hinter dem Wirt auf der anderen Mattenhälfte. Zu bemerken ist noch, daß Feuer-



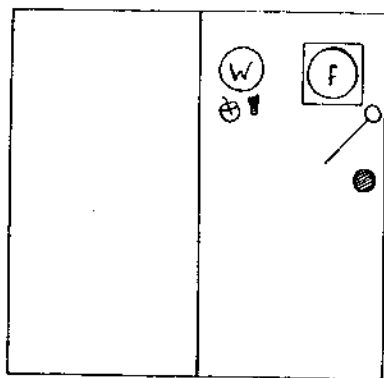
Skizze 89. Mukōgiri sakatte nagashidate nach Chashiki Kagetsu Shū

stäbchen und Federbesen mit der linken Hand aus dem Korb genommen werden, das Weihrauchdöschen aber wie immer mit der rechten. Es gibt auch eine zweite etwas abweichende Aufstellung der Geräte. Dabei kommt die Weihrauchdose auf ein kleines Brett zwischen Kohlenkorb und Feder, und die Aschenschale rückt in die Nähe der Feder.

5. Mukōgiri sakatte nagashidate. Skizze 89 zeigt ein linksseitiges Mukōgiri-Zimmer. Die Aufstellung der Geräte in der Abbildung entspricht nicht der allgemeinen Tee-regel, sondern der Stilart, die man Nagashi nennt. Für das Viereinhalbmatte-Zimmer wurde sie bereits im X. Kapitel erklärt. Ihr ist eigentümlich, daß Teebüchse und Teeschläger während der Teebereitung nicht zwischen Feuer und Wasser-

gefäß stehen. Doch behalten diese beiden dennoch ihre typische schräge Anordnung bei. Der kleine Kreis vor dem Wassergefäß gibt die Lage des Kesseldeckels an. Hat man statt zwei Matten drei zur Verfügung, so setzt man Teebüchse und Teeschläger nach dem Reinigen der Büchse auf die der Feuerstätte benachbarte Matte. Sonst ändert sich nichts.

6. Sumiro. Da die Feuerstätte aus der äußeren Ecke der Wirtsmatte geschnitten ist, so ergeben sich Bedingungen, die durchaus denen der Sommerzeremonie entsprechen. Das Mizusashi wird rechts neben die Feuerstelle gesetzt, genau wie



Skizze 90. Sakatte im Sommer nach Chashiki Kagetsu Shū

im Sommer neben das Furo. Auch die Aufstellungsart der übrigen Geräte folgt den Regeln des Sommers. Doch soll man beim Öffnen des Mizusashi den Deckel auf die den Gästen zugewandte rechte Seite legen, nicht wie es sonst üblich, auf die linke.

Auch bei der Kohlenzeremonie geht man richtig, wenn man den Bestimmungen der Sommerzeremonie folgt; man braucht sich nur an Stelle des Furo ein Ro geschnitten zu denken.

Diese Beispiele stellen die wichtigsten Fälle der Zeremonie im abweichenden Teezimmer für den Winter dar. Einfacher liegen die Verhältnisse im Sommer. Ist das Zimmer kleiner als viereinhalb Matten, so rückt das Furo bis auf fünf Sun an das abgewandte Ende der Matte heran. Im linkshändigen Zimmer

steht das Furo rechts, und das Mizusashi wird links daneben aufgestellt. Die Spiegelung des normalen Zimmers wird wieder durch einige Züge unterbrochen. So bleibt der Teeschläger auf der rechten Seite der Teebüchse. Zudem stehen diese beiden Geräte nicht gerade vor dem Wassergefäß, sondern etwas verschoben, wie Skizze 90 erkennen läßt.

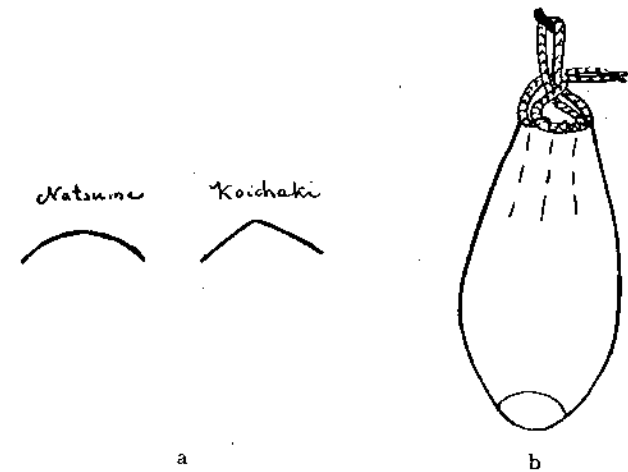
Kapitel XVII

O KOICHA

Die Zeremonie des starken Tees, Koicha, ist nicht etwas durchaus Neues. Sie unterscheidet sich hauptsächlich dadurch von der einfachen, daß man wertvollere Geräte benutzt, die eine ehrfurchtsvollere Behandlung verlangen. Sie ist noch stärker durchgearbeitet und schöner als die des Usucha. Eine reine Aufzählung dessen, was sie vom Usucha unterscheidet, würde nur ein unvollständiges Bild geben. Trotz einiger unvermeidlicher Wiederholungen soll sie deshalb im Zusammenhang dargestellt werden. Auch dann wird es noch schwer sein, dem Europäer begreifbar zu machen, warum dem Japaner Usucha gefühlsmäßig so wenig, Koicha so viel bedeutet.

1. Verhaltensvorschriften für den Wirt. Es sei ein normales Viereinhalmatten-Zimmer ohne Tana gewählt. Zudem sei Winter. Ehe die Gäste kommen, wird das Mizusashi auf seinen Platz gestellt und die Teebüchse im Brokatbeutel davor gesetzt. Sie soll nur soviel Tee enthalten, daß sie nach dem Aufbrühen des Tees, wenn sie den Gästen zum Betrachten gereicht wird, fast leer ist. Wie beim dünnen Tee soll das Pulver bergförmig angehäuft werden, doch muß es hier ein spitzer Berg sein (Skizze 91 a). Der Wirt steckt das kleine Tuch aus Brokat in den Schlitz des Kimono auf der Brust; das einfarbige Tuch gehört wie immer in den Gürtel. Nach der Begrüßung der Gäste und dem Anbieten des Kuchens wird die Teeschale ins Zimmer getragen. Da der Wirt nur sie zu halten hat, trägt er sie in der linken Hand und legt die rechte an. Er kniet vor dem Wassergefaß nieder, faßt die Teeschale mit der linken Hand und stellt sie vorläufig links nieder. Dann greift er mit der rechten Hand vorsichtig nach der Teebüchse, legt die linke an und schiebt die Büchse etwas nach rechts. Mit drei Bewegungen — linke Hand, rechte Hand, linke Hand — setzt er die Teeschale links daneben. Jetzt steht er ruhig auf, zieht sich zurück und kommt mit Spül-

schale, Schöpflöffel und Futaoki wieder. Nach dem Hinstellen der Spülschale reckt der Wirt den Oberkörper merklich. Schöpflöffel und Futaoki werden wie immer gehandhabt. Nachdem auch das Kleid in Ordnung gebracht und die Spülschale ein wenig vorgeschoben ist, macht der Wirt eine Verbeugung. Mit zwei Bewegungen wie stets stellt er die Teeschale vor sich hin, nimmt mit der rechten Hand die Teebüchse hoch und setzt sie vor die Teeschale. Zunächst muß die Schnur des Beutels



Skizze 91. a Bergförmige Anhäufung des Tees in der Büchse, b Aufhängen des Beutels im Dōkō nach Chashiki Kagetsu Shū

gelöst werden. Mit Daumen und Zeigefinger beider Hände legt man die oberste Verschlingung auseinander und dreht die Büchse mit der rechten Hand herum, wobei die linke anliegt. Dann zieht man die Schnur vorsichtig mit den Fingern der linken Hand, bis auch die letzte Verschlingung gelöst und die Schnur gestreckt ist. Mit beiden Händen dehnt man den Verschluss, und während die rechte Hand die Büchse herumdreht, stellt sie sie gleichzeitig auf die linke Hand. Jetzt schiebt die rechte Hand den Beutel erst rechts dann links herunter. Die linke Hand greift den Beutel von unten; die rechte hebt die Büchse hoch und setzt sie auf die Matte. Dann glättet man den in der linken Hand zurückgebliebenen Beutel mit beiden Händen.

dreht ihn herum und legt ihn mit der rechten Hand links neben das Wassergefäß.

Der Wirt greift nach dem Fukusa. Doch diesmal wird es vor dem Falten anders als sonst gehandhabt. Nachdem das Tuch wie immer so aus dem Gürtel gezogen ist, daß die beiden Zipfel obenauf liegen, faßt man mit dem Zeigefinger der rechten Hand in den obersten Zipfel hinein, läßt das Tuch niederfallen und schiebt die linke Hand von der rechten Hand fort am Rande des Tuches bis zur nächsten Ecke. Man lockert und strafft die Seite zwischen den beiden Händen, faßt mit den Fingern der rechten Hand auch noch die linke Ecke und läßt die Finger der linken Hand bis zur nächsten Ecke entlanggleiten. Jetzt erst wird die erste Ecke losgelassen. Die zweite Seite wird gelockert und gestrafft. Dann geht man zur dritten und schließlich zur vierten über. Doch, wenn man wieder zur ersten Ecke greift, um die vierte Kante zu straffen, darf man die dritte Ecke nicht loslassen. Nach dem Strecken der vierten Kante läßt man dagegen die vierte Ecke fallen und hält jetzt das Tuch wie immer in der Hand, wenn man es für das Reinigen der Büchse falten will. Diese Handhabung des Tuches nennt man Gyō im Gegensatz zur früher gegebenen Sō-Regel.

Das Reinigen der Büchse beginnt in der gleichen Weise wie sonst. Dann legt man das Tuch gegen die Seitenwand der Büchse und fährt an ihr entlang, während gleichzeitig die linke Hand die Büchse langsam im entgegengesetzten Sinne des Uhrzeigers herumdreht. Dabei wird das Tuch senkrecht gehalten; dann aber dreht man es so, daß es horizontal liegt und zieht es, sanft an der Büchse herabstreichend, von oben nach unten. Die Büchse wird nach dem Reinigen auf ihren Platz zurückgestellt.

Das Tuch wird neu gefaltet, der Löffel gesäubert, der Schläger neben die Büchse gestellt und die Teeschale ein wenig herangerückt. Das alles geschieht wie immer. Dann aber reinigt man mit dem Fukusa den Deckel des Wassergefäßes durch zwei parallel verlaufende Bewegungen und legt das Chakin auf den Deckel. Das Fukusa steckt man in den Gürtel. Man hebt den Schöpflöffel hoch, gibt ihn wie stets in die linke Hand, öffnet den Kessel und setzt den Deckel auf seinen Träger. Wasser wird geschöpft und in die Teeschale gegossen. Der Deckel des Kessels wird fest geschlossen, damit das Wasser recht heiß bleibt, und

der Schöpflöffel wird auf das Futaoki zurückgelegt. Das nennt man Nakabuta. Der Teeschläger wird wie immer gereinigt, das Wasser ausgegossen und die Teeschale getrocknet. Das Chakin wird wieder auf das Mizusashi zurückgelegt.

Das Hochheben des Teelöffels und der Teebüchse sowie das Öffnen der Büchse und das Hinlegen ihres Deckels bleiben unverändert. Doch da beim Koicha alle Gäste hintereinander aus derselben Schale trinken, muß gleich genügend Tee bereitet werden. Man rechnet auf jeden Gast drei Löffel. Beim Einfüllen des Tees in die Schale nimmt man aber nur drei Löffel voll und schüttet dann den Tee unmittelbar aus der Büchse in die Schale. Damit der Teelöffel dabei nicht im Wege ist, legt man ihn währenddessen auf den Rand der Teeschale. Ist genügend Tee aus der Büchse genommen, so deckt man sie wieder zu und stellt sie auf ihren Platz zurück. Der Löffel wird hochgenommen, der Tee geknetet, der Löffel zweimal gegen den Rand der Teeschale geschlagen und dann auf die Büchse zurückgelegt. Ehe man Wasser für den Tee schöpfen kann, muß erst der Deckel des Wasserkessels neu geöffnet werden. Man gibt deshalb den Schöpflöffel nach dem Hochheben in die linke Hand, um die rechte frei zu bekommen. Dann wird der Kessel geöffnet und Wasser geschöpft. Ein Teil des Wassers wird auf den Tee gegossen, der Rest kommt in den Kessel zurück. Jetzt legt man den Schöpflöffel wie immer zwischen Kessel und Rand der Feuerstätte nieder. Zunächst wird der Tee mit dem Schläger sorgfältig geknetet; dann wird ein zweitesmal heißes Wasser geschöpft und darüber gegossen. Während dieser Zeit liegt der Schläger in der Teeschale, den Stiel gegen den Rand lehrend. Dann erst wird der Tee wie immer geschlagen und der Schläger auf seinen Platz zurückgestellt.

Der Wirt nimmt die Schale mit der rechten Hand hoch, legt die linke an und stellt sie vorläufig rechts nieder. Dann dreht er sich aus Höflichkeit nach der rechten Ecke der Feuerstätte¹, faßt die Teeschale und setzt sie auf die linke Handfläche. Sie wird mit zwei Bewegungen herumgedreht und auf demselben Platz wie immer angeboten. Sogleich nimmt der Wirt das kleine Tuch, das Kobukusa, aus dem Busen, legt es erst

¹ Diese Höflichkeit wird bisweilen auch schon beim Usucha verlangt.

auf die linke Hand und dann rechts neben die Teeschale, den Knick ihr zugewandt; dann dreht er sich auf seinen Platz zurück.

Wenn der erste Gast die Schale ehrerbietig einporhebt, macht der Wirt eine schwache Verbeugung, gleichsam damit fragend, wie der Tee schmeckt. Die eigentliche Gegenverbeugung erfolgt wie bei Usucha, nachdem der erste Gast den Tee gelobt hat. Dann nimmt der Wirt den Schöpflöffel hoch, gibt ihn in die linke über, schließt den Deckel des Kessels leicht wie immer und legt den Schöpflöffel auf die Spülschale. Auch das Futaoki wird von seinem Platz genommen und vor die Spülschale gesetzt. Dieses Aufräumen bezeichnet man als Nakajimai genau wie das Aufräumen der beiden Geräte vor dem Herausragen. Dann dreht sich der Wirt herum und wartet. Sobald die Gäste beginnen, die Teeschale zu betrachten, dreht er sich auf seinen Platz zurück und stellt Schöpflöffel und Futaoki wieder bereit. Der Kessel wird geöffnet, sein Deckel auf das Futaoki niedergelegt, der Schöpflöffel zwischen Kessel und Rand der Feuerstätte niedergelassen und das Chakin, das bisher auf dem Wassergefäß lag, auf den Deckel des Wasserkessels gelegt. Das Wassergefäß wird geöffnet und ein Löffel kalten Wassers in den Kessel gegossen. Der Wirt wartet ruhig ab, bis der erste Gast die Schale zurückgibt. Sobald dies geschieht, dreht er sich zu den Gästen um, nimmt das kleine Brokattuch auf und steckt es in den Busen, hebt die Schale hoch und stellt sie vorläufig nieder. Dann dreht er sich auf seinen Platz zurück, nimmt die Schale noch einmal hoch, sieht hinein und dreht sie vor dem Hinsetzen wie üblich etwas herum. Wenn sich die Gäste zum Dank verbeugen, macht der Wirt eine Gegenverbeugung. Die Teeschale wird wie immer mit heißem Wasser gereinigt. Sobald der Wirt sie auf die Matte gesetzt hat, fragt er durch eine Verbeugung, ob die Gäste genug getrunken haben. Dann dankt der erste Gast durch eine Gegenverbeugung. Der Wirt schöpft kaltes Wasser, gießt es in die Schale, reipigt den Schläger und macht alles wie immer fertig. Nach dem Säubern des Teelöffels werden Büchse und Schale wieder nebeneinander vor das Wassergefäß gestellt; es wird Wasser in den Kessel gegossen, und das Wassergefäß wird zugedeckt. Da in diesem Augenblick der erste Gast darum bittet, Büchse, Teelöffel und Beutel der Büchse besichtigen zu dürfen, so antwortet

der Wirt durch eine Gegenverbeugung. Er stellt Schöpflöffel, Futaoki und Spülschale zur Seite und räumt auch die Teeschale mit drei Griffen aus dem Weg; er nimmt die Teebüchse in die Hand, dreht sich wieder zu den Gästen um und stellt die Teebüchse so vor sich hin, daß sie noch auf die Wirtsmatte kommt. Das Fukusa wird aus dem Gürtel gezogen und nach der oben für Koicha geschilderten Art gefaltet. Die Büchse wird wie bei Beginn der Zeremonie gereinigt. Dann behält der Wirt das Tuch in der Hand, öffnet die Büchse, legt ihren Deckel auf die Matte und umfährt den Rand der Büchsenöffnung mit dem Tuch erst auf der linken und dann auf der rechten Seite in einem Bogen, der von der abgewandten Seite zu der naheliegenden führt. Das Tuch wird vorläufig auf die Matte gelegt, die Teebüchse wieder geschlossen, auf die linke Hand gestellt, zweimal im Sinne des Urzeigers herumgedreht und dann zur Besichtigung hingesezt. Jetzt steckt der Wirt das Tuch in den Gürtel, dreht sich nach links, faßt den Teelöffel mit Daumen und Zweigefinger der linken Hand am äußersten Stielende, dreht ihn um eine Achse, die man sich senkrecht zur Längsrichtung des Löffels denken muß, und legt ihn mit der rechten Hand rechts neben die Teebüchse, das Stielende den Gästen zugewandt. Dann greift der Wirt nach dem Beutel, dreht ihn herum und legt ihn, die Öffnung sich selbst zukehrend, neben den Teelöffel und zwar so, daß das geknotete Ende der Schnur auf den Löffel gerichtet ist. Alle drei Gegenstände müssen in einer Geraden liegen, die durch die beiden Henkel des Kessels bestimmt ist. Der Wirt wendet sich wieder nach links, handhabt Schöpflöffel, Futaoki und Spülschale wie immer, dreht sich nach dem unteren Gast um und bringt diese drei Geräte hinaus. Beim Wiederhereinkommen wird die Teeschale, da sie allein herausgetragen wird, mit vier Bewegungen hochgehoben. Zuletzt wird auch das Mizusashi hinausgebracht. Der Wirt kommt noch einmal herein, setzt sich auf seinen alten Platz, dreht sich zu den Gästen, bis er gerade vor der rechten Ecke sitzt, und wartet. Fragen der Gäste muß er sinngemäß beantworten. Verbeugen sich die Gäste, so muß er mit einer Gegenverbeugung antworten. Beim Herausragen der noch übrig gebliebenen Geräte faßt er zunächst den Beutel, gibt ihn in die linke Hand, legt den Teelöffel darauf

und faßt mit der wieder frei gewordenen rechten Hand nach der Teebüchse. Während er beide Hände in gleicher Höhe hält, steht er ruhig auf und zieht sich zurück. Man soll diese drei Sachen ins Mizuya bringen, dann wieder zur Tür kommen, die Endverbeugung machen und die Tür schließen. Das ist der vor-schriftsmäßige Weg. Aus Bequemlichkeit aber, oder auch, um die Gäste nicht so lange warten zu lassen, geht man meist wie folgt vor: Man dreht sich jenseits der Tür wieder um, stellt die Tee-büchse ganz rechts auf die Erde, legt links davon den Löffel nieder und noch weiter links den Beutel, verbeugt sich und schließt die Tür. Es ist Sitte, nach einiger Zeit wiederzukommen, den Gästen Rauchzeug anzubieten und nachher zum Usucha überzugehen.

2. Verhaltensvorschriften für den Gast. Schon aus der Beschreibung der Wirtspflichten geht hervor, daß das richtige Verhalten des Gastes beim Koicha etwas schwieriger zu erlernen ist als beim Usucha. Gleich am Anfang, nach dem ersten Hochnehmen des Schöpflöffels, muß die Verbeugung des Wirtes erwidert werden. Nachdem der Tee angeboten ist, erhebt sich der erste Gast, geht bis zu dem Platz, auf dem die Schale steht, kniet nieder, faßt das Kobukusa mit der rechten Hand und legt es auf die linke. Bei diesem Hochheben und Hinlegen wird es umgedreht, so daß es jetzt auf der Hand wie ein japanisches Buch aufgeschlagen werden kann. Man öffnet es und stellt die Schale darauf, steht auf und zieht sich auf seinen Platz zurück, indem man sich nach der den anderen Gästen abgewandten Seite dreht. Holt man sich die Schale kniend, also ohne aufzustehen, so stellt man die Schale zunächst vor sich hin, legt das Tuch neben die Schale, gleitet etwas zurück und zieht Schale und Tuch wieder nach einander heran. Sobald der erste Gast auf seinem Platz angekommen ist, stellt er die Schale vor sich hin und legt das Tuch wieder rechts daneben, den Knick der Schale zugewandt. Schale und Tuch werden nach der Seite des zweiten Gastes geschoben, und eine Verbeugung bittet den zweiten Gast um Entschuldigung, daß er nicht zuerst an die Reihe kommt. Tuch und Schale rücken dann wieder weiter nach rechts. Das Tuch wird umgekehrt auf die linke Hand gelegt und geöffnet; die Schale wird darauf gesetzt. Ein Gast jedoch, der im Range niedrig steht, läßt das Tuch unbe-

nützt liegen und hebt die Schale mit der bloßen Hand. Wie beim Usucha wird die Schale mit beiden Händen als Zeichen des ehrerbietigen Empfangens hochgehoben. Dann wird die Schale ebenfalls zweimal etwas gedreht und der Tee gekostet. Es folgt eine Verbeugung und ein Lob des Tees. Noch zwei Schluck trinkt der Gast; dann behält er die Schale in der linken Hand, nimmt mit der rechten ein Stück Papier aus dem Busen, wischt den Rand der Schale an der Stelle, an der die Lippen ihn berührt haben, zweimal mit dem Papier ab und steckt das gebrauchte Papier in den Ärmel. Die Schale wird dem zweiten Gast gereicht, der sie übernimmt, indem er die rechte Hand von oben darüber legt und die linke darunter schiebt. Sogleich hebt der zweite Gast die Schale in der Richtung zum Wirt hoch und trinkt dann selbst. Sobald der erste Gast die Schale weitergegeben hat, legt er das Tuch auf den Platz des Nachbars. Dann fragt er den Wirt nach dem Namen des Tees.

Die Schale wird von Gast zu Gast weitergegeben. Wenn der letzte Gast den Tee ausgetrunken hat, rückt er vor und gibt Schale und Tuch an den ersten Gast zur Besichtigung. Dieser stellt sie auf die Seite des nächsten Gastes und verbeugt sich als Entschuldigung, daß er sie zuerst betrachtet. Dann stellt er die Teeschale gerade vor sich hin, legt beide Hände gegen die Matte und widmet sich ganz dem Anschauen. Er nimmt die Schale hoch, prüft sie genau auf Form und Material, besieht sie auch von unten und stellt sie wieder vor sich hin. Sie wird an den zweiten Gast weitergegeben. Der erste Gast nimmt das Kobukusa hoch, legt es auf die linke Hand, öffnet es, betrachtet Gewebe und Muster und gibt es an den zweiten Gast weiter. Wenn der letzte Gast die Schale betrachtet hat, stellt er sie auf seine linke Seite. Nachdem er auch das Tuch besichtigt hat, kommt es daneben. Er rückt etwas vor und gibt Schale und Tuch an den ersten Gast zurück. Dabei schiebt er sich langsam auf den Knien über die Matte und rückt bei jedem Stück vorwärts Schale und Tuch zurecht. Die Bewegung ist schräg und zielt nach rechts vorn. Sie endet in einer kleinen Drehung nach dem ersten Gast. Zuletzt werden die Geräte so hingelegt, daß der erste Gast links vor sich das Tuch, rechts die Schale hat. Der letzte Gast darf auch aufstehen und, die Schale rechts, das Fukusa links tragend, zum ersten Gast gehen. Der erste Gast

muß dem letzten ein wenig entgegenrücken. Er nimmt Schale und Tuch in Empfang und gibt sie an den Wirt weiter. Zuvor betrachtet er sie noch einmal. Beim Zurückgeben muß er ihre Lage vertauschen, damit der Wirt sie wieder bequem fassen kann. So müssen sie hingelegt werden, daß vom Wirt aus gesehen die Schale rechts steht und das Tuch links daneben liegt. Zwischen den beiden muß ein Raum freibleiben, der der Breite des Tuches entspricht. Bisweilen fordert auch der erste Gast den letzten auf, die Sachen dem Wirt selbst zu überreichen.

Hat der erste Gast die Geräte zurückgegeben, so muß er jetzt auf seinen Platz zurückkehren. Der Wirt hat inzwischen die beiden Sachen in Empfang genommen. Sobald der Wirt in die Schale hineingesehen und sie vor sich hingesetzt hat, müssen die Gäste mit einer Verbeugung für die Bewirtung danken. Dann ist es Pflicht des ersten Gastes, rechtzeitig mit einer Gegenverbeugung auf die Verbeugung des Wirtes zu antworten, die die Frage enthält, ob die Gäste noch mehr Tee wünschen. Er muß dem Wirt dabei sagen, daß genug Tee getrunken ist. Wenn der Wirt das Wassergefäß zudeckt, muß der erste Gast ohne Verzögerung darum bitten, die drei Gegenstände, Büchse, Löffel und Beutel ansehen zu dürfen. Aber erst nachdem der Wirt die Spülschale hinausgetragen hat, darf der erste Gast vorrücken, um sich die drei Sachen zu holen. Er nimmt alle drei auf die linke Hand, legt die rechte an und kehrt auf seinen Platz zurück. In der Reihenfolge, wie sie angeboten sind, stellt der erste Gast sie rechts vor sich auf die Matte. Erst wenn der Wirt mit dem Wassergefäß hinausgegangen ist, stellt der erste Gast die Büchse auf die linke Seite, die Seite des zweiten Gastes, und bittet diesen um Entschuldigung, indem er sich verbeugt. Dann setzt er die Teebüchse gerade vor sich hin, legt die Hände gegen die Matte und besieht sich die Form. Er nimmt den Deckel ab, legt ihn auf die linke Hand und besichtigt ihn von oben und unten. Dann legt er ihn auf die Matte und wendet sich der Büchse zu. Zunächst wird sie auf die Hand gestellt und sorgfältig untersucht. Dann kommt sie wieder auf die Matte und wird zugedeckt. Der Gast legt beide Hände gegen den Boden und besieht sich die Büchse noch einmal im ganzen. Ist er damit fertig, so hebt er sie mit der rechten Hand hoch und gibt sie an den nächsten Gast weiter. Zu zweit wird der Löffel

besichtigt. Man sieht ihn sich erst wieder auf der Matte liegend an und nimmt ihn dann hoch, um ihn genauer prüfen zu können. Nachdem auch er weitergegeben, legt man den Beutel vor sich hin. Auch der Beutel wird in die Hand genommen und sorgfältig auf Muster und Qualität des Materials, Schnitt und Verarbeitung untersucht. Selbst das Futter soll Beachtung finden, ehe er wie üblich weitergegeben wird. Der zweite Gast hat inzwischen die Büchse mit einer Verbeugung in Empfang genommen und in derselben Art wie der erste Gast betrachtet. Er hat sie dem nächsten Gast weitergegeben und sich dem Löffel zugewandt. Nachdem er diesen genügend betrachtet, hat er den Beutel bewundert. So gehen alle drei Gegenstände von einem Gast zum anderen. Der letzte Gast legt sie alle links neben sich. Dann rückt er wieder vor und schiebt die drei nacheinander zum ersten Gast. Die Richtung ist wieder schräg nach vorn rechts. Erst wird die am weitesten rechts stehende Büchse, dann der in der Mitte liegende Löffel und schließlich der Beutel, die offene Seite voraus, weiter nach vorn gelegt. Wie immer ist das Knotenende der Beutelschnur der Büchse zugewandt. Das breite Ende des Löffels ist nach vorn gerichtet. Der letzte Gast macht dem ersten eine Verbeugung, die dieser erwidert. Dabei fordert er den letzten Gast auf, alles zurückzugeben. Statt dessen kann der erste Gast auch selbst das Zurückgeben übernehmen. Auf jeden Fall muß dabei die Reihenfolge umgetauscht werden. Dann müssen die drei vom Wirt aus gesehen genau so liegen wie vorher vom Gast aus gesehen, also links der Beutel, rechts die Büchse und in der Mitte der Löffel. Der Löffel muß mit dem Stielende, d. h. der schmalen Seite, zum Wirt sehen, und der Beutel muß den Boden auf der dem Wirt zugewandten Seite haben. Die beiden Gäste ziehen sich auf ihren Platz zurück.

Wenn der Wirt, der das Wassergefäß hinausgetragen hat, wiederkommt, stellt der erste Gast Fragen nach den drei eben betrachteten Geräten. Für die Beantwortung dankt der erste Gast mit einer Verbeugung. Auf die Verbeugung des Wirtes vor der Tür müssen alle Gäste mit einer Gegenverbeugung antworten.

3. Kohlenzeremonie. Die Kohlenzeremonie, die dem Koicha vorangeht, bietet im allgemeinen nichts Besonderes. Doch soll man zu Festtagen, hauptsächlich zur Neujahrszeit,

statt des Kohlenkorbes den kleinen hölzernen Kohlenständer, Sumidai, wählen. Die Kohlen werden wie immer angeordnet; nur der Kesseluntersatz wird fortgelassen, und statt seiner wird das Kamashikigami, die Kesselunterlage aus Papier, gebraucht. Sie wird zu dem anderen Papier in den Busen gesteckt. Nach dem Gebrauch klopft man sie über dem Sumidai ab und steckt sie wieder in das Kleid. Wie immer bei flacher Unterlage braucht man die Edazumi nicht beiseite zu legen.

Es ist Sitte, nach der Kohlenzeremonie eine Unterbrechung eintreten zu lassen, ehe man mit dem Koicha beginnt. Während dieser Pause stehen die Gäste auf und ruhen sich außerhalb des Teezimmers aus. Man nennt das Nakadachi. Was während dieser Unterbrechung im einzelnen geschieht, wird bei Gelegenheit der Teegesellschaften im nächsten Kapitel geschildert werden.

4. Vorschriften für den Sommer. Zunächst treten dieselben Abweichungen auf, die beim Usucha erwähnt wurden. Daneben ist nur noch wenig zu bemerken. So darf man im Sommer das kleine weiße Tuch nicht auf das Wassergefäß legen; denn man muß das Gefäß ja öffnen können, um vor der Teebereitung dem kochenden Wasser im Kessel frisches Wasser zusetzen zu können. Wie bei Usucha öffnet man das Wassergefäß und legt das Tuch auf den Deckel des Kessels. Trotzdem reinigt man den Deckel des Wassergefäßes in der für Koicha üblichen Art.

In Anbetracht der Sommerwärme läßt man auch das Nakabuta ausfallen; denn ohne Zudecken des Kessels bleibt das Wasser warm genug für die Teebereitung. Es würde ja auch widersinnig sein, das Wasser erst so vorsichtig warm zu halten und dann kaltes Wasser zuzusetzen. Auch während des Trinkens der Gäste fällt in der warmen Jahreszeit das Forträumen von Schöpflöffel und Futaoki und das Schließen des Kessels fort.

Sonst ist nur noch zu erwähnen, daß der Wirt im Sommer während der Besichtigung von Teebüchse, Beutel und Löffel schräg zur linken Ecke des Deckels der Feuerstätte gewandt ist und nicht wie im Winter gerade vor der rechten Ecke sitzt.

5. Vorschriften für Tanamono. Im allgemeinen braucht man nur alles bei Usucha Gesagte sinngemäß auf

Koicha zu übertragen; doch gibt es auch eine Anzahl von Sonderbestimmungen.

Ehe die Gäste erscheinen, muß die Büchse für Koicha mitten vor der Tana stehen. Den Abstand muß man abschätzen. Bei Daisu soll er ungefähr zwei Sun betragen. Gleichzeitig mit der Büchse für Koicha soll aber auch eine für Usucha als Schmuck aufgestellt werden. Sie gehört im allgemeinen auf das oberste Brett der Tana. Bei Sanjūdana steht sie auf dem zweit untersten Brett, bei Shōōdana über dem Fach; bei Shinōdana findet sie ebenfalls auf dem Fach Platz, beim Dōkō auf dem Querbrett und so weiter.

Nach Koicha soll man die Teeschale nicht als Schmuck zurücklassen. Sie muß hinausgetragen werden. Sonst ist über ihre Handhabung nichts hinzuzufügen¹.

Nur wenn die Tana ein Shakutate verlangt, darf man Schöpflöffel und Futaoki als Schmuck zurücklassen. Sonst muß man sie wie bei Hakobidate hinaustragen. Ist ein Shakutate aufgestellt, so handhabt man Schöpflöffel und Futaoki wie bei Usucha. Findet Nakabuta statt, so muß der Schöpflöffel während dieser Zeit ebenfalls im Shakutate stehen. Genau genommen gilt diese Vorschrift streng nur für Hoya; bei einem anderen Futaoki darf man den Schöpflöffel auch während des Nakabuta auf das Futaoki niederlegen. Während man den Schöpflöffel in der linken Hand hält, schließt man den Kessel und steckt den Schöpflöffel wie immer mit der rechten Hand in seinen Ständer. Da es sich im allgemeinen um das Hoya handelt, ist die Handhabung noch etwas umständlicher. Denn wie schon beim Usucha beschrieben, geht dem Herausnehmen des Schöpflöffels das Öffnen voran, während dem Wegstellen des Schöpflöffels das Schließen des Hoya folgt. Das Hoya darf man auch beim Forträumen während des Teetrinkens der Gäste auf den Platz auf der Tana zurückstellen, den es bei Beginn der Zeremonie innehatte. Dorthin darf es auch beim Aufräumen vor der Besichtigung der drei Dinge zurückkehren. Das Aufräumen gestaltet sich einfach; es

¹ Mir ist aus dem Unterricht bekannt, daß die Teeschale bei Benutzung eines Daisu nicht links sondern gerade vor dem Wirt vorläufig niedergestellt wird; doch weiß ich nicht, wie weit diese Regel auch für andere Tanamono gilt.

braucht nur noch die Spülschale aus dem Weg geräumt zu werden. Man setzt sie wie auch sonst an die linke Wand und stellt die Teeschale mit drei Bewegungen davor.

Eine besondere Betrachtung erfordert die Lage des Beutels der Teebüchse während der Teebereitung. Bei Daisu, Shino-dana, Shōōdana liegt er auf dem obersten Brett, weit nach der Wirtseite verschoben, also bei normalem Zimmer ganz links. Benutzt man ein Nagaita, so legt man ihn in die linke Ecke. Wählt man eine Kōgindana, so kommt er in die Schublade. Bei Marujoku liegt er links auf dem oberen Brett, beim Oita neben dem Feuerbecken; bei Tabidansu gehört er mitten auf das untere Querbrett, bei Sanjūdana mitten auf das zweit oberste Brett. Beim Dōkō hängt man ihn an den Nagel, der rechts für den Schöpflöffel eingeschlagen ist (Skizze 91b). Man darf aber auch einen Nagel in der linken Wand benutzen.

6. Besondere Vorschriften. Alle die besonderen Vorschriften, die für Usucha erwähnt wurden, kommen auch für Koicha in Betracht. So muß zum Beispiel eine Teebüchse zunächst in der ihr eigentümlichen Art gereinigt werden. Erst dann folgen die reinigenden Bewegungen, die für Koicha vorgeschrieben sind. Auch bei der Handhabung vor dem Hinstellen zur Besichtigung wird die der Büchse eigentümliche Sonderbestimmung gewahrt. Um ein bestimmtes Beispiel zu geben: die Oimatsu wird immer erst links vom Scharnier, dann rechts vom Scharnier abgewischt, ehe man sie in der dem Koicha gemäßen Art drehend reinigt. Beim Entnehmen des Tees öffnet man die rechte Seite, und beim Hinstellen zur Besichtigung dreht man sie um hundertundachtzig Grad. Die Drehung geschieht mit der linken Hand; die rechte hält das Tuch. Zuletzt verläuft das Scharnier wieder senkrecht zum Beobachter.

Zudem gibt es auch noch einige wenige besondere Vorschriften, die für gewisse Geräte bei Koicha gelten. So darf man bei Tsurigama nie die Tür öffnen, auch dann nicht, wenn die Wärme Gäste und Wirt belästigt.

(Fortsetzung folgt.)