

DER TEEKULT IN JAPAN

Von ANNA BERLINER

II. Teil

VERHALTENSVORSCHRIFTEN

Kapitel XVIII

CHANOYU KAISEKI

Teegesellschaften können zu verschiedenen Tageszeiten stattfinden, und je nach der Tageszeit sind die Regeln etwas abweichend. Man spricht von Asa-no-Chanoyu oder Asakai, der Morgenteefeier, von Hiru-no-Chanoyu oder Shōgokai, der mittäglichen Teefeier, und von einer Gesellschaft, bei der die Gäste unerwartet kommen, und die man deshalb als Fuji bezeichnet. Auch abendliche Gesellschaften werden erwähnt, Yobanashi und Yogomi. Ja bei der Morgendämmerung findet schon eine Feier statt, die man Akatsuki-no-Chanoyu nennt. Erwähnt wird auch eine Gesellschaft unter dem Namen Tokihazure, bei der die Gäste zwischen drei und vier Uhr nachmittags nach Verlassen der ersten Gäste eintreffen. Bei Atomi-no-Chanoyu kommen nach der ersten Teegesellschaft neue Gäste, die die Geräte besichtigen wollen.

Nach meiner persönlichen Erfahrung sind die Teegesellschaften besonders am Anfang des neuen Jahres und zu Beginn des Frühlings beliebt. Oft wird eine Teegesellschaft erwähnt, die den Winter einleitet. Man spricht dann von Robiraki, dem Öffnen der Feuerstätte, oder auch von Kuchikiri-no-chaji. Dieser letzte Name erklärt sich dadurch, daß zu gleicher Zeit, wenn die Feuerstätte geöffnet wird, die neue Teeurte zum erstenmal versucht wird, was mit einer feierlichen Öffnung der Teeurne geschieht¹. Vor der Einführung europäischer Zeitrechnung wurde, wie erwähnt, die Feuerstätte am I-tag (I-no-hi) des zehnten Monats in Gebrauch genommen. Heute, nachdem die Feier des I-no-ko außer Brauch gekommen, wartet man, bis kaltes Wetter einsetzt. Nach der alten Regel soll eine Teegesellschaft

¹ S. Kap. XX.

nicht länger als vier Stunden dauern. Diese Regel wird aber leicht überschritten.

Als Beispiel der Teegesellschaft soll die gebräuchlichste, die Shōgokai, geschildert werden. Da bei den Teegesellschaften ein stärkeres Zusammenspiel zwischen Wirt und Gästen entsteht als bei der einfachen Zeremonie, in der der Wirt fast ausschließlich hervortritt, sollen die Pflichten der beiden Seiten nicht getrennt betrachtet werden sondern in ihrem Aufeinanderwirken.

Einladungen müssen fünf oder sechs Tage im voraus ergehen. Sobald die Antworten der Gäste eingetroffen sind, beginnen die Vorbereitungen. Alle Plätze, die die Gäste betreten, müssen gereinigt und in Ordnung gebracht werden. Die mit Papier beklebten Türen werden sorgfältig ausgebessert. Genau werden alle aus Bambus bestehenden Teile des Hauses, wie etwa die Dachrinne, geprüft und, falls nötig, erneuert. Das Mizuya schmückt man wie immer; aber man wählt wertvolle Geräte, die sonst gut verwahrt sind. Schöpflöffel, Teeschläger, Chakin sollen neu angeschafft werden. Auch am Wasserbecken muß man einen neuen Schöpflöffel bereit halten und für frisches Wasser sorgen.

Im Teezimmer wird ein passendes Bild aufgehängt. Blumen dürfen zu Beginn der Feier nicht vorhanden sein. Benutzt man eine Tana, so müssen Chaire und Mizusashi als Schmuck aufgestellt werden. In den inneren Korridor, Rōka, gehört ein Gong. In der inneren Wartehalle wird für jeden Gast ein runder Sitz, Enza, vorbereitet. Sie werden auf einander geschichtet, und oben darauf wird das Rauchzeug mit frischem Feuer gestellt. Man muß wohl darauf achten, daß der Aschenbehälter des Rauchzeugs, das Haifuki, aus frischem Bambus geschnitten ist. Ins Abfalloch des Gartens kommen grüne Blätter, und Stäbchen aus grünem Bambus werden dazu gelegt. Auch der Besen, der zum Fegen der Steine des Gartenweges benutzt wird, muß aus frischem Bambus sein. In die äußere Wartehalle gehört ein Bild oder auch ein Hossu. Zudem muß für jeden Gast ein Paar Schuhe bereitgestellt werden. Ist das Wetter gut, so sorgt man für Sandalen; bei schlechtem Wetter wählt man die Geta genannten Holzschuhe und legt auch Schirme für die Gäste hin.

Im Garten wird alles Unkraut entfernt. Sorgfältig reinigt man ihn und achtet dabei besonders auf die Stellen zwischen den Springsteinen. Zuletzt besprengt man die Springsteine reichlich mit Wasser. Alle Türen, durch die die Gäste hindurchgehen, öffnet man einen Sun weit. Im Teezimmer hängt man die Vorhänge, Sudare, auf. Ist es Sommer, so darf man sie schon vor Erscheinen der Gäste hochrollen. Mit all diesen Vorbereitungen muß der Wirt um zehneinhalb Uhr fertig sein. Dann sorgt er dafür, daß später genügend „Feuersamen“ vorhanden ist, und stellt den Kessel auf das Feuer. Jetzt zieht er sich um und wartet auf seine Gäste. Kurz vor ihrem Erscheinen wird noch einmal Wasser vor dem Eingang des Hauses gesprengt.

Es ist Sitte, ein Verzeichnis aller Geräte anzufertigen, die bei der Teegesellschaft benutzt werden sollen. Auch die Sorte des Tees und der Name des Kuchens müssen darauf erwähnt werden. Ich besitze auch verschiedene Verzeichnisse, die angeben, welcher Weihrauch gewählt ist, und welche Blumen zum Schmuck benutzt sind. Diese Verzeichnisse sind meist handschriftlich. Tafel 60 gibt ein Verzeichnis einer großen Gesellschaft wieder. Es ist in Druckschrift angefertigt.

Um elf Uhr sollen die Gäste im Hause des Wirtes sein. Man legt auf Pünktlichkeit Wert und verlangt, daß die Gäste auch nicht zu früh kommen. Doch ist es immer noch besser, zu zeitig als zu spät zu erscheinen. Bringt ein Gast ein Geschenk mit, so darf er es nicht in das Teezimmer mitnehmen, sondern muß es vor Betreten der Wartehalle im Hause des Wirtes abgeben. Wenn das Grundstück eine äußere Wartehalle besitzt, so versammeln sich die Gäste dort. In ganz alten Zeiten durften die Ritter ihr Schwert sowohl in der äußeren wie in der inneren Wartehalle tragen. Es soll jedoch einmal ein Teemeister sein Schwert vorher abgelegt haben, worauf diese Sitte allgemein wurde. Der Wirt sendet den Gästen einen Boten, der ihnen mitteilt, daß alles bereit ist. Er bringt heißes Wasser mit, das in Teeschalen der Art serviert wird, wie sie der Japaner täglich benutzt. Die Gäste trinken das Wasser und gehen dann zur inneren Wartehalle, wo sie in verabredeter Reihenfolge auf den runden Sitzen in europäischer Art Platz nehmen.

Zur gegebenen Zeit kommt der Wirt aus dem Teezimmer und zwar vom Nijiriguchi her, dem Gästeeingang, schreitet

über die Springsteine, geht den Gästen zur Begrüßung bis zum Nakakuguri entgegen und zieht sich ins Teezimmer zurück. Man nennt diese Begrüßung Mukaetsuke. Danach wartet der Wirt beim Mizuya, während die Tür des Teezimmers geschlossen bleibt. Die Gäste gehen dem Wirt bei dieser Begrüßung ein wenig entgegen und verbeugen sich vor ihm. Dann ziehen sie sich wieder in die Wartehalle zurück, rauchen und plaudern. Nach einiger Zeit verbeugt sich der erste Gast, verläßt die Wartehalle, überschreitet die Springsteine, spült Hände und Mund am Wasserbecken, geht zum Gästeeingang des Teezimmers, schiebt die Tür langsam zurück, legt die Hände auf die Schwelle und zieht sich kniend in das Zimmer. Er dreht sich um und legt die Sandalen, die er beim Hochziehen draußen gelassen hat, gegen die steinerne Stufe vor der Tür, den Fumi-ishi. Dann geht der Gast zur Bildnische, betrachtet das Bild, macht eine leichte Verbeugung, wendet sich zur Feuerstelle, sieht den Kessel an und setzt sich schließlich auf den untersten Platz. Gleich nach dem ersten Gast hat sich der zweite erhoben. Er hat sich in gleicher Weise die Hände gewaschen und das Teezimmer betreten. Ebenso gehen alle Gäste vor. Der letzte Gast legt erst alle Sitzkissen zusammen und stellt das Rauchservice darauf. Sobald er das Teezimmer betreten hat, schließt er es mit lautem Schall. Die Gäste haben sich inzwischen in der verabredeten Reihenfolge angeordnet.

Dieser erste Teil der Teefeier wird heute in Tōkyō etwas abweichend von der hier geschilderten alten Regel gestaltet. Schon bei Beschreibung des Teezimmers wurde gesagt, daß man in Tōkyō jetzt vielfach im Teezimmer wartet und die Zeremonie in einem größeren Zimmer stattfindet. Besonders geht man so beim Unterricht vor, denn dabei handelt es sich meist um eine größere Anzahl von Gästen, die in einem kleinen Teezimmer während der Zeremonie nicht genügend Platz finden würden. Um die Schilderung etwas anschaulicher zu gestalten, soll eine bestimmte Teegesellschaft beschrieben werden, die ich im Januar 1925 bei einer der ersten Teelehrerinnen Japans miterleben durfte. Alle übrigen Teegesellschaften, an denen ich teilnahm, stimmten im wesentlichen mit dieser überein.

Die Gäste versammelten sich in einem Viereinhalmatten-Zimmer und warteten dort, in japanischer Art auf der Erde

kniend. Ein junges Mädchen, eine der Schülerinnen der Wirtin, brachte auf einem Tablett gewöhnliche japanische Teetassen herein. Sie sind bedeutend kleiner als europäische und besitzen keinen Henkel. Außer den Teetassen, deren Anzahl der der Gäste entsprach, standen noch ein Tassenuntersatz, wie er täglich in Japan gebraucht wird, und eine kleine Kuchenbüchse auf dem Tablett. Die kleine Kuchenbüchse war von der Form, wie sie für Chabako benutzt wird, und wie sie im sechsten Kapitel geschildert ist. Die Tassen waren mit einem weißen Tuch zugedeckt. Die Schülerin nahm das Tuch von den Tassen, faltete es in der Längsrichtung und steckte es in den Busen. Sie spülte die Tassen mit heißem Wasser aus und benutzte dazu einen Schöpflöffel, der an einem Nagel an der Wand hing. Das Wasser wurde einem Kessel entnommen, der auf der Feuerstelle stand. Auch Futaoki und Spülschale waren vorhanden. Alle Geräte wurden genau wie bei der Zeremonie gehandhabt, obwohl es sich hierbei nicht um eine Teezeremonie handelt. Die Tassen wurden in der Hand hin- und herbewegt, genau wie die zeremonielle Teeschale. Nacheinander wurden sie mit demselben Wasser ausgespült. Danach wurde das Wasser in die Spülschale gegossen. Aus dem kleinen Kuchenbehälter wurden in jede Tasse einige kleine Kugeln geschüttet, eine Art Zuckerwerk, die Spezialität eines anderen Ortes. In Japan hat beinahe jeder Ort irgend eine Spezialität, und es ist Sitte, seinen Freunden die Spezialität von der Reise mitzubringen. Es ist aber durchaus nicht nötig, dem heißen Wasser einen Zusatz zu geben. Zudem kann man diesen Zusatz stark variieren. Auf das Zuckerwerk wurde heißes Wasser gegossen; dann wurde eine Tasse auf den Untersatz gestellt und dem ersten Gast angeboten. Der Gast nahm sie vom Untersatz herab. Nacheinander erhielten alle Gäste ihren Trank auf dem gleichen Untersatz angeboten. Dann wurde der Kessel wieder zugedeckt und der Schöpflöffel an seinen Nagel an der Wand gehängt.

Es öffnete sich eine Tür, die nach dem Innern des Hauses führte. Der Wirt erschien, machte eine Verbeugung und erklärte, daß begonnen werden sollte. Später kam er von draußen, öffnete die Tür des Nijiriguchi, wischte die Schwelle mehrmals mit einem weißen Tuch ab und stellte ein Paar Sandalen zurecht. Der erste Gast verbeugte sich vor den übrigen Gästen

und ging rückwärts hinaus. Er trat dabei auf die bereitgestellten Sandalen und setzte selber ein Paar für den nächsten Gast zu recht. Der zweite Gast ging in gleicher Weise vor. Draußen wurden die Hände gewaschen. Dann ging man bis zum Eingang des Teezimmers. Die Sandalen wurden zusammengelegt und von hinten gegen den Fumi-ishi gelehnt. Soweit sind kleine Abweichungen vorhanden. Im übrigen erfolgt auch heute alles noch nach der alten Tradition.

Wenn die Gäste Platz genommen haben, öffnet der Wirt die Tür und macht eine Verbeugung, die alle Gäste erwidern. Der Wirt kommt herein und begrüßt die einzelnen Gäste nacheinander. Man wechselt die üblichen Worte über das Wetter und tauscht einige Liebenswürdigkeiten aus. Der Gast, der begrüßt wird, muß dabei ein wenig nach vorn rücken. Es ist Pflicht des ersten Gastes, für die Einladung zu danken. Ebenso selbstverständlich ist es, daß der Wirt sich für das Kommen bedankt, sein Bedauern ausdrückt, daß die Gäste so weither oder bei so schlechtem Wetter kommen mußten, und so weiter. Der erste Gast darf auch nicht versäumen, den Garten und das Bild in der Nische zu loben. Er stellt auch bezügliche Fragen und erhält Antwort. Es ist angebracht, auch die Reinlichkeit und Ordnung zu erwähnen.

Nach der Begrüßung folgt die Kohlenzeremonie in der üblichen Art. Hinterher wird die Wirtsmatte gefegt. Der Wirt benutzt dazu einen Federbesen, Zabōki, der, wie früher geschildert, viel größer als der bei der Kohlenzeremonie benutzte ist. Beim Fegen schiebt der Wirt sich auf den Knien stets ein wenig zurück und fegt den Platz vor sich von links nach rechts. Dabei muß der Besen zunächst immer mit beiden Händen erfaßt werden.

Nach der Kohlenzeremonie findet das Festessen statt. Sobald die Vorbereitungen dafür beendet sind, kommt der Wirt herein, es den Gästen zu melden. Er zieht sich dann noch einmal zurück und schließt die Tür des Teezimmers. Beim Wiedereinkommen trägt der Wirt ein Eßtischchen, das Honzen. Meist übernimmt jedoch ein Schüler die Wirtspflichten. Der Wirt oder sein Stellvertreter geht bis zum Platz des ersten Gastes und kniet nieder. Dieser verbeugt sich vor dem nächsten Gast, rückt dem Wirt ein wenig entgegen, ergreift das Tischchen

rechts und links in der Mitte des Randes, neigt den Kopf zum Dank und setzt das Tischchen vor sich auf die Matte nieder, noch diesseits des Mattenrandes. Dann bringt der Wirt das Tischchen für den zweiten Gast, der es in gleicher Weise annimmt. Nacheinander folgen die anderen Gäste, so daß schließlich ein jeder ein Tischchen vor sich stehen hat. An der Tür verbeugt sich der Wirt noch einmal und schließt das Teezimmer.

Auf dem Tischchen stehen außer den Eßstäbchen drei verschiedene Dinge: links vorne die Reisschale, die nur wenig Reis enthält und zugedeckt ist; dahinter in der Mitte die Mukōzara und rechts vorn die Schüssel mit dicker Suppe. Bisweilen kommt ein umgekehrtes Reisweinschälchen hinzu, das dann hinter der Suppenschüssel liegt. Fehlt es, so werden die Reisweinschalen beim ersten Anbieten des Reisweins auf einem dafür bestimmten Untersatz von der Bedienung mit der linken Hand ins Zimmer getragen, wobei die rechte Hand das Reisweingefäß hält. Der erste Gast öffnet die Reisschale und stellt den Deckel rechts vom Tischchen auf die Matte mit der Innenseite nach oben. Dann öffnet er die Suppenschüssel und legt den Deckel, die Innenseite nach unten, auf den Deckel der Reisschüssel. Alle übrigen Gäste gehen in gleicher Weise vor. Sie stellen aber die Deckel auf die linke Seite des Tischchens. Die Gäste greifen zu den Stäbchen, kosten den Reis, dann die Suppe, dann wieder Reis und wieder Suppe, zwei- bis dreimal.

Als nächstes Gericht wird Nimono angeboten. Ein Assistent des Wirtes, meist ein Teeschüler, bringt zunächst eine einzelne flache Lackschale, Hirawan, auf einem Servierbrett herein. Das Brett wird vor den ersten Gast gestellt, die Schüssel mit beiden Händen hochgehoben und rechts vom ersten Gast auf die Matte gesetzt. In gleicher Weise werden nacheinander die Schüsseln für die anderen Gäste ins Zimmer gebracht. Dabei erfolgt immer eine leichte Begrüßung. Ehe ein Gast sich diesem neuen Gang zuwenden kann, muß er erst die Suppenschüssel zur Seite stellen und dadurch Platz für das neue Gericht machen. Der erste Gast stellt die Suppenschüssel rechts nieder, die übrigen Gäste links. So geht man bei jeder neuen Schüssel vor. Immer muß dabei die leere Schüssel zugedeckt werden, während der Deckel der neuen Schüssel neben das Tischchen gelegt wird.

Es folgt das Anbieten des Reisweins. Es ist sonst in Japan nicht Sitte, Reiswein und Reis zu gleicher Zeit anzubieten. Man gibt beim Mahl erst dann Reis, wenn man aufgehört hat zu trinken. Anders ist es bei dem Teeessen. Hier wird Reis und Reiswein abwechselnd genossen. Das entspricht einer älteren Sitte. Das Anbieten des Weins während des Mahls nennt man Chūshū. Dabei wird der Reiswein in dem dafür bestimmten Gefäß auf einem Tablett hereingetragen. Der Gast verbeugt sich und hält das Schälchen zum Einschenken hin. Er trinkt und setzt erst dann das Reisweinschälchen auf das Eßtischchen nieder, wie es die allgemeine Trinksitte Japans vorschreibt. Nacheinander wird allen Gästen Reiswein angeboten. Dabei wird stets der Weinbehälter mit dem Untersatz hochgehoben und auf den Platz des nächsten Gastes geschoben. Haben alle Gäste Wein erhalten, so kommt die Reihe wieder an den ersten Gast. Dieser bittet unter einer Verbeugung, ihm das Einschenken zu überlassen, und der Wirt entspricht seiner Bitte.

Reis, Reiswein und die dicke Suppe, Shiru, werden mehrmals angeboten. Zunächst wird jetzt der Reis in der großen Reisschale ins Zimmer gebracht. Sie steht auf einem Tablett. Man stellt sie vor den ersten Gast, nimmt das Tablett darunter fort, hebt den Löffel hoch, öffnet den Deckel der Schüssel auf der einen Seite ein wenig und steckt den Löffel hinein. Bittet der erste Gast mit einer Verbeugung darum, ihm die Schale zu überlassen, so rückt der Wirt sie zurecht, dreht sie zum Gast herum und bringt das Tablett hinaus. Der erste Gast nimmt den Deckel der Schüssel ab und gibt ihn an den zweiten Gast, der ihn weiterreicht. Der letzte Gast legt den Deckel links von sich auf die Matte. Vom ersten Gast beginnend nimmt sich ein jeder Reis aus der Schüssel und gibt sie weiter. Der letzte Gast deckt die Schüssel wieder zu und stellt sie auf seine freie Seite. Beim Nachgeben der Suppe wird jedes Schüsselchen zugedeckt und einzeln hinausgetragen. Neu gefüllt wird es wieder ins Zimmer gebracht.

Als nächstes Gericht kommt nach dem Reis Yakimono an die Reihe. Wie bei der Zubereitung erwähnt wurde, richtet man diesen Gang beim Teeessen stets mit eingelegtem Gemüse zusammen auf einer schönen Schüssel oder in einem Lackkasten an. Das Gericht wird vor den Platz des ersten Gastes auf die

Matte gesetzt, und dieser bittet mit einer Verbeugung darum, daß die Gäste sich selbst bedienen dürfen. Daraufhin wird die Schüssel zurechtgerückt und vorgeschoben. Der erste Gast entschuldigt sich beim zweiten mit einer Verbeugung, weil er vor ihm zugreift. Handelt es sich um einen Lackkasten, so wird zunächst der Deckel abgehoben und von Gast zu Gast weitergegeben. Bei einer irdenen Schüssel kann gleich zugelangt werden. Doch zuvor muß der bedienende Schüler den Deckel der Hirawan öffnen und bereitstellen. Der erste Gast greift nach den grünen Stäbchen, die auf der Schüssel liegen, nimmt sich seinen Fischanteil und legt ihn auf den umgekehrten Deckel der Hirawan. Der Anteil an eingelegtem Gemüse gehört auf eine Ecke der Mukōzara. So bedient sich jeder Gast und gibt die Schüssel dann weiter. Wird eine Lackschüssel gebraucht, so muß der letzte Gast sie wieder zudecken. Auf jeden Fall setzt er die leere Schüssel auf seine freie Seite. Von dort werden alle gebrauchten Geräte von der Bedienung fortgenommen und in die Küche getragen.

Erst jetzt tritt das oben erwähnte zweite Anbieten der großen Reisschüssel ein. Auch wird noch einmal gefragt, ob dicke Suppe gewünscht wird. Meist dankt man mit einer Verbeugung und lehnt dadurch eine weitere Schüssel ab. Wenn man Appetit darauf hat, darf man jedoch ruhig um eine dritte Schale bitten.

Jetzt bietet der Gehilfe zum zweitenmal Reiswein an. Wie vorher überläßt er das Reisweingefäß, Chōshi, dem ersten Gast auf seinen Wunsch hin. Dann verbeugt er sich an der Tür und geht eine Zeitlang in die Küche, um selber zu essen. Die Tür des Teezimmers bleibt währenddessen geschlossen.

Die Gäste bedienen sich inzwischen mit Reis, schenken sich gegenseitig Reiswein ein und genießen die Speisen. Reisweingefäß, die große Reisschale und die Schüssel für Yakimono sind inzwischen auf der freien Seite des letzten Gastes aufgebaut. Jeder Gast säubert seine Hirawan sorgfältig mit einem Stückchen Papier, legt das Papier in das Schälchen und deckt dies zu. Ruhig warten dann alle Gäste.

Zunächst werden die beim letzten Gast stehenden leeren Schüsseln von der Bedienung herausgetragen. Dann wird nacheinander auf einem Tablett für jeden Gast einzeln ein Schäl-

chen mit einer klaren Suppe, Suimono, hereingebracht. Es wird auf die rechte Seite des Gastes gestellt und gegen die Hirawan ausgetauscht, die in die Küche getragen wird.

Der nächste Gang ist Hassun. Gleichzeitig damit wird wieder Reiswein ins Zimmer gebracht. Der Wirt trägt den Wein in der rechten Hand, das Brett in der linken. Sobald er vor dem ersten Gast angekommen ist, stellt er zunächst den Wein auf die Matte und dann das Brett. Jetzt nimmt er das Weingefäß wieder auf und bietet dem ersten Gast Reiswein an. Dann wird das Brett nach dem ersten Gast herumgedreht und die Speise, Torizakana, angeboten. Wenn der Gast nicht selbst zulangt, legt ihm der Wirt mit den Stäbchen auf, die dabei liegen. Nachdem er alle anderen Gäste bedient hat, kehrt der Wirt wieder zum ersten Gast zurück. Dieser bietet dem Wirt eine Schale mit Reiswein an, die der Wirt auch austrinkt. Der letzte Gast legt etwas von den Speisen auf einen Bogen Papier und bietet sie so dem Wirt an, und dieser nimmt sie an. Noch einmal wird Reiswein gereicht. Dann zieht sich die Bedienung zurück.

Als letzter Gang des Essens wird Yutō ins Zimmer gebracht. Vor dem Platz des ersten Gastes wird das Gefäß dafür vom Tablett genommen und dem ersten Gast auf seine Bitte überlassen. Wieder entschuldigt sich der erste Gast mit einer Verbeugung bei seinem Nachbarn; dann füllt er heißes Wasser in seine Reisschale. Wie immer wird das Gerät von Gast zu Gast weitergegeben. Die Bedienung trägt die Schüsseln für Suimono entweder einzeln heraus oder entfernt sie gemeinschaftlich, wenn die Gäste sie zuvor nach unten weitergegeben und beim letzten Gast gesammelt haben. Nach dem Abräumen wird die Tür des Teezimmers wieder geschlossen. Wenn alle Gäste ihren Reis aufgegessen haben — bis zum Anbieten des heißen Wassers muß jeder Gast ein wenig Reis in seiner Schüssel zurücklassen — wird noch einmal das Gefäß für heißes Wasser, Yutō, hereingebracht. Die Gäste gießen nacheinander heißes Wasser in die Reis- und Suppenschüssel, trinken es aus, reinigen auf diese Weise die Schalen und wischen sie dann mit Papier säuberlich ab. Der Deckel der Reisschale wird auf den der Suppenschale gelegt. Darauf kommt die Reisweinschale. Man bringt die Eßstäbchen in Ordnung und legt sie auf das Eßtischchen.

Der Gehilfe bringt das Yutō in die Küche und trägt dann nacheinander die Eßtischchen hinaus. Ist alles fortgeräumt, so wird der gefüllte Kuchen, Mushigashi, in den kleinen Kuchenkästen angeboten. Alle Kuchenkästen stehen aufeinander, und ihre Anzahl entspricht der der Gäste. Bei jedem Kuchen liegt ein großer Zahnstocher. Gleichzeitig wird die Erholungspause angekündigt, das Nakadachi. Sowohl wenn der Gehilfe die Tischchen fortnimmt, wie wenn er den Kuchen hereinbringt, müssen die Gäste sich vor ihm verbeugen. Er stellt die Kuchenkästen aufeinander geschichtet vor den ersten Gast. Dieser gibt alle bis auf den untersten Kasten weiter und verbeugt sich dabei. Der zweite Gast geht in gleicher Weise vor. So erhält jeder Gast seinen Kasten. Er zieht ein Stück Papier hervor, legt den Kuchen darauf und verzehrt ihn mit Hilfe des Zahnstochers. Dann wickelt er den Zahnstocher in das Papier und läßt ihn im Ärmel verschwinden. Die Kuchenkästen werden nach unten gegeben und wieder aufeinander geschichtet.

Während dieser Zeit wird die Waschschale mit frischem Wasser gefüllt und das Rauchservice für die Koshikake, die Sitzbank, bereitgestellt.

Ehe der erste Gast das Teezimmer verläßt, verbeugt er sich vor dem zweiten, betrachtet noch einmal das Hängebild in der Nische, wendet sich zur Feuerstätte, sieht den Kessel an und geht dann erst in den Garten hinaus. Alle übrigen Gäste folgen in gleicher Weise. Damit ist der erste Teil der Teegesellschaft, der meist als Shoza, bisweilen auch als Maeza bezeichnet wird, beschlossen. Ehe der zweite Teil, Goza oder Ushiroza beginnt, erholen sich die Gäste in einer Ruhepause, dem Nakadachi. Wesentlich ist, daß man zu dieser Zeit sich vom japanischen Sitzen ausruht und eine Zeitlang europäisch sitzt. Man soll diese Zeit in der inneren Wartehalle auf der Koshikake verbringen. Besitzt das Haus keinen solchen Platz, so setzen sich die Gäste in der Rōka des Hauses auf die runden Sitzkissen. Die typisch japanische Vorschrift sagt, daß man jetzt rauchen und auf die Toilette gehen darf.

Diese Zeit nützt der Wirt für die Vorbereitungen des zweiten Teiles der Teegesellschaft aus. Die leeren Kuchenkästen werden fortgeräumt, das Bild wird heruntergenommen, und das

Zimmer wird mit dem großen Besen aus Federn gereinigt. In die Bildnische kommen jetzt Blumen; im Mizuya wird alles vorbereitet, und schließlich werden Mizusashi und Koichaire den Regeln entsprechend im Teezimmer aufgestellt. Ist eine Tana im Teezimmer, so muß man die Büchse für den starken Tee herabnehmen und dafür die Tana mit der Büchse für den dünnen Tee schmücken. Noch einmal geht der Wirt in den Garten, das Wasser der Waschschalen frisch zu füllen. Nachdem die Tür des Teezimmers geschlossen, werden die Gäste eingeladen, zum zweitenmal ins Teezimmer zu kommen. Diese Aufforderung kann in drei verschiedenen Formen vor sich gehen. Entweder geht der Wirt selbst hin und bittet die Gäste persönlich, oder er schickt einen Boten, oder er gibt ihnen ein Zeichen auf einem Gong. Es werden zwei Arten von Gong benutzt, die glockenartige Form Kanshō oder die scheibenförmige Art Dora. Man gibt sieben oder fünf Schläge. Der Rhythmus ist vorgeschrieben: Stark-schwach-stark-schwach-mittlere Stärke-mittlere Stärke-stark oder: stark-schwach-mittlere Stärke-mittlere Stärke-stark. Die beiden Schläge mittlerer Stärke müssen zusammengezogen werden. Hängt im Wartezimmer ein hölzerner Gong, ein Mokugyo, so antwortet der erste Gast dem Wirt durch Anschlagen desselben. Nacheinander verlassen die Gäste die Wartehalle und zwar in der gleichen Reihenfolge wie bei Beginn der Feier. Am Wasserbecken wird der Mund gespült, und die Hände werden gereinigt. Wie am Anfang geht man nacheinander ins Teezimmer. Vom ersten Gast beginnend betrachtet ein jeder die Blumen in der Bildnische, die Feuerstätte sowie die aufgestellten Geräte und geht dann auf seinen Platz zurück. Inzwischen nimmt der Wirt Rauchservice und Feuerbecken aus der Wartehalle fort, sie dabei prüfend betrachtend. Glaubt der Wirt, daß mittlerweile alle Gäste sich auf ihren Platz begeben haben, so beginnt er mit der Zeremonie.

Der Verlauf ist wie üblich; doch ist als besonderer Zug zu bemerken, daß der erste Gast die Blumenanordnung in der Bildnische loben und sich für den Kuchen bedanken muß. Das geschieht, sobald der Wirt den Schöpflöffel gehandhabt hat und sich vor den Gästen verbeugt.

Bitten die Gäste darum, die Aufschrift der Kästen zu lesen, Hako-no-kakitsuke, die zu den an diesem Tage gebrauchten

Geräten gehören, so geht der Wirt zum Mizuya, legt die Deckel der Kästen aufeinander, nimmt auch die Hülse des Teelöffels mit und bringt alles zum Platz des ersten Gastes. Fragen der Gäste nach den Aufschriften und nach den Geräten beantwortet der Wirt. Dann trägt er alles wieder fort.

Dem Koicha folgt eine zweite Kohlenzeremonie. Diesmal legt man Weihrauch, ehe man die Kohlen aufschichtet. Auch wird bei dieser Gelegenheit die Weihrauchbüchse nicht besichtigt. Es kommt vor, daß man im Sommer bei dieser zweiten Kohlenzeremonie die Tür des Teezimmers offenstehen läßt. Der Wirt setzt dem Kessel kaltes Wasser zu und wartet, bis es kocht. Erst dann beginnt man mit Usucha. Das Rauchservice wird ins Zimmer getragen, und der trockne Kuchen, Higashi, wird wie immer vor den ersten Gast gestellt. Damit die Gäste schneller hintereinander trinken können, benutzt man eine zweite Teeschale, Kaechawan. Entsprechend wird der Kuchen sogleich weitergegeben, und alle Gäste nehmen davon. Ehe ein Gast sich die gefüllte Schale vom Wirt holt, geht er zum oberen Nachbarn, kniet nieder, nimmt die geleerte Schale, geht damit zur Feuerstätte und stellt sie links nieder. Dann faßt er die frische Teeschale und stellt sie auf die linke Seite der leeren. Die leere wird ein wenig nach rechts gerückt. Der Gast greift nach der vollen und kehrt mit ihr zu seinem Platz zurück. Lehnt der erste Gast eine weitere Schale dankend ab, so räumt der Wirt die Geräte fort. Er kommt dann noch einmal ins Teezimmer zurück, um sich zwanglos mit den Gästen zu unterhalten. Der erste Gast bedankt sich, und die übrigen schließen sich ihm an. Der Reihe nach verlassen die Gäste das Teezimmer. Der Wirt schickt sich an, sie in den Garten zu begleiten. Das lehnt der erste Gast aber dankend ab. Zusammen gehen die Gäste in die Wartehalle, machen sich dort zurecht und kehren nach Hause zurück. Es ist Sitte, den Wirt am nächsten Tag zu besuchen und sich bei ihm zu bedanken.

Die Abendgesellschaft, Yobanashi, bietet noch einige Besonderheiten. Auch in der zweiten Sitzung, Goza, dürfen keine Blumen aufgestellt werden. Die Feier beginnt nicht mit dem Anlegen der Kohlen, sondern zunächst wird Tee gereicht. Man darf in diesem Fall statt des Mizusashi ein Yakan Kataguchi gebrauchen. Es wird entweder Kuchen oder Tabak angeboten. Die Geräte, die bei diesem Tee, dem voran-

gehenden, Zencha genannten, gebraucht werden, dürfen für die eigentliche Teezeremonie während der Goza nicht verwandt werden. Eine Ausnahme bildet nur die Spülschale. Doch ist es erlaubt, die beim Koicha gewählten Geräte bei dem folgenden Usucha wieder zu verwenden. Nach dem Zencha folgt die Kohlenzeremonie.

Für die Abendgesellschaft besteht eine große Reihe von Vorschriften, die sich alle auf die Beleuchtung beziehen. Das sind alles alte Vorschriften, die für die alte primitive Art der Beleuchtung galten. Mir ist nicht bekannt, ob sie heute überhaupt noch irgendwo eingehalten werden. Der Vollständigkeit halber seien sie aber kurz angegeben. Es sind Bestimmungen über das Anzünden der Laternen und den Gebrauch der Handleuchter. Für alle Laternen außerhalb des Hauses werden je drei Dochte vorbereitet. Es handelt sich um eine hängende Metalllaterne, Kane-no-tsuridōrō, bei der äußeren Wartehalle, um eine hölzerne Laterne beim Wasserbecken, Kidōrō, um eine Steinlaterne auf dem schmalen Weg des inneren Gartens, Ishidōrō, und um einen Leuchter für die innere Wartehalle, einen Andon. Das Anzünden ist auf sechs Uhr festgelegt. Zudem stellt der Wirt einen Teshoku, einen Leuchter mit Griff, auf einen Stein beim Kayamon oder Nakakuguri. Dann verbeugt er sich vor den Gästen und zieht sich zurück. Ist der Gartenweg sehr lang, so nimmt der Wirt zwei solche Leuchter in die Hand, stellt den einen wieder auf den Stein neben dem Tor zum inneren Garten und benutzt den anderen auf dem Rückweg. Der erste Gast greift nach dem Leuchter; und in seinem Licht gehen alle Gäste gemeinsam bis zum Wasserbecken, dem Chōzubachi. Dort wird der Leuchter niedergestellt. Die Gäste waschen sich wie immer die Hände und gehen ins Teezimmer. Der letzte Gast stellt den Leuchter unter die Bedachung beim Schwertständer.

Der Leuchter wird bei der Kohlenzeremonie gebraucht, aber nicht bei dem vorangehenden Usucha, es sei denn, daß ein höherer Gast in einem größeren Zimmer bewirtet wird. Zur Zeit, wenn der Wirt den Kuchen für den starken Tee ins Zimmer trägt und die Ruhepause ankündigt, stellt er einen Teshoku neben den Schwertständer. Der erste Gast trägt diesen Leuchter wieder voran, während alle übrigen folgen. Einem höheren

Gast geht der letzte mit einem Leuchter voran. Ist die Ruhepause vorüber, so beginnt die Zeremonie des starken Tees wie immer. Erst wenn die Spülschale ins Zimmer getragen wird, bringt der Wirt auch einen Teshoku mit. Da die Spülschale wie stets in der linken Hand gehalten wird, so ist die rechte frei und kann den Leuchter greifen. Beim Schließen der Tür des Teezimmers wird nur die Spülschale auf die Matte gestellt. Wenn der Wirt auf seinem Platz angekommen ist, stellt er die Spülschale links nieder. Dann gibt er den Leuchter in die linke Hand und stellt ihn links neben die Feuerstätte. Es scheint eine alte Vorschrift bestanden zu haben, die verlangte, daß der Leuchter nach dem Austrocknen der Teeschale neben das Wassergefäß gesetzt wurde. Dagegen hat der Teemeister Nyo Shinsai bestimmt, daß der Leuchter nicht umgestellt, sondern nur etwas herangerückt werden soll. Wenn die Teeschale dem ersten Gast angeboten wird, und wenn das kleine Brokattuch neben die Teeschale gelegt ist, muß auch der Leuchter dazugestellt werden. Sein Platz ist rechts der Feuerstätte, und sein Griff muß den Gästen zugewandt sein. Der Gast greift zuerst nach dem Leuchter und stellt ihn nach der oberen Seite. Erst dann nimmt er Tuch und Teeschale hoch. Beim Weitergeben wird erst die Teeschale und dann der Leuchter dem Nachbarn gereicht. Nachdem der letzte Gast den Tee ausgetrunken hat, gibt er erst die Teeschale und dann den Leuchter an den ersten Gast zurück. Dieser betrachtet die Teeschale und reicht sie dem zweiten Gast wie immer. Dann erst gibt er den Leuchter weiter. Wie vorher werden die Geräte nach der Besichtigung dem ersten Gast vom letzten wieder zugestellt. Der erste Gast gibt erst Schale und Tuch und dann erst den Leuchter an den Wirt zurück. Dabei muß der Griff des Leuchters dem Wirt zugewandt werden. Der Wirt greift zunächst den Leuchter und stellt ihn neben die Feuerstätte. Dann erst wendet er sich dem Tuch und schließlich der Teeschale zu.

Es gibt aber auch eine abweichende Regel, die verlangt, daß man den Leuchter beim ersten Gast stehen läßt und erst später mit Teebüchse, Löffel und Beutel zurücknimmt. Wird der Leuchter mit der Teeschale zurückgegeben, so muß er später bei der Besichtigung der Büchse, des Löffels und des Beutels dem ersten Gast wieder angeboten werden. In dem Fall

stellt der Wirt zunächst die drei Geräte und dann erst den Leuchter zurecht. Der erste Gast dagegen wendet sich zuerst dem Leuchter zu.

Sind alle Geräte zurückgegeben, so stellt der Wirt den Leuchter wieder neben die Feuerstätte und bringt dann die Geräte hinaus. Es steht ihm frei, den Leuchter im Zimmer zu lassen, um ihn gleich für die folgende Kohlenzeremonie zur Hand zu haben, oder ihn erst einmal mit hinauszunehmen. Er wird den letzten Weg wählen, wenn er der Meinung ist, daß der Docht zurechtgeschnitten werden muß. Dann bringt er ihn zusammen mit der Aschenschale, dem Haiboroku, wieder ins Zimmer.

Bei der Teebereitung sowohl wie beim Betrachten der Geräte darf der Wirt ohne besondere Aufforderung den Leuchter ins Zimmer bringen; es steht ihm aber auch frei, solange damit zu warten, bis der erste Gast darum bittet. Es gilt als gut, den Leuchter bei der Teebereitung ohne Aufforderung zu bringen, beim Betrachten der Geräte aber erst abzuwarten, bis der erste Gast einen solchen Wunsch äußert.

Yobanashi findet kurz nach Beginn der Dunkelheit im Spätherbst oder Winter statt, wenn die Nächte lang sind, und ist nicht mit der Abendgesellschaft zu verwechseln, die man Yogomi nennt, und die in die Sommernacht fällt. Diese Gesellschaft beginnt man so spät, daß bereits beim Essen oder während der Erholungspause das Licht gelöscht werden kann. Auch für diese Gesellschaft gibt es einige alte Bestimmungen. So soll man um vier Uhr alter Zeit, also um zehn Uhr heutiger Rechnung, eine Dōzumi gut in die Asche eingraben, damit man sie nachher als Glut zum Bereiten des Feuers benutzen kann.

Die Vorschriften für die Teegesellschaft während der Morgendämmerung, Akatsuki-no-Chanoyu, sind denen der Abendgesellschaften ähnlich. Eine Eigenart dieser Gesellschaft ist es, das Licht zunächst abends um acht Uhr anzuzünden, dann wieder auszulöschen, und morgens, ehe die Gäste kommen, von neuem anzuzünden. Beim Auslöschen des Lichtes beginnt man im Teezimmer und entfernt sich immer mehr von ihm. Beim Anzünden geht man umgekehrt vor, beginnt von draußen und nähert sich dem Teezimmer.

Wie Yogomi, so fällt auch die Morgenfeier, Asakai oder Asa-no-Chanoyu in den Hochsommer. Vor ihrem Beginn soll der Garten sorgfältig gesprengt werden, damit Kühle die Gäste empfängt.

Bei der unvorbereiteten Teegesellschaft, Fuji, hat man nicht genügend Zeit, allen Vorschriften nachzukommen. Man trifft schnell einige Anordnungen in der Wartehalle und führt die Gäste dann dorthin. Jetzt wendet man sich dem Besprengen des Gartens zu. Man darf aber auch die Gäste erst in ein Wohnzimmer, Zashiki, führen und das Besprengen des Gartens auf die Ruhepause verschieben.

Ist ein besonders seltener oder hochstehender Gast zum Tee erschienen, so haben Nachbarn und Bekannte ein Interesse daran, die wertvollen Geräte zu betrachten, die zu Ehren des Gastes benutzt worden sind. So kommt es zur Atomi. Die Freunde verabreden sich untereinander und teilen dann dem Wirt mit, daß sie kommen möchten, in der Nähe an einem bestimmten Platz warten würden und so weiter. Wenn der erste Gast sich verabschiedet hat, schickt der Wirt einen Boten nach dem verabredeten Platz und bittet seine Freunde zu kommen. Bei der Begrüßung beglückwünschen sie den Wirt zu der Ehre eines solchen Gastes und gehen dann über den schmalen Pfad des Gartens in die Wartehalle, wo der Wirt inzwischen Rauchservice und Sitzkissen bereitgestellt hat. Der Wirt schmückt die Bildnische mit Blumen. Wassergefäß und Büchse stehen als Schmuck im Zimmer. Doch muß die Teebüchse ohne Beutel aufgestellt werden. Die Teebereitung erfolgt ohne weitere Verzögerung, und der erste Gast bittet in der üblichen Art darum, die Geräte sehen zu dürfen. Zur Zeit, wenn der Wirt die Spülschale hinausträgt, bittet der erste Gast, den Beutel zu zeigen, und wenn der Wirt wiederkommt, die Teeschale und die Büchse zu holen, so bringt er den Beutel mit. Hat man den Eindruck, daß in der Teebüchse noch reichlich Tee vorhanden ist, so muß man vermuten, daß sich noch weitere Gäste angemeldet haben. Man soll den Wirt dann offen danach fragen; und wenn er die Frage bejaht, soll man sich sogleich verabschieden. Auch wenn später keine Gäste mehr erwartet werden, darf man nicht ohne weiteres zum Usucha dableiben. Aus dem Verhalten des Wirtes kann man erfahren, ob es ihm recht ist, wenn die Gäste

noch länger dableiben. Schöpft er nach dem Koicha nur soviel kaltes Wasser, daß das Wasser im Kessel am Kochen bleibt, so kann man daraus schließen, daß er müde ist. Füllt der Wirt aber soviel Wasser nach, daß das Kochen unterbrochen wird, so zeigt er damit seine Absicht an, noch einmal Kohlen aufzulegen und Usucha anzubieten. Dann darf man ruhig dableiben. Zum Usucha wird Kuchen angeboten; aber beim Kōicha fällt bei dieser Art Teegesellschaft der Kuchen aus.

Mir ist nicht bekannt, wieweit all diese besonderen Teegesellschaften heute noch gefeiert werden. Aus eigener Erfahrung kenne ich nur die am Tage stattfindende grundlegende Gesellschaft. Daneben habe ich aber auch noch eine größere Veranstaltung mitgemacht, die zwar nicht den Charakter einer Teegesellschaft hatte, aber doch in diesem Zusammenhang erwähnt werden mag. Die Feier fand im November 1924 statt. Sie ging von der Gesellschaft der Teelehrer Tōkyōs, der Chadō-Kyōkai, aus und fand in einem Privatgarten, Kansuien genannt, statt, dessen Besitzer aus Liebe zum Tee sieben Teehäuser errichtet hat. Die Teelehrervereinigung hatte diese Teezimmer für den betreffenden Tag gemietet. Im voraus hatte jeder Teilnehmer einen Yen bezahlt und dafür einen Gutschein erhalten, den man beim Betreten des Gartens gegen den üblichen japanischen Frühstückskasten mit O Sushi (gekochter Reis in Röllchen mit pikanten Einlagen und mit eßbarem Seegras umwickelt) eintauschte. Man ging von Teehaus zu Teehaus und nahm in jedem an einer Zeremonie teil. In jedem wurde eine andere Art der Zeremonie von einem Teelehrer oder einer Teelehrerin mit Hilfe von Schülern dargestellt. Die Geräte, die dabei benutzt wurden, waren in der üblichen Weise auf weißem Papier verzeichnet. Man ging in jedes Teezimmer hinein, machte die nötigen Verbeugungen, bewunderte Bildnische, Bild, Blumenanordnung und so weiter, aß Kuchen, trank Tee und hielt dabei alle Vorschriften ein. Zwischendurch wurde eine Ruhepause eingeschaltet, in der man das Frühstück und den täglichen Tee Japans, Sencha, einnahm. Trotz der großen Beteiligung herrschte durchaus Teestimmung, allgemeine Rücksicht aufeinander; kein Drängen oder Hasten war zu bemerken. Doch wurde die strenge Teestimmung durch ein Teehaus unterbrochen, in dem statt Tee Reiswein serviert wurde. Es war ein

Teehaus ganz alten, ländlichen Stils. Alles war wie für die Zeremonie gerichtet; doch statt des Kuchens gab es gesalzene Fische und Seegras. Beim Umhergehen im Garten sprach man über Dinge des Tees und über den bunten Ahorn, der den Garten schmückte. Man plauderte heiter mit Bekannten und freute sich besonders über die Kinder unter den Teeschülern. Der Duft des Weihrauchs lag über allem.

Es gibt auch Teegesellschaften in der freien Landschaft, die man Shibabi nennt¹. Eine schöne Meeresgegend oder eine Kieferngruppe laden dazu ein. Man hängt den Kessel — es muß eine Tsurigama sein — an einem Zweige auf oder stützt ihn mit drei gegeneinander gestellten Bambusstöcken. Bisweilen werden auch die runden Sitzkissen mitgebracht. Man braucht sich nicht genau an die Regeln zu halten, sondern darf alles den Umständen anpassen.

Schließlich wird noch eine Gesellschaft erwähnt, die nach der Teezeremonie stattfindet. Man nennt sie Godanzuki². Anlaß dazu gibt z. B. die Vollendung des Hausbaues eines Teeliebhabers. Auch das Neujahrsfest bietet eine passende Gelegenheit, wenn man es gerade in einem Restaurant feiert, das ein Teezimmer besitzt. Die Zeremonie findet förmlich wie immer statt. Dann bittet der Wirt die Gäste in ein größeres Zimmer, und dort folgt ein Essen, das ganz im Stil der allgemeinen japanischen Einladung abgehalten wird, mit guter Bedienung, mit Musik und Tanzvorführung und ausgesuchten Genüssen für den Gaumen. Etwas Ähnliches habe ich einmal in Tōkyō erlebt. Die Feier fand in einem schönen Restaurant statt, das ein stilvolles Teezimmer besitzt. Ein würdiger älterer Teelehrer versah die Pflichten des Wirtes bei der Zeremonie. Anschließend wurde in einem größeren Zimmer ein reiches japanisches Mahl aufgetragen.

Es sei noch einmal ausdrücklich hervorgehoben, daß es sich auch bei diesen letzten beiden Formen nicht um eigentliche Teegesellschaften handelt. Es sind festliche Begebenheiten, bei denen die Zeremonie eine Rolle spielt, und sie sind deshalb im Zusammenhang mit der Teegesellschaft erwähnt; trotzdem müssen sie wohl davon unterschieden werden.

¹ Nach Chadō to Kōdō, S. 95.

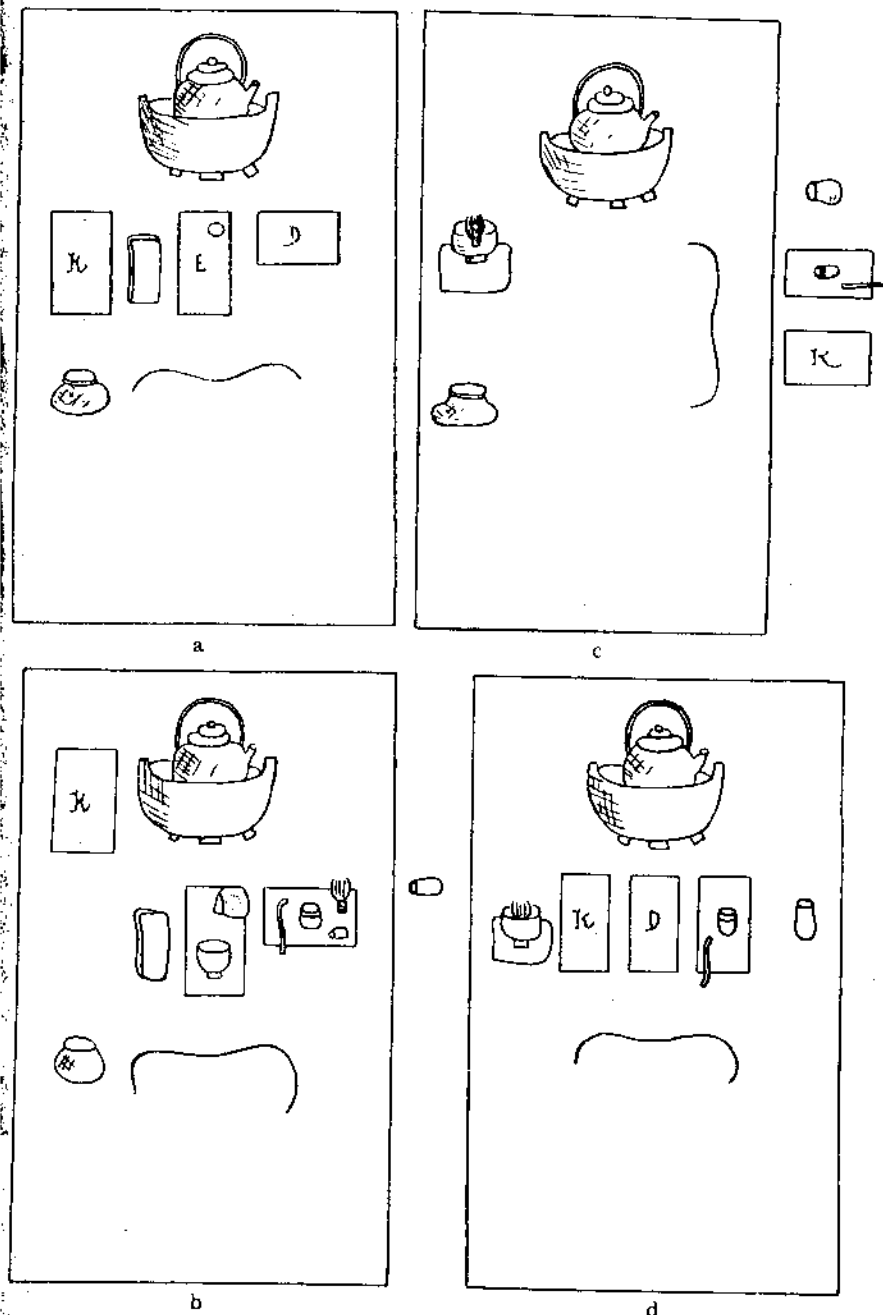
² Nach Chadō to Kōdō, S. 116.

Kapitel XIX

CHABAKODATE

Der Teekasten, Chabako, wurde im sechsten Kapitel eingehend beschrieben. Er soll eine Teezeremonie außerhalb des Teezimmers ermöglichen, beim Anblick der Berge, des Mondes, der Blüten und so weiter. Zur Veranschaulichung seines Gebrauchs sei die Zeremonie beschrieben, die beim Betrachten des Schnees ausgeführt wird, die Yuki-no-temae. Sie vollzieht sich, wie bereits erwähnt, in einem Zimmer ohne Feuerstätte, in dem ein gewöhnliches Feuerbecken mit Wasserkessel aufgestellt ist.

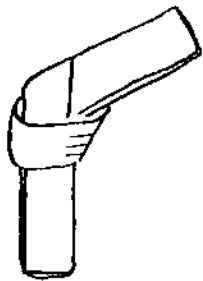
Beim ersten Betreten des Zimmers bringt der Wirt den Teekasten und stellt ihn gerade vor das Feuerbecken, die eine Querseite dem Feuer zuwendend. Dann holt der Wirt die Spülschale herein, kniet in einiger Entfernung vor dem Kasten nieder und setzt die Spülschale links zur Erde. Sein Sitz ist in Skizze 92 durch eine geschwungene Linie veranschaulicht. Damit ist angedeutet, daß es sich hier um einen Mann handelt, dessen Kimono sich in dieser Art um die Knie legt. Der Kasten wird ein wenig nach links verschoben, der Deckel wird abgenommen, quer gefaßt und dann rechts so niedergelegt, daß seine Längsseite auf einer Geraden mit der abgewandten Querseite des Kastens ruht. Dann faßt man den Einsatz und stellt ihn gerade vor sich hin, also zwischen Kasten und Deckel; doch steht er dem Deckel näher. Seine Längsseite muß der des Kastens parallel laufen. Der Wirt nimmt das seidene Tuch heraus, faltet es wie immer, reinigt den Deckel mit dem zusammengefaßten Tuch und legt es dann auf das abgewandte rechte Ende des Einsatzes. Sogleich wird das kleine Tuch, das Kobukusa, herausgenommen und mit der linken Hand zwischen Einsatz und Kasten niedergelegt, die offene Seite dem Kasten zugewandt. Skizze 92 a zeigt diese Anordnung der Geräte. Auf das Kobukusa gehört der Löffel, der vorläufig noch in seinem



Skizze 92. Chabakodate

Beutel bleibt. Als nächstes Stück wird die Kuchenbüchse aus dem Kasten genommen. Sie wird von ihrer Hülle befreit und jenseits des Mattenrandes, nach der Seite der Gäste hin, aufgestellt. Die Hülle wird in den Kasten zurückgelegt. Darauf verbeugt sich der Wirt vor den Gästen, und diese antworten mit einer Gegenverbeugung.

Das erste, vorbereitende Aufstellen ist damit vollendet. Jetzt wird die Teeschale herausgenommen und auf den Einsatz gestellt. Dann befreit man sie von ihrem Beutel, setzt sie wieder



Skizze 93
Verschlingen des
Löffelbeutels

auf den Einsatz und legt den Beutel mit der linken Hand in den Kasten zurück. Die umhüllte Teebüchse, die sich in der Teeschale findet, wird auf die linke Hand genommen. Dann öffnet man den Verschluss des Beutels und zieht die Büchse nach der Regel heraus. Sie kommt mitten auf den Deckel, während ihr Beutel wieder in den Kasten gelegt wird. Nachdem auch der Löffel von seinem Beutel befreit ist, legt man ihn auf die linke Seite des Deckels, das Löffelende auf die abgewandte Seite und so, daß die obere Fläche gegen die Büchse ge-

richtet ist. Der Beutel wird zu einem Knoten verschlungen (Skizze 93) und dann in den Kasten gelegt. Wieder faltet man das Fukusa, reinigt damit Büchse und Löffel wie immer. Alle drei Gegenstände kommen auf ihren vorigen Platz zurück. Sodann wendet man sich dem Teeschläger zu, nimmt ihn aus seiner Hülle heraus, legt ihn in die Teeschale und gibt die Hülle in den Kasten zurück. Noch einmal faltet man das Fukusa, schließt mit seiner Hülle den Deckel des Kessels und gießt heißes Wasser in die Teeschale. Dann greift man nach der Hülle für das kleine weiße Tuch, das Chakin, nimmt es aus der Hülle heraus und legt diese wieder in den Kasten, nachdem man das Tuch selbst zuvor vorn rechts auf den Einsatz niedergelegt hat. Jetzt schiebt man den Kasten weiter nach vorn, so daß er links neben das Feuerbecken kommt. Die Spülschale wird ein wenig vorgeschoben, das Chakin darüber ausgerungen und neu gefaltet. Es kommt dann rechts vorn auf den Deckel. Der Schläger wird wie immer gereinigt und jenseits des Chakin auf den

Deckel gestellt. Diese Anordnung zeigt 92 b. Wie immer wird das Wasser ausgegossen, die Teeschale getrocknet. Das Chakin wird wieder auf seinen Platz zurückgelegt. Der Tee wird in der üblichen Weise bereitet; das Brokattuch wird entfaltet, mit der rechten Hand rechts neben die Kuchenbüchse gelegt und die Teeschale darauf gestellt. Der Gast nimmt die Schale mit dem Brokattuch in Empfang und trinkt den Tee.

Wenn der Wirt die Teeschale zurückerhält, stellt er sie wieder auf den Einsatz und legt das Brokattuch rechts neben sich, den Knick dem rechten Rand der Matte zugewandt. Wie oft auch Tee bereitet wird, immer muß der Wirt das Brokattuch so niederlegen. Sobald der erste Gast bittet, mit der Teebereitung aufzuhören, antwortet der Wirt mit einer Verbeugung. Er legt das Brokattuch dann wieder auf seinen früheren Platz neben den Einsatz, schließt den Deckel des Kessels mit Hilfe des seidenen Tuches, gießt heißes Wasser in die Teeschale, wäscht den Schläger aus und stellt ihn auf seinen früheren Platz zurück. Wie immer wird das Wasser fortgegossen und die Teeschale getrocknet. Das Chakin wird ausgerungen, neu gefaltet und ebenfalls auf seinen alten Platz zurückgelegt. Man zieht erst die Spülschale, dann den Kasten etwas heran. Nacheinander kommen Teeschläger und Chakin in ihre betreffenden Hüllen und werden jedesmal sogleich in den Kasten gelegt. Der Teelöffel wandert wieder in seinen Beutel und findet dann auf dem Brokattuch Platz. Jetzt steckt man die Teebüchse in ihren Beutel, und während man sie noch mit der linken Hand hält, setzt die rechte Hand die Teeschale auf den Deckel. Erst dann bindet man den Beutel der Teebüchse zu, und zwar geschieht das, nachdem man die Büchse auf den Einsatz gestellt hat. Die fertig bekleidete Teebüchse wird in die Teeschale gestellt. Nun handelt es sich darum, auch die Teeschale wieder mit ihrer Hülle zu umziehen. Diese Hülle wird erst aus dem Kasten genommen, und dann geschieht das Bekleiden wie vorher bei der Teebüchse auf dem Einsatz. So verhüllt werden die beiden Geräte wieder in den Kasten gestellt. Auch die Kuchenbüchse kommt wieder in den Kasten, während der Löffel wie am Anfang in dem Einsatz Platz findet. Man greift nach dem seidenen Tuch, und indem man es in der linken Hand hält, legt man das Brokattuch ebenfalls auf seinen Platz im Einsatz

zurück. Das seidene Tuch wird noch einmal neu gefaltet, der Deckel des Kessels damit ein wenig geöffnet, die Spülschale und auch der Kasten ein wenig herangezogen.

Im allgemeinen geht man anders vor; denn diese Art des Forträumens tritt nur ein, wenn die Gäste nicht um Berücksichtigung bitten. Die Regel verlangt jedoch, daß der erste Gast gleich nach der Erklärung, es sei genug getrunken, darum bittet, die Geräte zu zeigen. Der Wirt antwortet darauf mit einer Verbeugung. Man erinnert sich, daß die Verbeugung mit dem Sinn, man habe genug Tee erhalten, immer dann vom ersten Gast erfolgt, wenn die Teeschale mit heißem Wasser ausgespült und wieder niedergesetzt worden ist. Das Brokattuch liegt zu der Zeit rechts vom Wirt. Er hebt es hoch und legt es auf seinen früheren Platz neben den Einsatz zurück. Das Reinigen des Schlägers und das Trocknen der Teeschale geschieht wie immer. Wie sonst üblich, aber abweichend von der eben beschriebenen Form, werden Chakin und Schläger in die Teeschale gelegt. Dann zieht der Wirt die Spülschale heran, breitet das Brokattuch aus, stellt die Teeschale darauf und räumt sie wie üblich aus dem Weg. Er nimmt den Einsatz hoch, dreht sich zu den Gästen herum und stellt den Einsatz vor sich auf die Matte. Das seidene Tuch wird neu gefaltet, die Teebüchse damit gereinigt und mitten auf den Einsatz gestellt. Dann wird der Teelöffel gesäubert und vom Wirt aus gesehen links neben die Teebüchse auf den Einsatz gelegt. Sein Stielende ist zum Wirt gewandt. Nach dem Abwischen des Löffels steckt der Wirt das Fukusa in den Busen; dann dreht er den Einsatz ganz herum, so daß die vordere Seite zur abgewandten Seite wird. Der Einsatz muß dabei in einer Reihe mit dem Kuchengefäß zu liegen kommen. Der Wirt dreht sich wieder auf seinen Platz zurück, schließt den Kasten und wendet sich dann, den Kasten in beiden Händen tragend, zu den Gästen. Auch der Kasten wird ganz herumgedreht und rechts vom Einsatz aufgestellt. So sind die Geräte in Skizze 92 c veranschaulicht. Noch einmal dreht sich der Wirt zum Feuerbecken zurück und schiebt die Teeschale auf dem Brokattuch ein wenig nach links. Die Spülschale wird etwas näher gezogen.

Die Gäste betrachten die Geräte wie stets während der Abwesenheit des Wirts und stellen sie für ihn zurecht. Sobald

er das Zimmer wieder betritt, verbeugt er sich, und die Gäste antworten mit einer Gegenverbeugung. Dann räumt der Wirt die Geräte fort. Dabei stellt er sie zunächst so auf, wie die Skizze 92 d zeigt. Der Einsatz steht ganz rechts, der Kasten links. Sie sind in einer Reihe mit der Kuchenbüchse angeordnet, die noch rechts vom Einsatz steht. Der Wirt öffnet den Kasten und legt den Deckel gerade vor sich hin, also zwischen Kasten und Einsatz. Dann steckt er den Löffel wieder in seinen Beutel und legt ihn auf den Einsatz. Der Schläger kommt zunächst in seinen Behälter und wird in den Kasten zurückgegeben. Auch das Chakin wird in seinen Behälter gesteckt und in den Kasten getan. Die Teebüchse wird auf dem Deckel des Kastens mit ihrem Beutel bekleidet und in die Teeschale gestellt, die nun ihrerseits auf dem Deckel des Kastens stehend mit ihrer Hülle umkleidet wird. Erst dann verschwindet sie in dem Kasten. Ihr folgt die Kuchenbüchse. Jetzt wird der Teelöffel schräg auf den Einsatz gelegt. Seine Richtung muß von vorn rechts nach hinten links gehen. Man nennt das otoshi ire. Ist alles fortgeräumt, so wird der Einsatz wieder in den Kasten gestellt. Jetzt sind nur noch die beiden Tücher zu besorgen; das kleine aus Brokat kommt zunächst in den Einsatz. Dann zieht der Wirt das gewöhnliche Fukusa aus dem Busen, faltet es noch einmal neu, öffnet den Deckel des Kessels mit seiner Hilfe ein wenig, faltet es wieder, legt es in den Einsatz und schließt den Kasten. Der Kasten wird gerade vor das Feuerbecken gerückt und vom Wirt hinausgetragen.

Kapitel XX

YURUSHIMONO, DIE GEHEIMLEHRE

Die Beherrschung von Usucha und Koicha sowie die Etiquette der Teegesellschaft sind Voraussetzungen, ohne die der Schüler nicht in die geheimen Traditionen des Teekultes eingeführt wird. Die Regeln für Usucha, Koicha und Teegesellschaft finden sich in Lehrbüchern; und wenn es auch nicht möglich ist, sie allein durch das Studium der Bücher zu begreifen, so steht es doch jedem frei, sich aus den Lehrbüchern über sie zu unterrichten. Die Geheimlehre wird aber nicht durch Bücher vermittelt; man muß sie von einem Lehrer empfangen. Es gibt zwar eine Literatur darüber; sie besteht aber nur aus handschriftlichen Aufzeichnungen, die der Schüler vom Lehrer erhält, sobald er die Lehren verstanden hat, und deren Text und Skizzen ihm helfen, das Gelernte zu behalten.

Obwohl die Veröffentlichung der Geheimlehre nicht erlaubt ist, so trifft man sie heute doch an. So gibt das Buch *Chadō to Kōdō* eine kurze Übersicht. Ein anderes Beispiel ist mir nicht bekannt. Es ist auch deutlich zu merken, daß diese Veröffentlichung nicht mit gutem Gewissen geschieht. Nachdem die Schilderung ziemlich weit fortgeschritten, heißt es dort ungefähr so: „Eigentlich bildet die Geheimlehre ein wichtiges Besitztum der Senge¹; es tut mir leid, daß ich darüber schreibe; gern tue ich es nicht, aber da ich schon soviel geschrieben habe, muß ich weiter schreiben².“

Die hier gegebene Veröffentlichung erfolgt nach ausdrücklicher Genehmigung meiner Teelehrerin, die mir auf meine Frage antwortete, daß einer Übertragung in eine fremde Sprache nichts im Wege stehen würde³.

¹ Vgl. Kap. XXV.

² *Chadō to Kōdō*, S. 213/214.

³ Es ist selbstverständlich, daß sich heute bei dem starken Eindringen westlicher Gedanken die Strenge der alten Geheimlehren gelockert hat. So höre ich z. B. von einem meiner japanischen Freunde, daß die Geheimlehren der Dichtkunst zum Teil heute auf Grammophonplatten gekauft werden können. Die geheime Überlieferung wird als *Hiden* bezeichnet.

Die Geheimlehre besteht aus zwei Teilen. Der erste Abschnitt wird als *Denju mae no ka jō* bezeichnet. Das ist genau genommen der Teil, der der Geheimlehre vorangeht. Der zweite Teil heißt im Gegensatz dazu *Denju no bun*; das ist die eigentliche Lehre. Den ersten Teil nennt man auch die kleine Lehre, *Konarai*, und weil er aus dreizehn Unterabteilungen besteht, so spricht man meist von den dreizehn Abschnitten der kleinen Lehre, *Konarai jūsan-ka-jō*. Die Namen dieser dreizehn Formen lauten:

- a) *Jiku kazari* (*Gedai kazari*)
- b) *Tsubo kazari*
- c) *Chasen kazari*
- d) *Chawan kazari*
- e) *Daichawan* (*Dai kazari*)
- f) *Shikumi chawan* (*Shikumidate*)
- g) *Bon kōgō*
- h) *Hana shomō*
- i) *Sumi shomō*
- k) *Meibutsu kazari* (*Chaire kazari*)
- l) *Kumiawasedate*
- m) *Nagao sasu*
- n) *Hanaire kazari*.

Die in Klammern hinzugefügten Ausdrücke sind nur andere Namen für die gleiche Form der Teezeremonie. Doch findet man auch Aufzählungen, die inhaltlich von der hier gegebenen abweichen. So wird statt *Hanaire kazari* *Chashaku kazari* erwähnt. Das ist nicht nur eine Namensverschiedenheit; denn *Hanaire kazari* handelt von einer Blumenvase, und bei *Chashaku kazari* wird ein Teelöffel als Schmuck in die Bildnische oder auf die Tana gelegt.

Die Aufzählung dieser Abschnitte wie auch die Nennung der Unterabteilungen der eigentlichen Geheimlehre ist nicht verboten. Man findet sie in allen Büchern über Teekult. Die Reihenfolge wird nicht immer eingehalten. Auch gibt es, wie schon erwähnt, kleine Abweichungen. Ganz besonders stark weicht das eben erwähnte Buch *Chadō to Kōdō* von dieser Grundform ab. Es faßt acht der dreizehn Paragraphen, *Konarai hatsu-shiki*, zusammen.

Die eigentliche Geheimlehre, Denju no bun, zerfällt in fünf Teile:

- a) Chatsübako
- b) Karamonodate
- c) Daitemmoku
- d) Bondate
- e) Midarekazari.

Diesen fünf Abschnitten fügt *Chadō to Kōdō* noch einen sechsten hinzu: Shin-no-daisu.

Prinzipiell unterscheiden sich alle diese Formen nicht von den bisher beschriebenen Zeremonien. Es handelt sich immer nur um eine neu hinzutretende Voraussetzung hinsichtlich eines oder mehrerer Geräte und um die sich daraus ergebenden Folgerungen. Alle diese Zeremonien finden in der Art der Teegesellschaft statt. Man muß also zwischen der ersten und der zweiten Sitzung, der Shōza und Goza, unterscheiden. Die Reihenfolge, in der die Zeremonien der eigentlichen Geheimlehre genannt sind, schließt eine Steigerung der Wertschätzung und die Forderung nach immer wertvolleren Geräten ein. Sonst ist nichts Allgemeines zu sagen. Es muß jede Form für sich betrachtet werden. Dieses Kapitel sei den dreizehn Paragraphen der kleinen Lehre gewidmet; die eigentliche Geheimlehre folge dann im nächsten.

I. Konarai Jūsan-ka-jō.

a) Jiku kazari. Das Wort kazari bedeutet Schmuck. Hier handelt es sich darum, ein Kakemono als Schmuck aufzustellen. Selbstverständlich darf man dazu nicht ein beliebiges Bild wählen, sondern nur ein ganz besonders wertvolles. Der Wert kann einmal im wirklich Künstlerischen liegen. Dann handelt es sich meist um ein Kunstwerk von der Hand eines alten berühmten Meisters, sehr oft eines Teemeisters. Das Bild kann aber auch deshalb als besonders wertvoll betrachtet werden, weil man es von einer gesellschaftlich höher stehenden Person, vielleicht sogar dem Kaiser, erhalten hat.

Man sagt entweder Jiku kazari oder Gedai kazari. Der erste Name spricht von der Bildrolle, der zweite vom Titel. Dabei versteht man unter Titel die Aufschrift, die viele Bilder

links oben tragen. Da Bilder, die von kaiserlicher Hand gemalt oder von einem Höheren geschenkt sind, solche Aufschrift nicht tragen, ist es sinngemäß, in dem Fall von Jiku kazari zu sprechen.

In der Shōza stellt man das Kakemono so, wie die Skizze 94 veranschaulicht, in die Bildnische. Um das aufgerollte Bild ist ein Stück weißes Papier bestimmter Art, Minōgami¹, in vorgeschriebener Weise gelegt. Man nennt das Makigami. Dabei wird das Papier erst der Länge nach in drei Teile geteilt und dann noch einmal dreigeteilt. Ein wirklich wertvolles Bild gehört in die Mitte der Nische, ein weniger geschätztes in die Mitte der unteren Hälfte, also der Hälfte, die dem Wirtspitz zugewandt ist. Das Bild wird senkrecht gegen die Wand der Bildnische gestellt; bei einer sehr langen Rolle würde man solches Aufstellen aber als häßlich empfinden; deshalb legt man ein derartiges Bild senkrecht zur Rückwand der Nische auf den Boden derselben.



Skizze 94
Kakemono
mit Maki-
gami nach
einer Ge-
heimschrift

Nachdem die Gäste Platz genommen und vom Wirt der Regel nach begrüßt sind, fragt der erste Gast nach der Geschichte des Bildes. Der Wirt beantwortet die Frage, und darauf bittet der erste Gast, das Bild zu zeigen. Der Wirt steht auf, geht zur Bildnische, faßt das Bild am unteren Ende mit der rechten Hand und legt die linke Hand darüber. Er wendet sich dann dem unteren Teil der Wirtsmatte zu. Dem Zimmer entsprechend kann es aber auch vorkommen, daß der Wirt am ersten Gast vorbeigeht oder auch das Bild gleich bei der Nische öffnet.

Das obere Ende der Bildrolle wird nach links heruntergelegt, und während die linke Hand die Rolle sorgfältig in der Mitte festhält, löst die rechte das Schnurende der Rolle behutsam, es um das Bild herumgehend. Dabei wird die Schnur um zwei Finger der rechten Hand gelegt, so daß zwei Schlingen entstehen. Die Schnur, die man jetzt also in der rechten Hand hält, legt man nach hinten herüber und gibt sie in die linke Hand. Mit der rechten Hand schiebt man den Knoten, durch den die

¹ S. Anmerkung Seite 335.

Schnur am Aufhänger des Bildes befestigt ist, ganz nach links und nimmt das um das Bild gewickelte weiße Papier ab und zwar so, daß es sich dabei dreifach faltet. Es wird rechts niedergelegt. Jetzt faßt man das Bild mit der rechten Hand am rechten Ende, legt es vor sich nieder und rollt es langsam in der Richtung auf sich selbst zu ab. Dabei sorgt man dafür, daß die Schnur dem Abrollen entsprechend langsam nachgibt. Man rollt das Bild bis zu der Stelle ab, wo der Stoff erscheint. Die linke Hand trägt gleichzeitig das Schnurende und hält das Bild. Die rechte Hand nimmt die beiden Windbänder, Fütai, auseinander und legt sie nach unten. Die linke Hand faßt die unabgewickelte Rolle des Kakemono so, daß die beiden Enden der Windbänder festgehalten werden, ohne daß darum das Ende der Schnur losgelassen wird. Während die rechte Hand die Schlinge hält, steigt man in die Bildnische, dabei mit dem rechten Fuß beginnend. Die rechte Hand hängt die Schlinge auf¹. Mit beiden Händen greift man die äußeren Enden der Bildrolle und läßt das Bild langsam herab. Dabei muß der Körper ebenfalls eine Bewegung nach unten ausführen; doch darf man sich nicht verbeugen, sondern muß in japanischer Art durch Beugen der Knie dem Niedergehen des Bildes folgen. Man wartet ein Weilchen und rollt dann das unterste Ende nach hinten auf, wobei wieder beide Hände an der Stange anfassen und die Rolle dreimal um sich gedreht wird. Dann läßt man das Bild wieder heruntergleiten und wiederholt das Aufrollen in genau der gleichen Art nach vorn. Jetzt wird das Bild erst gut betrachtet und zurecht gerückt. Darauf verläßt man die Bildnische, mit dem linken Fuß beginnend, kehrt auf seinen Platz zurück und bringt das Papier hinaus.

Der erste Gast verbeugt sich entschuldigend vor dem nächsten, nähert sich der Nische und betrachtet das Bild. Der Reihe nach folgen ihm alle anderen Gäste.

Bei einem sehr wertvollen Bild kommt es vor, daß der erste Gast den Wirt sogleich auffordert, das Bild nicht hängen zu lassen, weil es dadurch leiden könnte. Der Wirt geht aber auf diese Aufforderung meist nicht ein. Auch wenn der erste Gast

¹ Das Teezimmer ist so niedrig, daß man das Bild bequem mit der Hand ohne Hülfe des sonst benutzten Stockes mit Elfenbeinhäkchen aufhängen kann.

die Bitte noch einmal ausspricht, nimmt der Wirt das Anerbieten nicht an. Doch gibt es Situationen, in denen es ungeziemend wäre, dem Gast zu widersprechen; dann folgt der Wirt der Aufforderung. Die Entscheidung muß von Fall zu Fall getroffen werden. Bisweilen muß man die Aufforderung auch mit Rücksicht auf das Bild annehmen.

Das Aufrollen entspricht ganz dem Hinhängen des Bildes. Man rollt es bis oben auf, dabei wie am Anfang die Schnur mit der linken Hand ans Kakemono anlegend. Die Windbänder werden wieder eingeklemmt. Die rechte Hand greift nach der Schlinge. So das Bild tragend, kehrt der Wirt auf seinen früheren Platz zurück, legt das Bild nieder und ordnet die Windbänder, damit sie wie am Anfang liegen. Dann wird die Schnur um das Bild herumgeschlagen und dieses herausgetragen. Es kommt aber auch vor, daß man das Bild wie bei Beginn als Schmuck in der Nische aufstellt. Nur durch das Fehlen des Makigami unterscheidet es sich dann vom Anfang.

b) Tsubo kazari. Tsubo, die Urne, die zum Aufbewahren des Tees gebraucht wird, dient bei dieser Form des Kultes als Schmuck der Nische. Wieder soll man ein möglichst wertvolles oder der Abstammung nach berühmtes Stück für diese Feier wählen. Verfügt man aber nicht über eine solche Urne, so darf man auch eine andere als Schmuck aufstellen. Die Zeremonie findet bei Beginn des Winters statt, wenn die Feuerstätte geöffnet wird. Wie schon erwähnt, benutzt man die feierliche Gelegenheit des Öffnens der Feuerstätte, das Robiraki, dazu, gleichzeitig auch die Teeurne zum erstenmal zu öffnen und ihr den Tee zu entnehmen, der zur Zeit der Ernte im Frühjahr in sie gelegt ist.

Ist die Urne ein wirklich wertvolles Stück, so stellt man sie wieder in die Mitte der Nische; eine weniger geschätzte kommt in die Mitte der unteren Hälfte. Sobald die Gäste Platz genommen und vom Wirt begrüßt sind, fragt der erste Gast nach dem Ursprung der Urne. Sogleich erkundigt er sich, ob das Zeichen von Uji oder das Siegel des Wirtes auf dem Verschuß ist. Falls das Zeichen des Teegebietes Uji noch erhalten ist, so ist daraus zu schließen, daß die Urne noch nicht geöffnet ist, also auch der Tee für den betreffenden Tag noch nicht herausgenommen ist. In dem Fall bittet der erste Gast sogleich darum,

die Urne zu zeigen. Ist schon eine andere Eröffnungsfeier vorangegangen, die Urne dabei erbrochen und dann mit dem Siegel des Hausherrn wieder verschlossen, so wird erst die Kohlenzeremonie ausgeführt und dann um Besichtigung der Urne gebeten. In dem Fall ist der Tee für den betreffenden Tag bereits im voraus aus der Urne genommen, ehe sie als Schmuck aufgestellt wurde.

Wenn der erste Gast um die Besichtigung gebeten hat, geht der Wirt zur Bildnische, kniet dort nieder, faßt die Urne mit beiden Händen, trägt sie zur Wirtsmatte und setzt sie dort vor sich nieder. Wiederum kann ein abweichendes Zimmer die Veranlassung geben, die Urne gleich vor den Gästen zu handhaben. In all diesen Dingen muß stets auf die besondere Art des Zimmers Rücksicht genommen werden.

Zunächst löst der Wirt die Schnur des Netzes der Urne mit beiden Händen. Er zieht das Netz herab und öffnet es nach links und rechts. Dann faßt er die Urne wieder mit beiden Händen und stellt sie jenseits des Netzes hin. Die beiden Schnurenden werden mit beiden Händen gegriffen und rechts zusammengelegt; mit der linken Hand wird das Netz zur Hälfte umgeschlagen, und mit der rechten wird es dann rechts niedergelegt. Mit beiden Händen wird die Urne ein wenig herangezogen. Dann legt der Wirt die linke Hand oben seitlich an die Urne. Der Japaner sagt, er legt sie an die „Schulter“ der Urne. Die Schnur des Verschlusses wird mit der rechten Hand gelöst. Gemeint ist die Schnur, die das Kuchiōi, den brokatnen Verschuß der Urne, festhält. Diese Schnur wird vierfach zusammengefaltet und dann auf das Netz gelegt. Während die linke Hand sich an die Urne schmiegt, nimmt die rechte das Kuchiōi ab. Sie zieht es von vorn beginnend nach hinten ab und dreht es bei dieser Bewegung herum. Dann wird es rechts vom Netz niedergelegt. Der Wirt dreht die Urne zunächst mit beiden Händen im Sinne des Uhrzeigers herum, bringt sie dann zum ersten Gast, setzt sie dort nieder und kehrt auf seinen Platz zurück.

Wenn er dort angekommen ist, bittet ihn der erste Gast, das Kuchiōi betrachten zu dürfen. Sogleich steht der Wirt auf, bringt ihm das Kuchiōi und legt es so umgedreht, wie es noch ist, zur Besichtigung neben die Urne. Dann faßt der

Wirt gleichzeitig das Netz, die Schnur des Netzes und die Schnur des Kuchiōi mit der rechten Hand, legt die linke Hand an und bringt alles hinaus. Dabei schließt er die Tür des Teezimmers.

Der erste Gast verbeugt sich um Entschuldigung bittend vor dem nächsten. Er legt das Kuchiōi nach der oberen Seite und wendet sich zunächst der Urne zu. Sie muß nach bestimmten Regeln betrachtet werden. Zuerst sieht man sich die Gestalt im ganzen an; dann beobachtet man, wie stark die Glasur ist. Jetzt untersucht man, welche Seite der Urne nach vorn, welche nach hinten gehört, und schließlich legt man die Urne auf die Matte, um den Boden von unten betrachten zu können. Ehe man die Urne dem nächsten Gast überläßt, muß sie wieder aufgerichtet werden. Dann wendet man sich dem Kuchiōi zu und sieht es sich genau an. Es muß umgedreht an den nächsten Gast weitergegeben werden.

Wenn der letzte Gast die Urne besichtigt hat, trägt er sie zum ersten. Darauf bringt er ihm auch das Kuchiōi. Der erste Gast dreht die Urne vor dem Zurückgeben so herum, daß ihre Vorderseite dem Wirt zugewandt ist, und legt das Kuchiōi daneben.

Beim Wiederbetreten des Teezimmers bringt der Wirt das Netz mit. Er legt es rechts von sich nieder. Dann zieht er das Kuchiōi nach links herüber, schiebt die Urne mit beiden Händen ein wenig von sich fort, und auf diesem jetzt frei gewordenen Platz vor der Urne öffnet er das Netz mit beiden Händen nach links und rechts, es dabei ein wenig hochziehend. Dann wird das Netz von der rechten Hand allein gehalten, während die linke die Schnur des Netzes hochhebt und gleichzeitig nach der Urne greift. Die Urne wird in das Netz getan, und die Schnur des Netzes wird einmal geknotet. Beim Hinaustragen hält die rechte Hand die Schnur, während die linke Hand unter die Urne gelegt wird. Noch einmal kommt der Wirt ins Teezimmer, und wie immer nach einer Besichtigung verbeugen sich die Gäste zum Dank. Der Wirt bringt den Verschuß hinaus.

Die Urne kann auch noch in anderer Art als eben beschrieben in der Bildnische aufgestellt werden. Man darf nämlich das Netz fortlassen und die Urne mit dem Kuchiōi allein bedeckt als Schmuck verwerten. Dann fällt das Abnehmen des Netzes fort; sonst ergibt sich kein Unterschied; denn zuletzt, vor dem

Hinaustragen der Urne, muß der Wirt auch in diesem Fall das Netz mit ins Zimmer bringen.

Beim Anbieten zur Besichtigung darf der Wirt die Urne auch umgestürzt hinlegen. Dadurch ändert sich die Reihenfolge, die beim Betrachten eingehalten werden muß. In diesem Fall beginnt der Gast damit, den Boden der Urne anzuschauen. Dann richtet er sie auf und sieht sich die Gestalt im ganzen an. Beim Weiterreichen an den nächsten Gast muß die Urne erst wieder umgelegt werden. Das gleiche gilt auch für das Zurückgeben der Urne an den ersten Gast und schließlich an den Wirt. Wenn der Wirt wieder ins Zimmer kommt, richtet er die Urne zunächst auf. Diese Art der Betrachtung ist in Übereinstimmung mit einer alten Überlieferung, die sagt, man solle mit dem Boden beginnen, weil er aus Erde ist.

Es mag noch erwähnt sein, daß man die Urne auch außerhalb des Teezimmers als Schmuck aufstellen darf, und zwar im Shoin, einem sorgfältig gebauten Zimmer besonderer Art, das von den übrigen Räumen des Hauses getrennt ist.

c) Chasen kazari. Der Name spricht zwar vom Aufstellen des Teeschlägers; doch handelt es sich bei dieser Zeremonie um eine besonders wertvolle Teeschale, die rücksichtsvoll behandelt werden muß.

Während des Nakadachi, der Ruhepause, stellt man zunächst das Mizusashi auf. Dann bringt man eine Ersatzteeschale ins Zimmer, in der Chakin, Teeschläger und Teelöffel liegen. Man reinigt den Deckel des Mizusashi mit dem seidenen Tuch, nimmt den Teelöffel in die linke Hand, legt das Chakin mit der rechten Hand auf das Mizusashi, schiebt dann den Löffel mit der rechten Hand von unten her rechts unter das Chakin und legt den Schläger links davon oben auf das Chakin. Zu beachten ist, daß der Teelöffel den Griff zum Wirt wendet. Bei dieser Art des Schmückens muß das Chakin von Anfang an anders gefaltet werden als sonst. Es soll die Gestalt eines Vogels, des Regenpfeifers, besitzen. Der japanische Name des Vogels ist Chidori, und man spricht deshalb von Chidorichakin. Will man das Tuch so falten, so faßt zunächst die rechte Hand eine Ecke des Tuches und hält sie hoch. Die linke Hand ergreift die diagonal gegenüberliegende Ecke und hält sie senkrecht unter der oberen Ecke. Es bleiben noch

zwei Ecken übrig. Die eine davon wird nach vorn, die andere nach hinten geschlagen. Dann werden die ersten beiden Ecken zusammengelegt; es entsteht ein unregelmäßiges Gebilde, an dem man eine Basis und eine Spitze unterscheiden kann. Die Spitze wird gegen die Basis gelegt, und der neu entstandene Bruch wird noch einmal nach hinten umgeschlagen.

Sind Schläger, Chakin und Teelöffel als Schmuck aufgebaut, so bringt man die Teeschale ins Zimmer, die benutzt werden soll. Sie wird vor dem Mizusashi aufgestellt, und in sie setzt man die Teebüchse. Obwohl die Zeremonie im allgemeinen wie sonst bei o Koicha verläuft, bringt diese Zusammenstellung von Teebüchse und Teeschale eine kleine Abweichung mit sich. Sobald Spülschale, Futaoki und Schöpföffel wie üblich aufgestellt sind und die Verbeugung erfolgt ist, faßt der Wirt die Teeschale mit der rechten Hand, legt die linke an und stellt sie vor sich hin. Dann greift er mit der rechten Hand nach der Teebüchse und setzt sie zwischen Knie und Teeschale nieder.

d) Chawan kazari. Eine wertvolle Teeschale stellt man während der Shozu als Schmuck in der Bildnische auf. Das Fukusa wird vierteilig gefaltet in die Schale gelegt und zwar so, daß seine vier aufeinander liegenden Ecken den rechts liegenden Winkel eines auf der Spitze stehenden Quadrates bilden. Nach einer anderen Lehrmeinung soll man statt des Fukusa das Chakin in die Schale legen. Das empfiehlt sich besonders bei einer kleinen Teeschale. Es wird in gleicher Weise gefaltet und auch ebenso hineingelegt. Die Teebüchse wird in die Teeschale gestellt. Der Platz der Schale beim schmückenden Aufstellen richtet sich wie immer nach ihrem Wert. Ist sie besonders kostbar, so kommt sie in die Mitte der Bildnische. Eine weniger wertvolle Schale gehört in die Mitte der unteren Hälfte der Nische. Ist sie noch weniger hochgeschätzt, so darf sie auch auf der Tana aufgestellt werden oder dem Dōkō.

Es besteht ein innerer Zusammenhang zwischen Chawan kazari und Chasen kazari; denn immer, wenn in der Shozu eine Teeschale als Schmuck aufgestellt ist, muß nach dem Nakadachi Chasen kazari eintreten. Eine Ausnahme wird nur gemacht, wenn die als Schmuck benutzte Teeschale nicht wertvoll ist. Dann darf man in der Goza Mitsu kazari vornehmen; das ist ein Nebeneinanderstellen von Teeschale und

Teebüchse vor dem Wassergefäß. Man kann auch die Teebüchse allein vor das Wassergefäß stellen und die Teeschale mit Chakin, Schläger und Löffel auf die Tana setzen.

Besonders wertvolle Teeschalen müssen erst einmal mit heißem Wasser ausgespült werden, ehe man den Teeschläger in ihnen reinigen darf. Das gilt besonders für Temmoku-Schalen.

e) Daichawan. Man sagt auch Dai kazari. Bei dieser Zeremonie wird ein Temmokudai gebraucht genau wie bei der höheren Form Daitemmoku¹. Zum Unterschied gegen die höhere spricht man hier auch von der einfacheren Handhabung des Dai, Dai-no-hiratemae. Die Schwierigkeit der höheren Form liegt in dem Reinigen des Dai. Der Teejünger, der diese Regeln noch nicht beherrscht, säubert den Dai deshalb außerhalb des Teezimmers. Diese einfache Form besteht nur aus einem schmückenden Aufstellen des Dai. Bei Daisu z. B. soll er auf der Mitte des oberen Brettes Platz finden. Der Tee wird wie immer bereitet, und erst, wenn er fertig ist, dreht sich der Wirt zur Tana um, legt die rechte Hand an den oberen kelchartigen Teil des Temmokudai und faßt mit der linken Hand in der Mitte, an dem tellerartigen Teil, an. Den Temmokudai so tragend, wendet er sich seinem vorigen Platz zu, stellt den Dai auf die Matte, löst erst die linke und dann die rechte Hand von ihm. Die rechts vom Dai stehende Teeschale wird darauf gesetzt. Dann dreht sich der Wirt den Gästen zu. Ehe er den Tee anbietet, muß er die Schale wie immer herumdrehen. Oben auf dem Dai stehend, wird sie im entgegengesetzten Sinne des Uhrzeigers mit der linken Hand am oberen Rand drehend bewegt.

Wenn der erste Gast sich den Tee holt, faßt er den Dai genau so an wie der Wirt und kehrt damit auf seinen Sitz zurück. Oft wird der Tee dem Gast auch zum Platz hingetragen. Ehe der Gast trinkt, dreht er den Dai im Sinne des Uhrzeigers herum. Als Zeichen des ehrerbietigen Empfangens wird der Dai mit der Schale hochgehoben. Der Gast darf aber auch anders vorgehen, nämlich zuerst den Dai mit der Schale hochheben und dann die Schale allein auf dem Dai stehend herumdrehen. Die Schale wird herabgenommen und der Tee getrunken².

¹ S. nächstes Kapitel.

² Einzelheiten über das Trinken bei Benutzung von Daitemmoku gibt das nächste Kapitel.

Das erste Ausspülen der Schale wird ausgeführt, während sie noch auf ihrem Ständer steht. Nach der Verbeugung faßt der Wirt den Dai am tellerartigen Rand, stellt ihn etwas links von dem Platz, den die Teeschale immer einnimmt, hebt die Schale herab und setzt den Dai hinter die Schale. Erst vor dem Hinaustragen der Spülschale stellt der Wirt den Dai hinter sich außerhalb der Wirtsmatte. Beim Hochheben faßt er ihn mit drei Griffen. Statt dessen darf man aber auch den Dai gleich nach dem Gebrauch wieder auf die Tana zurückstellen. Das gilt sowohl für Koicha wie für Usucha.

Es mag nebenbei erwähnt werden, daß man Temmokudai auch benutzt, einem höheren Gast Tee anzubieten. Jemand, der die eigentliche Handhabung des Temmokudai nicht versteht, geht dabei genau so vor wie hier bei Gelegenheit des Schmückens beschrieben ist, d. h. er benutzt den Ständer nur, den Tee darauf anzubieten, nicht, ihn darauf zuzubereiten. Dieser Gebrauch des Temmokudai liegt außerhalb der Geheimlehre. Er wird gelegentlich bei Usucha oder Koicha erlernt.

Das Aufstellen des Temmokudai als Schmuck soll auf den Teemeister Kōgin zurückgehen.

f) Shikumi chawan. Man sagt dafür auch Shikumidate. Das bedeutet, daß die Teeschale in die Spülschale hineingestellt wird. Man soll eine Teeschale schwarzer Farbe des Meisters Chōjirō wählen. Während des Nakadachi wird die Teebüchse ins Zimmer getragen und vor dem Wassergefäß aufgestellt. Der Schöpflöffel, der sonst gemeinsam mit der Spülschale ins Teezimmer gebracht wird, muß ebenfalls schon vor Beginn der Zeremonie einen Platz im Teezimmer finden. Er kommt auf die Tsuridana oder wird am Nagel des Dōkō aufgehängt. Im Sommer darf man ihn auch auf ein Futaoki in die Nähe des Feuerbeckens legen. Bei Beginn der Zeremonie wird die Spülschale mit der Teeschale ins Zimmer getragen und zunächst links niedergesetzt.

g) Bon kōgō. Den Mittelpunkt der Zeremonie bildet eine wertvolle Weihrauchdose, die auf einem Tablett als Schmuck der Tana oder des Dōkō aufgestellt wird. Besitzt das Teezimmer weder Tana noch Dōkō oder Mukōita, so darf das Tablett mit der Weihrauchdose nicht als Schmuck gewählt werden,

sondern man muß folgendermaßen vorgehen. Wenn es an der Zeit ist, den Weihrauch in das Feuer zu legen, bringt man die Aschenschale hinaus und kommt mit Tablett und Weihrauchdöschen wieder ins Zimmer. Ist die Weihrauchdose im voraus als Schmuck aufgestellt, so braucht man sie zu dieser Zeit nur mit dem Brett herabzunehmen und auf den Platz zu stellen, den die Weihrauchdose stets beim Anzünden des Weihrauchs innehat. Der Wirt faßt dann nach dem Döschen, gibt es in die linke Hand, legt den Deckel auf das Tablett und spendet den Weihrauch wie üblich. Nachdem der erste Gast beim Schließen der Dose den Wunsch ausgesprochen hat, sie betrachten zu dürfen, stellt der Wirt sie wieder auf das Brett, dreht es herum und bietet sie den Gästen mit beiden Händen auf dem üblichen Platz an. Man soll Wert darauf legen, den Weihrauch ganz besonders leicht zu handhaben. Weitere Änderungen treten nicht mehr ein. Es muß nur darauf geachtet werden, daß zwar beim Viereinhalbmatten-Zimmer und bei Daime die Lage der Weihrauchdose wie immer ist, daß sie aber bei Mukōgiri vor dem Kohlenkorb stehen muß, nicht jenseits wie bei der gewöhnlichen Kohlenzeremonie. Schließlich darf man nicht vergessen, für die zweite Kohlenzeremonie eine Weihrauchdose zu wählen, die sich von der zuerst gebrauchten deutlich unterscheidet.

Beim Anschauen der Weihrauchdose zieht der erste Gast das Tablett mit beiden Händen zu sich heran, verbeugt sich vor dem nächsten Gast und wendet sich der Weihrauchdose zu. Es steht in seinem Belieben, das Tablett zu betrachten oder nicht. Wünscht er es anzusehen, so stellt er die Weihrauchdose so lange in die Nähe des Tablett auf die Matte. Vor dem Weitergeben muß sie erst wieder auf das Tablett zurückgesetzt werden. Die Gäste besichtigen der Reihe nach. Der letzte Gast gibt die Weihrauchdose auf dem Brett an den ersten Gast zurück, und dieser stellt sie dem Wirt zu.

h) Hana shomō. Hierbei wird der erste Gast aufgefordert, die Blumen anzuordnen. Diese Zeremonie findet immer dann statt, wenn ein Gast dem Wirt Blumen geschickt hat, oder wenn gerade Blumen da sind, die der Jahreszeit entsprechen¹.

¹ Jede Zeit des Jahres hat eine Blume, die gerade zu ihr paßt oder ihr entspricht; ihr begegnet man mit großer Liebe und Verehrung.

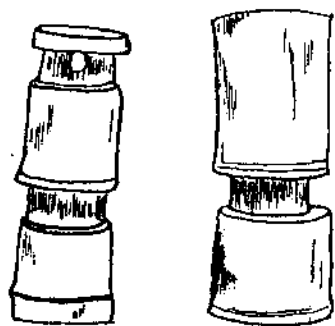
Die Teegeräte werden wie üblich angeordnet. In die Bildnische wird eine Blumenvase gestellt, die nur Wasser enthält. Die Vorschrift lautet, daß sie im Winter zu sieben Zehnteln, im Herbst zu acht Zehnteln, im Sommer zu neun Zehnteln und im Frühjahr zu achteinhalb Zehnteln gefüllt ist. Auf den kleinen Blumentisch legt man zwei oder drei Sorten Blumen oder Zweige. Der Wirt darf die Blumen nicht zurecht schneiden, sondern muß sie so wie sie sind, also ohne vorher die welkenden Zweige und Blätter zu entfernen, ins Zimmer tragen. Sie sollen auf der linken Seite des Tisches liegen. Das Wassergefäß wird gefüllt, das kleine weiße Tuch gefaltet und darauf gelegt. Es kommt hinten auf den Blumentisch; vorn legt man das kleine Messer hin. Heute ist es Sitte, außer dem Messer auch eine Schere oder nur eine Schere hinzulegen. Nachdem man den Blumentisch so geschmückt hat, stellt man ihn rechts von der Blumenvase auf.

Wenn die Gäste Platz genommen haben, erfolgt die Aufforderung des Wirtes, die Blumen in die Vase zu stellen. Der erste Gast zögert, dieser Einladung zu folgen, weil er zu ungeschickt sei. Schließlich nimmt er die Aufforderung an. Sobald er mit dem Ordnen der Blumen fertig ist, wird von den Gästen der Wunsch ausgedrückt, der Blumenvase noch mehr Wasser zuzusetzen. Daraufhin erfüllt entweder der erste Gast oder der Wirt diesen Wunsch. Der erste Gast trocknet dann die Unterlage der Blumenvase mit dem kleinen Tuch ab und legt Schere und Tuch wieder auf den Blumentisch.

Nacheinander gehen die Gäste vor die Bildnische, die Blumen zu betrachten. Ehe er aufsteht, verbeugt sich ein jeder vor dem nächsten als Entschuldigung, daß er vor ihm an die Reihe kommt. Sobald die Besichtigung vorüber ist, soll der Wirt den Blumentisch hinausbringen und mit der Teeschale zurückkommen.

Nach einer anderen Überlieferung darf der erste Gast während des Betrachtens der Blumen nicht im Zimmer sein. Auch gibt es eine Lehrmeinung, nach der der Wirt die Teeschale gleich am Anfang ins Zimmer trägt, sobald die Gäste Platz genommen haben. Er muß die Teeschale zunächst vor sich hinsetzen und erst dann den ersten Gast bitten, die Vase mit Blumen zu schmücken.

Nach einer alten Regel soll der erste Gast, sobald er mit dem Anordnen der Blumen fertig ist und sich auf seinen Platz zurückbegeben will, die Blumen aus der Vase herausnehmen. Er findet, daß ihm das Stellen zu schlecht geraten ist, und legt die Blumen deshalb auf den Rand der Vase. Was man unter einem solchen Rand, Wa, versteht, geht aus Skizze 95 hervor, die links eine Bambusvase mit, rechts eine ohne Rand darstellt. Bei einer stehenden Vase darf man die Blumen auch vorn auf das darunter liegende Brett legen.



Skizze 95

Zwei Bambusvasen. Links Nijū mit Rand, rechts Nijū ohne Rand (Nijū wa nashi)

Ist kein Platz für die Blumen vorhanden, so breitet der Gast Papier aus und legt sie darauf. Er darf sie auch hinaustragen und in das Abfallloch werfen. Dieser letzte Weg ist nicht allzu beliebt. Man zieht es vor, sie auf den Rand der Vase oder das unter der Vase liegende Brett zu legen.

Diese Zeremonie soll nicht zu oft stattfinden, denn man soll mit den Blumen nicht verschwenderisch umgehen¹.

i) Sumi shomō. Wie im vorigen Abschnitt der erste Gast aufgefordert wurde, die Blumen anzuordnen, so bittet man ihn diesmal darum, die Kohlen anzulegen. Diese Bitte darf aber nur beim zweiten Anlegen der Kohlen ausgesprochen werden. Nach einer anderen Lehrmeinung wird im Gegensatz dazu der Gast beim ersten Anlegen der Kohlen aufgefordert, diese Verrichtung zu übernehmen.

Die Kohlenzeremonie beginnt wie immer damit, daß der Wirt den Kohlenkorb ins Zimmer trägt und ihn auf seinen Platz stellt. Nicht wie sonst wird jetzt erst die Aschenschale geholt, sondern der Wirt nimmt zunächst die Feder aus dem Korb, legt sie auf ihren Platz, greift nach den Ringen, schließt den Deckel

¹ Eine Schilderung des Blumenstellens durch einen Gast innerhalb des Ikebana-Systems findet man bei Conder, l. c. S. 69 und bei Prenzel, l. c. S. 27—29.

des Kessels, hängt die Ringe an, nimmt den Untersatz heraus, stellt den Kessel darauf und verschiebt ihn wie immer. Nachdem einmal gefegt ist, wird die Feder wieder in den Korb zurückgelegt. Der Wirt dreht sich zur Tana um und geht hinaus, die Handa genannte Schale mit dem Spaten, Sokotori, und den langen Feuerstäbchen, Nagahibashi, zu holen. Die Feuerstätte enthält ein wenig Glut, die man jetzt zusammenhäuft; dann wird die Asche in Ordnung gebracht. Sobald das geschehen, bringt der Wirt die dazu benutzten Geräte, Handa, Sokotori und Nagahibashi wieder hinaus und kehrt mit der Aschenschale zurück. Jetzt wird erst die Weihrauchdose als Schmuck aufgestellt. Dann greift der Wirt nach der Aschenschale und stellt sie neben den Kohlenkorb. Er fegt zum zweitenmal, legt die Feder neben die Weihrauchdose, steht auf, setzt sich neben dem Wirtseingang nieder und fordert den ersten Gast auf, die Kohlen ins Feuer zu legen. Wenn der erste Gast diesen Wunsch hört, begibt er sich zur Feuerstätte und schichtet die Kohlen nach der Regel auf. Sobald er damit fertig ist und auch die Aschenschale auf ihren vorschrittmäßigen Ort gestellt hat, geht er auf seinen Platz zurück. Das Fegen wird wieder vom Wirt besorgt. Die Feder kommt darauf sogleich in den Korb. Der Wirt legt Weihrauch ins Feuer, und der erste Gast bittet darum, die Weihrauchdose zur Besichtigung zu erhalten. Wie immer kommt der Wirt der Aufforderung nach; auch sonst geschieht alles wie immer.

k) Meibutsu kazari oder Chaire kazari. Hierzu wählt man eine Teebüchse, die man von einem Höheren als Geschenk erhalten, oder deren Geschichte alt und durch zuverlässige Überlieferung sichergestellt ist. Mit dem Beutel bekleidet, aber ohne Tee zu enthalten, wird sie als Schmuck der Bildnische während der Shoza benutzt. Sie muß auf einem Tablett stehen, und ihr kommt die Mitte der Bildnische zu. Für den Tee, der in der Goza gebraucht wird, muß selbstverständlich eine andere Büchse bereitgestellt werden.

Der erste Gast erkundigt sich nach der Geschichte der als Schmuck aufgestellten Teebüchse und bittet sogleich darum, sie den Gästen zu zeigen. Auf diese Aufforderung hin nimmt der Wirt das Tablett aus der Bildnische, kniet vor dem ersten Gast nieder, hebt die Büchse vom Tablett und stellt sie nach der

oberen Seite auf die Matte. Er faltet das Fukusa nach der Shin-Regel. Wie immer zieht man es dabei zunächst aus dem Gürtel und faßt in den obersten der beiden obenauf liegenden Zipfel von innen; aber diesmal schiebt man nicht den Zeigefinger in die Falte hinein, sondern den Daumen. Wenn das Tuch etzt losgelassen wird und herabfällt, so ist seine innere Seite dem Wirt zugewandt, die Seite, die beim ersten buchartigen Zusammenlegen des Tuches, von dem bei Beginn die Rede war, innen lag. Bei der beim Koicha beschriebenen Gyō-Regel war die äußere Seite dem Wirt zugewandt. Bei der rechts gehaltenen Ecke beginnend, streicht man mit den Fingerspitzen der linken Hand bis zur nächstgelegenen linken Ecke am Rand entlang. Der Rand wird gelockert und gestrafft, wie früher beschrieben. Während die linke Hand an der zweiten Ecke Halt macht und die Ecke festhält, führt die rechte Hand die erste Ecke, die Kante zwischen den beiden Ecken anspannend, in einem Bogen auf der dem Körper abgewandten Seite nach unten. Dann greifen die Fingerspitzen der rechten Hand nach der zweiten Ecke, und die der linken Hand schieben sich zur dritten Ecke vor. Die zweite Kante wird gelockert und gespannt und die zweite Ecke wieder in einem Bogen nach außen unten geführt. Dies wiederholt sich mit der dritten und vierten Seite. Schließlich faßt die linke Hand die linke Ecke, die rechte Hand die rechte Ecke der ersten Seite. Die Hände nähern sich, das Tuch wird zusammengeschlagen. Die linke Hand hält die beiden zusammengeschlagenen Ecken fest, und die rechte gleitet nach rechts bis zur nächsten Ecke weiter. Wieder nähern sich die Hände und falten das Tuch noch einmal. In gleicher Art wird das Tuch noch zweimal gefaltet und dann von der rechten Hand doppelt gefaßt (Shin ni tatamu). So wird das Tablett gereinigt, worauf das Fukusa wieder in den Gürtel gesteckt wird. Jetzt wird der Beutel der Teebüchse abgezogen und nach der unteren Seite gelegt. Noch einmal wird das Fukusa nach der Shin-Regel gefaltet. Dann reinigt man die Büchse wie immer und stellt sie wieder auf das Tablett. Dieses wird so herumgedreht, daß die vordere Seite nach hinten kommt und zur Besichtigung angeboten.

Wenn die Wirtspflichten einem Teejünger zufallen, der die Regeln des Bondate noch nicht beherrscht, also nicht weiß,

wie ein Tablett im Zimmer gereinigt wird, so muß er Tablett und Teebüchse außerhalb des Zimmers reinigen. Bei der Aufforderung im Teezimmer braucht er dann die Büchse nur aus dem Beutel zu nehmen und auf das Brett zu stellen.

Vor der Besichtigung verbeugt sich jeder Gast wie üblich vor dem folgenden. Das Anschauen darf aber nicht beliebig erfolgen, sondern ist genau festgelegt. Zunächst stützt der Gast beide Hände gegen die Matte, um die Büchse im ganzen zu betrachten. Dann wird der Deckel abgenommen, daneben gelegt und die Büchse wiederum angesehen. Man soll sie auf ihre Vorzüge hin betrachten und sich auch für den Typ interessieren. Dann wird das Fukusa herausgenommen, die Büchse damit gereinigt, auf das Tuch gestellt, mit dem Tuch hochgehoben und von nah besichtigt.

Ein Teemeister hat festgesetzt, daß die Besichtigung nach sieben verschiedenen Gesichtspunkten erfolgen muß. Es sollen hintereinander betrachtet werden:

1. die Bildung der Öffnung
2. die Schulter
3. o cha no kōtaku iro tampaku — yakidamari — kusurigiri

Darunter ist folgendes zu verstehen: Die Büchse erhält dadurch, daß sie immer wieder mit Tee gefüllt wird, einen gewissen Glanz und eine besondere Farbe; sie sollen daraufhin geprüft werden, ob sie einfach oder zusammengesetzt sind. — Das Aufhören der Glasur. — Die Stellen, an denen die Glasur zurücktritt und den rohen Ton erkennen läßt.

4. Das Vorhandensein von Glasur im Innern
5. Qualität der Erde
6. Itokiri
7. Gewicht.

Ist diese Betrachtung zu Ende, so stellt man die Büchse auf dem Fukusa nach der Seite des oberen Gastes hin. Man sieht sich das Tablett an, stellt die Büchse auf das Tablett zurück und gibt sie an den nächsten Gast zur Besichtigung weiter. Jetzt wird auch der Beutel angesehen und ebenfalls weitergegeben. Auch das Ansehen des Beutels muß nach festgelegten Regeln geschehen. Man sieht sich Stoff und Gewebe an und soll sich dabei versehen, das Gewebe bei der Untersuchung nicht

zu stark zu ziehen. Am besten ist es, nur die Schnur zu fassen und den Beutel gar nicht zu berühren. Dabei soll der Beutel etwas geöffnet werden, damit auch das Futter erkannt werden kann.

Prinzipiell unterscheidet sich das Ansehen der Büchse und des Beutels durchaus nicht von den Bestimmungen, die beim Koicha gegeben wurden. Nur weil der Büchse eine besondere Verehrung zuteil wird, müssen alle Einzelheiten des Vorgangs so stark hervorgehoben werden.

Nach der Besichtigung erfolgt das Zurückgeben an den Wirt. Der Platz ist der gleiche wie sonst. Die Büchse steht dabei auf dem Tablett, und der Beutel liegt vom Wirt aus gesehen links. Wenn der Wirt nach dem Ansehen hereinkommt, erfolgt Verbeugung in der üblichen Art. Beim Herausragen hält der Wirt die Büchse mit der rechten Hand auf dem Tablett. Das Tablett selbst wird von der linken Hand getragen. Dann kehrt der Wirt noch einmal zurück, um den Beutel zu holen. Statt dessen darf er auch Büchse und Beutel auf das Tablett legen und gemeinsam hinaustragen. Die Entscheidung darüber muß je nach den Umständen getroffen werden und richtet sich nach der Büchse selbst und ihrer Größe. Es kann auch vorkommen, daß die Büchse in die Bildnische gestellt wird. Die genaueren Vorschriften über diese Fragen gehören schon zu der Zeremonie, die man als Bondate bezeichnet.

1) Kumiawasedate. Wie bei Chasen kazari werden Schläger, Löffel und Chakin auf das Wassergefäß gelegt; in die Teeschale kommt die Teebüchse, und die Teeschale selbst wird wie bei Shikumidate in die Spülschale gestellt. So wird die Spülschale als Schmuck vor dem Wassergefäß aufgestellt. Der Schöpflöffel kommt wieder an den Nagel des Dōkō oder auf die Tana. Falls weder Dōkō noch Tana im Teezimmer vorhanden ist, muß er sonst irgend wie aufgestellt werden. So darf er zum Beispiel wieder in der Nähe des Feuerbeckens stehen. Bei der Zubereitung des Tees faßt der Wirt die Teebüchse mit der linken Hand und stellt sie mit der rechten vor sich hin. Dann setzt er die Spülschale auf ihren üblichen Platz, nimmt die Teeschale heraus und stellt sie neben die Teebüchse. Wie bei Shikumi chawan wählt man wieder am besten die schwarze Chōjirō-Schale. Man soll keine Spülschale aus Holz oder Metall benutzen, sondern eine irdene.

m) Nagao sasu. Das ist die Form, in der die Büchse mit dem langen Band, die Nagao, gehandhabt wird. Der Wirt stellt die Büchse während der Teebereitung wie jede andere Büchse vor sich. Er legt die linke Hand an ihre „Schulter“ und faßt mit der rechten Hand die rechts oben auf liegende einfache Schlinge. Solange zieht er sie, bis die ganze Verknotung gelöst ist, was leicht und glatt geschieht. Die Schnur wird fast straff gespannt und dann vom kleinen Finger und Ringfinger gehalten. Langsam und sacht dreht der Wirt die Büchse mit beiden Händen herum. Wie immer dehnt man den Verschluß des Beutels. Das Schnurende, das bisher von der rechten Hand gehalten wurde, legt man oben auf die Teebüchse. Man faßt die Teebüchse mit der rechten Hand von oben und stellt sie auf die Fläche der linken Hand. Mit den Fingerspitzen der rechten Hand öffnet man den Verschluß des Beutels nach links und rechts, hält die Büchse leicht mit der rechten Hand und den Beutel mit den Fingerspitzen der linken. Die rechte Hand faßt die Büchse fest, hebt sie aus dem Beutel und setzt sie auf die Matte. Dabei sorgt die linke Hand dafür, daß das Futter des Beutels nicht gesehen wird. Der Verschluß des Beutels wird mit beiden Händen in Ordnung gebracht und mit den Fingerspitzen gedehnt. Während die linke Hand den Beutel hält, schlingt die rechte Hand das Ende der Schnur zweieinhalbmal um die Fingerspitzen der linken Hand, steckt das übrige bleibende Ende in den so entstandenen Schnurring hinein; dann dreht die rechte Hand den Ring einmal herum; gemeinsam lockern beide Hände den Verschluß, und dann stecken die Fingerspitzen die Schnur in den Beutel. Der Beutel wird wie immer umgedreht und hingelegt.

n) Hanaire kazari. Diese Zeremonie gilt einer besonders wertvollen Vase. Sie wird während der Shoza als Schmuck der Bildnische benutzt und muß ohne Wasser aufgestellt werden. Ein Usuita soll darunter gelegt werden. In Verbindung damit darf während der Goza Hana shomō eintreten. Man bringt diese Zeremonie in Zusammenhang mit einer Überlieferung, die erzählt, daß Ryōryōsai, ein berühmter Teemeister, der auch unter dem Namen Sōsa bekannt ist, eine Vase aus dem Bambus eines Vogelkäfigs hergestellt habe. Dieser Bambus war ein Geschenk des Fürsten von Wakayama, bei dem er in

Diensten war. Er stellte die Vase in der ersten Sitzung als Schmuck auf, goß in der zweiten Sitzung Wasser in die Vase, brachte Weidenzweige und Kamelienblüten und bat den Fürsten, die Blumen in die Vase zu stellen. Der Fürst ließ die Kamelienblüten liegen und schmückte die Vase nur mit den Weidenzweigen.

Damit mag die kurze Beschreibung der dreizehn Abschnitte beendet sein. Hat der Schüler sie erlernt, so gibt der Lehrer ihm zu Ehren ein Festessen, überreicht ihm sein Diplom und die handschriftliche Aufzeichnung des Gelernten. Bei der Beschreibung der dreizehn Abschnitte habe ich mich im allgemeinen ziemlich genau an diese Handschrift gehalten. Das Diplom, das ich bei dieser Gelegenheit erhielt, ist in Tafel 61a wiedergegeben. Die Überschrift, die rechts steht, lautet: Omote Senge Chadō Konarai jūsan-ka-jō, die kleine Lehre der dreizehn Abschnitte des Teekultes der Omote-Senge. Es folgt eine Aufzählung der dreizehn Abschnitte in einer etwas anderen Reihenfolge, als sie in diesem Kapitel an Hand der schriftlichen Aufzeichnungen gegeben wurde¹. Dann folgt das Datum des betreffenden Tages, Künstlername, bürgerlicher Name und Siegel der Lehrerin. Zuletzt steht mein Name. Das Diplom ist nach Art eines Geschenkes in weißes Papier geschlagen. Dieses Papier trägt rechts oben das japanische Geschenkzeichen. Darunter steht der Künstlername der Lehrerin. Es folgt nach links: Konarai jūsan-ka-jō, und links daneben steht wieder mein Name.

¹ Im Diplom wird Chashaku kazari erwähnt, aber nicht Hanaire kazari.

Kapitel XXI

YURUSHIMONO (Fortsetzung)

II. Denju no bun

1. Chatsūbako. Diese Zeremonie verdankt ihren Namen dem Teekasten, Chatsūbako, der im sechsten Kapitel beschrieben wurde. Wie dort bereits gesagt, dient er dazu, zwei Teebüchsen aufzunehmen. Sie sollen verschiedenen Tee enthalten. Die Zeremonie geht auf die alte Sitte zurück, Tee mitzubringen, wenn man als Gast geladen war. Der Wirt bereitet zuerst den Tee, den er geschenkt erhalten; erst auf die Aufforderung des Gastes, den Tee des Hauses zu benutzen, bietet er vom eigenen an.

Während der Shoza soll der Kasten als Schmuck auf der Tana stehen. Er muß die beiden Teebüchsen enthalten, die mit Tee gefüllt und so gestellt sind, daß ihre beiden Schleifenenden einander anschauen. Die Querseite des Kastens soll dem Wirt zugewandt sein. Je nach der Tana ändert sich sein Platz etwas. So steht er bei Daisu in der Mitte des oberen Brettes und bei Sanjūdana auf dem zweit untersten Brett. Bei Hakobidate, also wenn keine Tana im Teezimmer vorhanden ist, soll er jenseits der Spülschale aufgestellt werden. Während der Erholungspause, dem Nakadachi, wird der Kasten herumgedreht und die Büchse herausgenommen, die jetzt rechts steht. Sie kommt gerade vor dem Mizusashi zu stehen. Man muß gleich beim Aufstellen dafür sorgen, daß in dieser Büchse der geschenkte Tee ist. Die zurückbleibende Büchse wird in die Mitte des Kastens gerückt. Wie vorher kommt der Kasten auf die Tana. Doch muß man beim Zurechtstellen der im Kasten bleibenden Teebüchse darauf achten, daß ihr Schleifenende nach dem Wiederaufstellen des Kastens vom Wirt abgewandt ist.

Das Aufstellen der Geräte und die Zubereitung des Tees geschieht wie immer bei Koicha. Erst zu der Zeit, wenn der

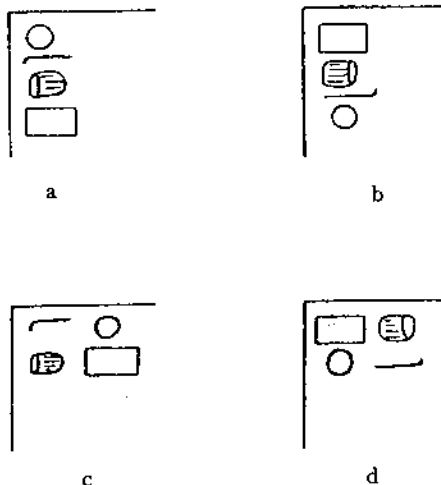
zweite oder auch der dritte Gast die Teeschale betrachtet, kommt etwas Neues hinzu. Hier wendet sich der erste Gast zum Wirt und bittet, auch die andere Sorte Tee zuzubereiten. Inzwischen geht die Teeschale zum letzten Gast weiter. Sobald der Wirt die Aufforderung vernommen hat, wendet er sich dem Kasten zu. Er legt die rechte Hand an die rechte, die linke Hand an die linke Seite des Kastens, zieht ihn etwas vor, hebt ihn sanft herab und rückt ihn noch etwas näher. Jetzt schiebt sich der rechte Daumen von der Mitte der Kastenwand nach oben, und dann rücken die übrigen Finger der rechten Hand langsam, vom kleinen beginnend, nacheinander nach dem Boden des Kastens. Die linke Hand geht gleichermaßen vor, schiebt sich dann jedoch auf den Kanten entlang gleitend nach der abgewandten Ecke zu. Die rechte Hand wird entsprechend nach vorn gezogen. Der Kasten wird quer gefaßt. Die Hände bewegen sich weiter an den Kanten entlang. Wenn sie in der Mitte der Querwand angekommen sind, beginnt das Loslösen vom Rand und ein Verschieben nach der Mitte. Wieder beginnt man beim rechten Daumen; er schiebt sich in die Mitte. Dann folgen nacheinander die übrigen vier Finger der rechten Hand, mit dem Zeigefinger beginnend und mit dem kleinen Finger endend. Genau so verfährt die linke Hand. Ist es Sommer, so wird der Kasten sogleich auf die Matte gesetzt. Er steht dann vor der Tana. Im Winter muß sich der Wirt erst noch schräg zur Feuerstätte drehen, ehe er den Kasten aus den Händen läßt. Mit beiden Händen wird der Deckel abgenommen und vorn gegen den Kasten gelehnt. Die rechte Hand greift nach der Büchse und setzt sie jenseits des Kastens nieder. Statt dessen darf man auch den Kasten gleich senkrecht zu sich stellen, den Deckel rechts hinlegen und die Büchse nach dem Herausnehmen links aufstellen. Sobald der Kasten leer ist, wird er mit beiden Händen wieder zugedeckt und auf seinen früheren Platz zurückgestellt, wobei entsprechende Bewegungen wie beim Herabnehmen eintreten¹. Beim Umdrehen des Kastens muß sich aber die rechte Hand diesmal nach hinten schieben. Dann gleitet die linke Hand nach vorn. Sobald der Kasten wie am Anfang

¹ Die hier so genau beschriebenen Bewegungen gelten auch für die Handhabung der Chabako.

auf der Tana steht, löst sich erst die rechte und dann die linke Hand langsam von ihm.

Jetzt wird die Teebüchse etwas nach vorn gezogen und wie immer von ihrem Beutel befreit. Doch, wenn es sich um eine kleine Büchse handelt, so darf man sie in diesem Fall auch auf der Hand haltend aus dem Beutel lösen. Der Beutel selbst kommt oben auf den Beutel der ersten Teebüchse. Ist ein Nagel für den Beutel vorhanden, so darf er darauf gehängt werden. Falls ein Dōkō im Zimmer ist, legt man ihn vorschriftsmäßig darauf. Man muß sich da ganz nach der Einrichtung des Teezimmers richten. Die Teebüchse wird wie immer gereinigt und dann jenseits der Spülschale aufgestellt. Das Fukusa kommt in den Gürtel. Inzwischen ist die Teeschale vom letzten Gast an den ersten gelangt und von diesem an den Wirt zurückgegeben. Der Wirt setzt sie wie immer vor sich hin. Die Regel verlangt, daß in diesem Fall die Verbeugung, die sonst zu dieser Zeit eintritt, fortbleibt. Doch gibt es Autoritäten, die auch hier und nicht nur später nach dem Trinken der zweiten Sorte Tee eine Verbeugung zulassen. Die Teeschale wird wie üblich ausgespült, und der Tee wird wie bei der ersten Sorte zubereitet. Beim Anbieten der Teeschale bleibt nach der einen Quelle das kleine Brokattuch fort; eine andere Tradition dagegen gestattet auch in diesem Fall seine Benutzung. Das Trinken zeigt kein Abweichen von der allgemeinen Regel. Wenn der zweite Gast die Teeschale erhalten hat, bittet der erste Gast den Wirt, Teebüchse und Beutel zu zeigen. Er meint damit die erste Teebüchse. Daraufhin legt der Wirt den Teelöffel auf die Tana oder das Mizusashi, zieht die erste Teebüchse etwas heran, faßt die zweite hinter der Spülschale stehende Teebüchse mit der linken Hand, stellt sie neben den Teeschläger, also auf den früheren Platz der ersten Büchse, und legt den Teelöffel darauf. Er greift nach der vor ihm stehenden Teebüchse, dreht sich den Gästen zu und stellt die Büchse vor sich auf die Matte. Sie wird in der üblichen Weise gereinigt und den Gästen zum Betrachten angeboten. Dann legt die rechte Hand die beiden aufeinander liegenden Beutel auf die linke Hand, nimmt den obersten fort und gibt ihn an seinen Platz zurück. Der erste Beutel bleibt dadurch in der linken Hand. Ihn legt der Wirt rechts neben die Teebüchse zur Besichtigung.

Inzwischen ist die Teeschale zum zweitenmal bei der Besichtigung bis zum letzten Gast gelangt. Wenn der erste Gast sich jetzt den Beutel heranholt, um ihn anzusehen, so gibt der letzte Gast gerade die Teeschale an den ersten Gast zurück. Dieser stellt sie dem Wirt zu, der sie wie immer in Empfang nimmt und vor sich hinsetzt. Das ist für alle Gäste das Zeichen, sich vor dem Wirt zu verbeugen.



Skizze 96

Chatsübako. Anbieten und Zurückgeben der Geräte nach einer Geheimschrift

Der Wirt gießt heißes Wasser in die Teeschale, spült sie aus und stellt sie vor sich hin. Nachdem der Wirt mit einer Verbeugung gefragt hat, ob die Gäste noch mehr Tee wünschen und der erste Gast darauf mit einer Gegenverbeugung dankend abgelehnt hat, wenden sich die Gäste nacheinander der Besichtigung der ersten Teebüchse und ihres Beutels zu, bis diese Geräte beim letzten Gast stehen bleiben. Der Wirt gießt inzwischen kaltes

Wasser in die Teeschale, reinigt den Teeschläger und räumt in der üblichen Weise auf. Zu der Zeit, wenn der Wirt kaltes Wasser in die Teeschale gießt, muß der erste Gast darum bitten, die zweite Teebüchse, Teelöffel, Beutel und Kasten zu zeigen.

Sobald der Wirt diese Aufforderung vernommen hat, legt er den Schöpflöffel auf die Spülschale, stellt das Futaoki hinter die Spülschale und räumt die Teeschale aus dem Weg. Die zweite Teebüchse in der Hand tragend dreht er sich wieder zu den Gästen herum, reinigt sie, steckt das Fukusa in den Gürtel, legt Teebüchse, Teelöffel und Beutel zur Besichtigung auf die Matte und dreht sich dann wieder der Tana zu. Er faßt den Kasten, wendet sich noch einmal den Gästen zu, dreht den

Kasten nach der Regel herum und stellt ihn neben den anderen Geräten jenseits des Randes der Wirtsmatte auf. Die Anordnung der Geräte darf im Sommer in der Art von a oder c der Skizze 96 erfolgen. Im Winter kommt nur die viereckige Anordnung c in Betracht. Sind die Geräte nebeneinander aufgestellt wie in a, so folgt vom Wirt aus gesehen von rechts nach links: Kasten, Beutel, Löffel, Büchse. Im Winter liegen diese Dinge vom Wirt aus gesehen rechts neben der Feuerstätte. Im Sommer dagegen sind sie in der Ecke der Matte aufgebaut, aus der im Winter die Feuerstätte geschnitten wird.

Schöpflöffel, Futaoki und Spülschale werden wie immer hinausgetragen. Sobald der Wirt das Teezimmer verlassen hat, zieht der erste Gast die angebotenen Geräte der Reihe nach zu sich heran. Jetzt ist die Zeit für den letzten Gast gekommen, die erste Teebüchse mit ihrem Beutel zum ersten Gast zu bringen, damit dieser sie dem Wirt zurückgeben kann. Der Wirt trägt zunächst die Teeschale hinaus und kommt dann wieder ins Teezimmer, um die erste Büchse und ihren Beutel zu holen.

Der erste Gast verbeugt sich entschuldigend vor dem nächsten und beginnt, die Geräte zu betrachten. Zunächst wendet er seine Aufmerksamkeit der zweiten Teebüchse zu. Wie üblich werden die Geräte von Gast zu Gast weitergereicht. Sobald der letzte Gast sie genügend besichtigt hat, gibt er sie an den ersten Gast zurück, der sie dem Wirt zustellt. Dabei müssen die Geräte in umgekehrter Reihenfolge und Richtung wie vorher stehen; denn sie sollen ja jetzt genau so vor dem Wirt angeordnet sein wie vorher vor dem ersten Gast. Die Abbildungen b und d in Skizze 96 gelten wieder beide für den Sommer; im Winter dürfen die Geräte wieder nur im Viereck, wie in d gezeigt, zurückgegeben werden. Man muß sich wieder vergegenwärtigen, daß der horizontale Schenkel des rechten Winkels im Sommer den Rand der Matte und im Winter den Rand der Feuerstätte veranschaulichen soll.

Wenn der Wirt das Teezimmer von neuem betritt, verbeugen sich alle Gäste zum Dank. Zunächst faßt der Wirt den Kasten mit beiden Händen und stellt ihn senkrecht vor sich auf die Wirtsmatte; das heißt die Schmalseite muß dem Wirt zugewandt sein. Mit beiden Händen öffnet er den Deckel und legt ihn links vom Kasten nieder, faßt die Teebüchse mit der rechten

Hand, dreht sie herum und stellt sie genau in die Mitte des Kastens. Dieser wird mit beiden Händen geschlossen. Der Teelöffel wird auf den Deckel gelegt und zwar schräg von vorn rechts nach hinten links verlaufend. Auf ihn kommt der Beutel. So wird der Kasten mit beiden Händen aus dem Teezimmer hinausgetragen.

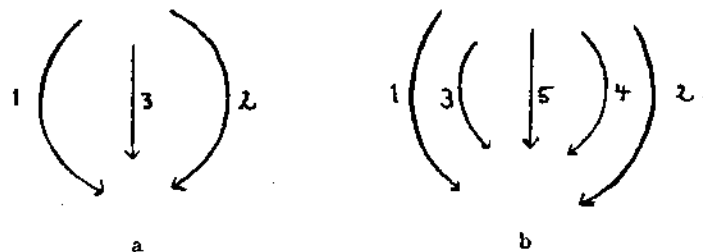
2. Karamonodate. Im Mittelpunkt dieser Zeremonie steht die Teebüchse nach chinesischer Art, die Karamono. Alle Abweichungen vom einfachen o Koicha bedeuten nur eine besonders vorsichtige, ehrerbietige Einstellung gegenüber dieser wertvollen Teebüchse. Hinsichtlich des Ranges zeigt sich ein deutlicher Schnitt zwischen Chatsübako und Karamono. Es werden jetzt verschiedene neue Bestimmungen eingeführt, die von Karamono ab für alle höheren Formen des Teekultes gelten.

Bei der Beschreibung der Zeremonie ist Hakobidate gewählt. Man darf aber Karamono ebenso in Verbindung mit einer großen oder kleinen Tana ausführen. Wie immer wird die Teebüchse während des Nakadachi vor dem Mizusashi aufgestellt. Der Abstand muß aber etwas größer sein als bisher, und zwar ist der Grund dafür folgender. Bei einer noch höheren Form, nämlich Bondate, muß die Teebüchse auf einem Tablett stehen; dadurch rückt sie etwas weiter vom Wassergefäß ab. Karamono verlangt noch kein Tablett, aber dennoch geht man so vor, als ob ein Tablett vorhanden wäre, und wahrt den entsprechenden Zwischenraum auch bei allen Zusammenstellungen. Sobald die Gäste nach der Ruhepause ihre Plätze im Teezimmer eingenommen haben, bringt der Wirt die Teeschale herein. Sie enthält Chakin, Schläger und Löffel. Das Chakin muß nach der Shin-Regel gefaltet sein. Diese Art des Faltens wurde schon früher erwähnt; sie unterscheidet sich von der üblichen Art nur dadurch, daß zuletzt nicht ein Drittel, sondern die Hälfte des schon mehrfach gefalteten Tuches umgeschlagen wird. Die Tür des Teezimmers wird geschlossen, und sobald der Wirt auf seinem Platz angekommen und niedergekniet ist, stellt er die Schale mit drei Bewegungen, links, rechts und wieder links zufassend, auf die Wirtsseite der Matte, also bei regelmäßigem Zimmer nach links. Zu beachten ist, daß während der Teebereitung der Wirt die Daime-Stellung

einnehmen muß, auch wenn sich die Zeremonie in einem Viereinhalmatten-Zimmer abspielt. Während er also im Sommer gerade vor Feuerbecken und Mizusashi kniet, muß er sich im Winter so setzen, daß die äußere Ecke der Feuerstätte den Beziehungspunkt bildet. Der Wirt greift sogleich mit der rechten Hand nach der Teebüchse, legt die linke Hand an und stellt die Büchse vorsichtig vor sich hin. Einzeln lösen sich seine Finger von der Büchse. Nicht wie sonst bei Koicha wird die Büchse zunächst mit der Teeschale zusammengestellt, sondern man befreit sie sogleich von ihrem Beutel, ihn erst links und dann rechts herabziehend. Der Beutel wird links vom Mizusashi niedergelegt. Das Falten des Fukusa, das vor dem Reinigen der Büchse erfolgt, geschieht nach der Shin-Regel. Während man das Fukusa noch in der rechten Hand hält, greift man die Teebüchse mit der linken, hebt sie hoch und reinigt zunächst ihren Deckel. Hierbei wird aber im Gegensatz zu sonstigem Brauch erst die dem Wirt zugewandte und dann die abgewandte Seite des Deckels mit dem Tuch bestrichen. Während der Wirt sonst erst einen konkaven Bogen jenseits des Deckelknopfes und dann einen konvexen Bogen diesseits des Knopfes ausführt, ist die Reihenfolge der Bögen jetzt umgetauscht. Beim Abwischen wird die Büchse wieder herumgedreht; doch bei Karamono geschieht dies im Sinne des Uhrzeigers. Die Hände sollen dabei niedrig gehalten werden. Sonst ist das Säubern genau wie immer bei Koicha. Aber beim Hinstellen der Büchse schiebt man erst das Tuch unter sie und faßt sie mit der rechten Hand. Das bedeutet ein Reinigen des Bodens der Büchse.

Die Teebüchse kommt mitten vor das Mizusashi, das Fukusa in den Gürtel. Die Teeschale wird mit der linken Hand gefaßt und mit der rechten wie vorher auf die Matte gesetzt. Erst jetzt holt der Wirt Spülschale, Schöpflöffel und Futaoki und stellt sie wie immer auf. Dann macht der Wirt eine Verbeugung und faltet das Fukusa nach der Sō-Regel. Im Gegensatz zu sonst wird der Löffel viermal abgewischt. Die erste und zweite Bewegung sind wie üblich; beim drittenmal wird das Fukusa bis zur Hälfte des Löffels zurückgezogen, der Löffel mit dem rechten Daumen nach vorn geschoben und dann von vorn aus dem Tuch gezogen. Das vierte Mal entspricht dem dritten

Abwischen bei der gewöhnlichen Reinigung (Shin ni fuku). Wie schon bei Beschreibung der Geräte angedeutet wurde, gebraucht man von Karawono ab nur noch einen Löffel ohne Knoten. Nach dem Reinigen legt man den Löffel wie stets sogleich auf die Büchse. Der Schläger dagegen wird im Gegensatz zu sonst im Sommer hinter die Spülschale und im Winter in die Nähe des Stielendes vom Schöpflöffel gestellt, drei Mattenkörner vom Rande der Wirtsmatte entfernt. Jetzt wird erst der Deckel des Mizusashi wie immer mit zwei Strichen gereinigt. Das Fukusa wird in den Gürtel gesteckt. Dann wird das Chakin auf das Mizusashi gelegt und erst jetzt, also im Gegensatz zu niedrigeren Zeremonien, wird die Teeschale etwas herangezogen.



Skizze 97
Abtrocknen der Teeschale

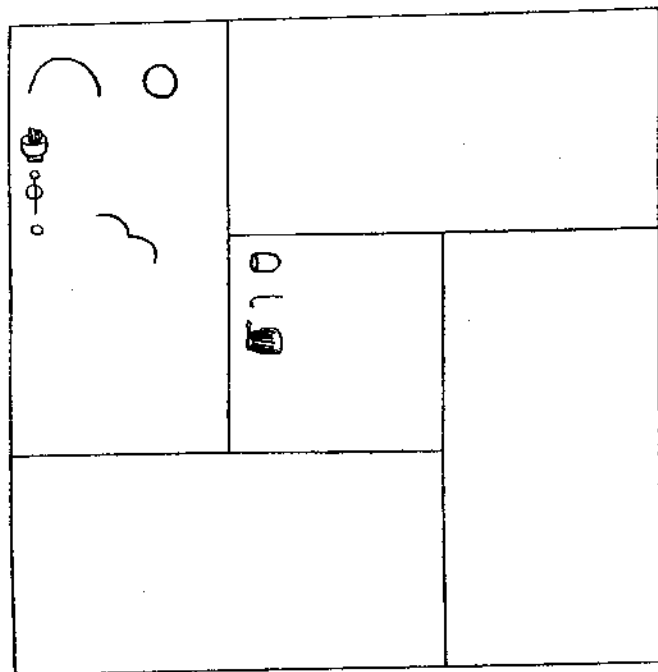
Das Schöpfen des heißen Wassers geschieht wie immer, und wie immer wird der Schöpflöffel im Sommer auf den Wasserkessel gelegt, während im Winter Nakabuta stattfindet, das Schließen des Kessels. Das Reinigen des Teeschlagers ändert sich nicht, aber beim Austrocknen der Schale schließt man zuletzt nicht mit drei, sondern mit fünf Bewegungen ab. Skizze 97 zeigt schematisch in a die sonst üblichen drei Schlußbewegungen, während b die fünf abschließenden Bewegungen für Karawono andeutet. Der Teelöffel wird mit der rechten Hand hoch genommen; während sich die linke Hand anlegt, hat die rechte Gelegenheit, ihn noch einmal besser zu greifen, ehe sie ihn auf den Rand der Schale niederläßt. Dann greift sie nach der Teebüchse, die linke legt sich an, und beide Hände stellen die Büchse gemeinsam auf die Matte. Ihr Deckel wird abgenommen und rechts von ihr niedergelegt. Wieder faßt die rechte Hand nach dem Teelöffel, legt ihn in die Teeschale und faßt ihn noch einmal

besser. Beim Einfüllen des Tees darf die Büchse nicht vom Boden genommen werden. Vorsichtig wird nacheinander auf einmal immer nur eine kleine Menge Tee mit dem Löffel in die Schale gefüllt. Dann wird der Löffel innen in der Teeschale leicht abgeschlagen und wie vorher wieder auf die Teeschale gelegt. Die Büchse wird zugedeckt und auf ihren früheren Platz zurückgestellt. Der Tee wird nur geknetet, nicht geschlagen. Das Anbieten und Trinken geschieht wie immer. Doch muß in dieser Zeit und zwar sowohl im Sommer wie im Winter der Teeschläger hinter der Spülschale stehen.

Bis zum Säubern des Teeschlagers tritt keine weitere Abweichung ein. Hier muß jedoch darauf geachtet werden, daß er wie bei Beginn dreimal und nicht wie sonst beim Aufräumen nur zweimal ausgewaschen wird. Nach dem Reinigen stellt man den Schläger im Winter neben den Schöpflöffel, im Sommer hinter die Spülschale.

Die Teeschale wird beiseite gestellt; in den Kessel gießt man frisches Wasser; der Schöpflöffel wird wieder niedergelegt. Dann wird das Wassergefäß geschlossen, wobei wie üblich der erste Gast um das Zeigen der Teebüchse bittet. Der Wirt legt den Schöpflöffel auf die Spülschale, umgedreht wie immer in dieser Lage, den Rand der Kelle auf den Rand der Spülschale stützend. Auch das Futaoki wird beiseite gestellt. Der Wirt faßt die Büchse mit der rechten Hand, stellt sie auf die linke, dreht sich zu den Gästen herum und setzt die Büchse vor sich nieder. Vor dem Reinigen der Büchse wird das Tuch noch einmal auf eine neue Art gefaltet. Der Charakter dieser Faltart wird dadurch bestimmt, daß zuerst die rechte und linke Ecke des auf der Spitze stehenden Quadrates nach der Mitte geschlagen werden. Dann wird das Tuch nach innen zusammengeschlagen und ist unschwer in die übliche Form zu bringen, die es beim Reinigen immer einnimmt. Nach dem Säubern der Teebüchse, das wie zu Beginn aber mit einer Drehung im entgegengesetzten Sinne des Uhrzeigers geschieht, wird die Büchse dreimal im Sinne des Uhrzeigers herumgedreht. Sobald sie zur Besichtigung angeboten ist, bittet der erste Gast, auch Teelöffel und Beutel zu zeigen. Beim Hinlegen dieser Geräte muß wieder darauf geachtet werden, soviel Platz zwischen Büchse und Löffel frei zu lassen, wie ein Tablett erfordern würde. Die An-

ordnung der Geräte beim Anbieten zur Betrachtung zeigt Skizze 98 und 99. Skizze 98 gibt den Plan für die Sommer-, 99 für die Winterzeremonie. Das Feuerbecken ist durch einen Halbkreis, das Wassergefäß durch einen Vollkreis angedeutet. In der Teeschale liegt der Teeschläger. Davor steht die Spülschale, auf der der Schöpflöffel ruht. Der kleine Kreis davor

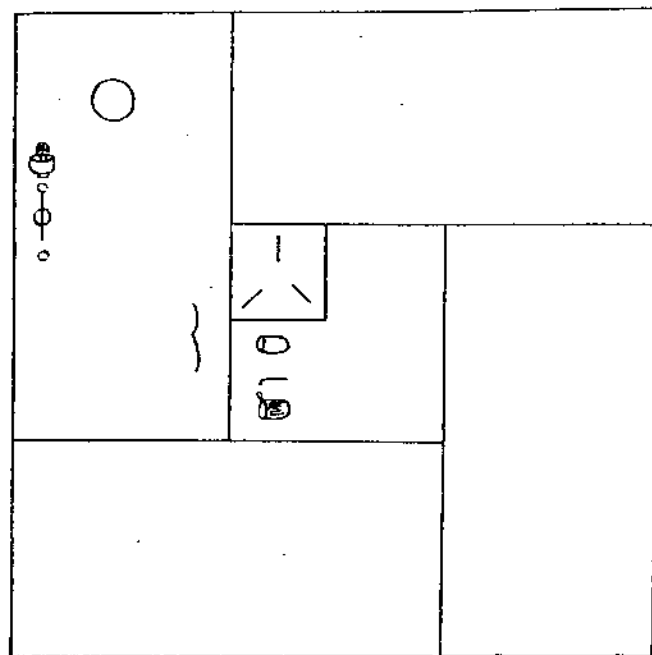


Skizze 98. Anbieten der Geräte im Sommer bei Karamono nach einer Geheimschrift

deutet das Futaoki an. Büchse, Löffel und Beutel liegen nebeneinander. Die drei Striche in der Feuerstätte geben die Richtung der Schenkel des Dreifußes an. Der Platz des Wirtes ist in der Weise skizziert, die bedeutet, daß ein Mann die Wirtspflichten ausübt. Um auch einmal die Anordnung in einem vom Viereinhalbmatten-Zimmer abweichenden Raum zu zeigen, gibt Skizze 100 die entsprechende Phase im Mukögiri wieder.

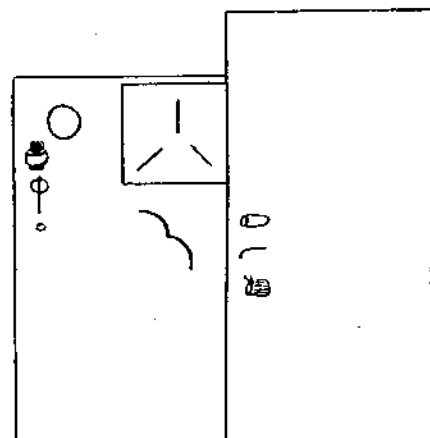
Der Wirt trägt Spülschale, Schöpflöffel und Futaoki, Teeschale und Wassergefäß wie immer hinaus. Während er die Teeschale fortbringt, stellt der erste Gast die Tee-

büchse auf sein Fukusa. Alles übrige verläuft wie immer; doch sollen die Gäste ganz besonders vorsichtig sein und



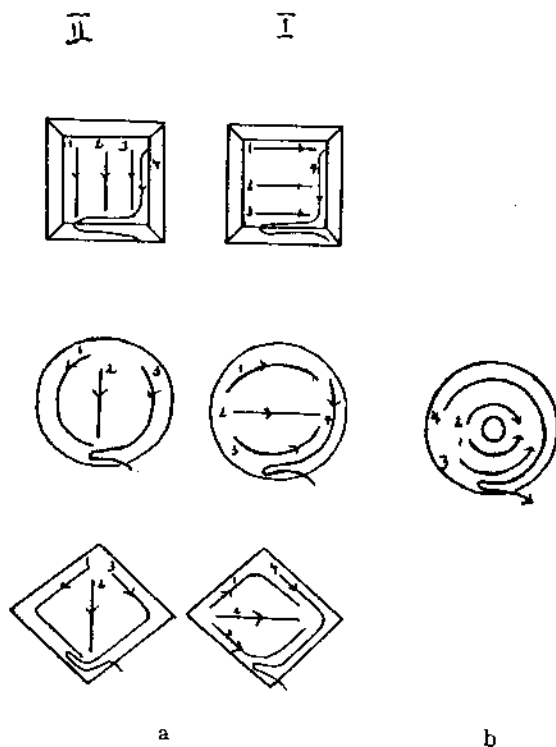
Skizze 99. Anbieten der Geräte im Winter bei Karamono nach einer Geheimschrift

streng darauf achten, daß die Ellbogen sich bei der Besichtigung der Büchse gegen die Matte stützen. Auf dem Tuch stehend wird die Büchse weitergegeben. Der nächste Gast breitet das eigene Tuch aus und stellt die Büchse darauf. Schließlich soll der Wirt beim Hinaustragen nicht vergessen, die Teebüchse deutlich höher als Löffel und Beutel zu halten.



Skizze 100. Karamono im Mukögiri nach einer Geheimschrift

Das sind die wichtigsten Regeln über Chatsübako und Karamono. Bei ihrer Beschreibung habe ich mich im allgemeinen wieder an die handschriftlichen Aufzeichnungen gehalten, die ich gleichzeitig mit dem Diplom von meiner Lehrerin empfangen habe. Das Diplom selbst ist für Chatsübako und



Skizze 101. a) Reinigen des Bon.

b) Reinigen des Temmoku nach Chadō to Kōdō.

Karamono gemeinsam ausgestellt. Es wurde wieder in der Form eines Geschenkes überreicht. Die Überschrift des Diploms lautet: Chatsübako und Karamono der Omote-Senge des Teekultes. Dann fährt es fort: Hiermit wird für fleißige Hingabe Erlaubnis für Ausübung von Chatsübako und Karamono erteilt. Es folgen Datum, Künstlernamen, bürgerlicher Name und Stempel der Lehrerin, und es schließt mit meinem Namen (Taf. 61b).

Weiter bin ich in der Geheimlehre nicht vorgedrungen. Die noch fehlenden Zeremonien kann ich deshalb nur kurz an Hand der Schilderung des *Chadō to Kōdō* beschreiben.

3. Daitemmoku¹. Der wichtigste Zug dieser Zeremonie ist das Reinigen des Dai. Erst wird der obere Teil, der Kelch, gereinigt, dann der äußere Rand. Bei beiden zerfällt der Vorgang in zwei Bewegungen. Zunächst wird auf der dem Wirt zugewandten, dann auf der abgewandten Seite das Tuch im Halbkreis bewegt. Stets wird dabei links begonnen. Bei der letzten, der vierten Bewegung, kommt noch etwas Neues hinzu. Wie vorher beginnt die Hand links, umfährt den Rand auf der abgewandten Seite, setzt aber den Bogen über den Halbkreis hinaus fort, bricht ihn dann ab und streicht noch ein Stückchen rückwärts, ehe der Rand verlassen wird (Skizze 101 b).

Im Gegensatz zu der früher beschriebenen Form Daichawan oder Dai kazari benutzt man den Ständer schon bei der Teebereitung. Sobald der Teelöffel gereinigt ist, kommt heißes Wasser in die Teeschale. Man gießt es aus und stellt die Schale wieder auf den Ständer zurück. Jetzt wird ein zweitesmal heißes Wasser geschöpft und der Schläger in die Schale gelegt. Doch ehe man ihn auswäscht, stellt man die Schale links neben den Ständer, faltet das Fukusa neu und reinigt mit der rechten Hand den Ständer, den die linke hält. Das Fukusa bleibt in der rechten Hand, während beide Hände den Dai auf die Matte zurücksetzen. Erst dann steckt man es in den Gürtel. Beim Reinigen des Schlägers hält man die Teeschale frei in der linken Hand. Nachdem man ihn ohne anzuschlagen ausgewaschen hat, stellt man ihn links nieder, gießt das Wasser fort, trocknet die Teeschale, legt das Chakin auf seinen Platz zurück und stellt die Schale mit beiden Händen wieder auf den Dai. Der Teelöffel kommt auf die Teeschale, und der Tee wird wie üblich zubereitet. Beim Öffnen der Teebüchse wird ihr Deckel rechts vom Dai niedergelegt. Man faßt den Dai mit beiden Händen, und ihn so tragend, dreht man sich zu den Gästen herum. Ehe der Wirt den Tee anbietet, dreht er den Dai so, daß die linke Seite

¹ Die Behandlung des Dai ist im *Chadō to Kōdō* im Abschnitt über Midarekazari ausführlicher als bei Daitemmoku geschildert. In der Annahme, daß die Handhabung hier wie dort die gleiche sei, habe ich die Behandlung für diesen Abschnitt vorweggenommen.

die hintere und die rechte die vordere wird, also im Sinne des Uhrzeigers.

Das Aufräumen erfolgt wie immer. Wichtig ist, daß die Schale beim Auswaschen des Schlägers auf dem Dai stehen bleibt. Dann gießt man das Wasser fort, trocknet die Schale wie üblich und legt das Chakin hinein. Mit beiden Händen setzt der Wirt sie auf den Dai zurück. Das Chakin wird neu gefaltet und wieder in die Teeschale gelegt. Auch der Schläger kommt in die Schale. Der Teelöffel wird wie immer gereinigt und auf die Teeschale gelegt. Das Fukusa steckt man in den Gürtel. Die Teebüchse wird wie stets etwas nach rechts gerückt; links daneben findet der Dai Platz. Bei seinem Aufstellen müssen wieder beide Hände zusammenwirken. Ehe der Wirt der Aufforderung des ersten Gastes, die Geräte zu zeigen, nachkommt, stellt er den Dai mit beiden Händen hinter die Spülschale. Sonst tritt keine Veränderung ein; doch ist zu bemerken, daß bei Tana der Temmokudai als Endschmuck aufgestellt werden soll.

Es gibt drei verschiedene Regeln für das Trinken des Tees, die wieder als Shin, Gyō und Sō bezeichnet werden. Bei der ersten, der strengen, sollen Dai und Teeschale stets zusammen gehandhabt werden; bei der letzten, der am wenigsten formalen, wird stets die Schale vom Dai herabgenommen. Nach der mittleren Regel hebt man die Schale beim ersten Schluck mit samt dem Dai hoch; beim zweiten und dritten Schluck läßt man den Dai stehen. Es bleibt dem ersten Gast überlassen, sich für einen dieser Wege zu entscheiden. Wie er auch wählt, die übrigen Gäste müssen sich ihm anschließen und genau so vorgehen.

4. Bondate. Wie bei Meibutsu kazari handelt es sich hier um eine wertvolle Teebüchse, die man von einem Höheren als Geschenk erhalten hat, oder die offiziell als Meibutsu anerkannt ist. Man stellt sie auf ein Tablett und drückt dadurch Ehrerbietung und Schätzung aus. Diese Zeremonie verlangt im Gegensatz zu Meibutsu kazari, daß der Teejünger die Gesetze des Reinigens eines solchen Tablett beherrscht und diese Verrichtung vor den Gästen ausüben kann. Es liegt hier Entsprechendes vor wie bei der niederen und höheren Form des Temmokudai. Die Zeremonie verläuft wie Karamono; doch jetzt ist wirklich ein Brett vorhanden und nicht nur die

Fiktion desselben. Man stellt die Teebüchse in die Mitte des Tablett und dieses selbst wieder so vor das Mizusashi, daß ungefähr ein Sun dazwischen freibleibt. Nachdem die Teeschale ins Zimmer gebracht, die Tür geschlossen und die Schale links vorläufig niedergesetzt ist, legt man beide Hände an das Tablett und zwar nacheinander. Im Sommer beginnt die rechte, im Winter die linke Hand. Man zieht das Tablett etwas zu sich heran, hebt die linke Hand auf das Knie, faßt die Büchse mit der rechten Hand, legt die linke an und stellt die Büchse dann mit beiden Händen vor sich hin. Zusammenwirkend lockern beide Hände die Schnur, ehe sie sie ganz lösen. Das Schnurende wird gefaßt und ein wenig herausgezogen. Der Verschuß wird geglättet; doch läßt man die Büchse im Beutel, faßt sie von oben herab und stellt sie jenseits der Teeschale auf. Dabei muß das Schnurende nach links zeigen. Man betrachtet dies als eine besonders rücksichtsvolle Behandlung und spricht von Tokikake-chaire, womit angedeutet wird, daß das Lösen des Beutels nur erst begonnen hat. Das Fukusa wird nach der Shin-Regel gefaltet. Während die rechte Hand es hält, fassen beide Hände nach dem Tablett und greifen es links und rechts. Auf der linken Seite wird es ein oder zwei Sun in die Höhe gehoben, so daß es schräg steht. In dieser Lage wird es gereinigt.

Die Bewegungen dabei sind am besten aus dem Diagramm (Skizze 101 a) zu erkennen. Ein quadratisches, ein rundes und ein rhombisches Tablett ist angedeutet. Vor dem Zubereiten des Tees gelten die Bewegungen, die unter I als erstes Reinigen aufgezeichnet sind. Es handelt sich bei allen drei Formen des Tablett um drei Bewegungen von links nach rechts und um eine vierte, die so aussieht, als ob sie den durch diese Bewegungen angehäuften Staub auf der rechten Seite herunterfegen und vom Tablett fortkehren sollte. Während das Fukusa in der Hand bleibt, wird das Tablett mit beiden Händen auf die Matte gesetzt und sanft etwas nach vorn geschoben. Erst löst sich die linke, darauf die rechte Hand. Dann wird das Fukusa fortgelegt und die Teebüchse mit der rechten Hand auf die linke Handfläche gestellt. Die Lage des Beutelverschlusses muß dabei so sein, daß sich der Beutel nach links und rechts öffnen läßt. Die Büchse wird herausgenommen und vor die Knie auf die Matte gestellt. Der Beutel kommt entweder links

neben das Wassergefäß oder, wenn eine Tana benutzt wird, auf seinen bestimmten Platz links vorn auf der Tana.

Wieder wird das Fukusa nach der Shin-Regel gefaltet und die Büchse wie üblich gereinigt. Das Tuch wird einmal entfaltet, genau wie bei Karamono unter die Büchse gelegt und diese auf die linke Handfläche gesetzt. Dann wird sie mit der rechten Hand auf die Mitte des Tablett gestellt. Hierbei muß man sehr vorsichtig verfahren. Zuerst stützt man den kleinen Finger gegen das Brett und läßt dann die Büchse auf das Brett herab, wodurch jegliches Geräusch vermieden wird. Man nennt dies Tsuyu oder Sakibashiri, womit ausgedrückt wird, daß die Büchse leise wie der Tau fällt, resp. daß ein Vorläufer vorangeht. Dann wird das Fukusa in den Gürtel gesteckt, die Teeschale mit der linken Hand gefaßt und mit der rechten vor die Knie gesetzt. Man rückt ein wenig zurück, steht auf und geht hinaus. Die Spülschale wird ins Zimmer getragen, und der Vorgang verläuft wie stets. Doch muß der Deckel der Teebüchse vor das Brett gelegt werden; bei einem auf der Spitze stehenden Tablett kommt er gerade vor die Spitze. Der Teelöffel liegt links neben der Teebüchse auf dem Tablett.

Wenn der Wirt das Mizusashi schließt, bittet der erste Gast darum, Teebüchse und Tablett zu zeigen. Daraufhin nimmt der Wirt den Schöpflöffel mit der rechten Hand hoch, gibt ihn in die linke Hand, die ihn wie üblich auf die Spülschale niederlegt. Das Futaoki wird wie immer vor die Spülschale gestellt. Der allgemeinen Regel entsprechend hebt der Wirt die Teebüchse mit der rechten Hand auf die linke Handfläche, dreht sich zu den Gästen herum, setzt die Büchse auf die Matte und reinigt sie. Wieder wird das Fukusa unter die Büchse gelegt, ehe sie auf die linke Hand gestellt und mit der rechten den Gästen zur Besichtigung angeboten wird.

Etwas Neues kommt erst durch die Handhabung des Tablett in die Zeremonie. Das Fukusa wird wieder neu gefaltet, und während man es noch in der Hand hält, faßt man das Brett wie bei Beginn rechts und hebt es links etwas in die Höhe. Beim Säubern muß das Tablett frei gehalten werden, und die Bewegungen dabei müssen den Linien II im Diagramm 101 a folgen. Während das Fukusa noch immer in der Hand liegt, wird das Tablett herumgedreht, so daß die vordere Seite zur

abgewandten wird. Mit der Teebüchse wird es den Gästen angeboten.

Wenn der erste Gast zu dieser Zeit darum bittet, ihm das Fukusa zu leihen, so legt der Wirt sein Fukusa gegen die linke entfernte Ecke des Tablett. Der erste Gast bittet darum, auch Löffel und Beutel zu zeigen. Der Wirt kommt dieser Aufforderung nach, indem er zunächst den Löffel und dann den Beutel in der üblichen Handhabung neben das Tablett legt. Vom Wirt aus gesehen folgt von links nach rechts: Brett mit Büchse, Löffel, Beutel. Spülschale, Schöpflöffel und Futaoki werden wie immer zu dieser Zeit hinausgetragen. Wenn der Wirt die Teeschale aus dem Zimmer bringt, breitet der erste Gast das Fukusa aus und stellt die Teebüchse darauf. Der Reihe nach wendet er sich dem Tablett, dem Teelöffel und dem Beutel zu. Das Zurückgeben der Geräte erfolgt wie immer. Gehört das Fukusa dem ersten Gast, so steckt er es in den Kimono, wenn ihm die Geräte vom letzten Gast zugestellt worden sind. Die Teebüchse kommt vor dem Zurückgeben wieder auf das Tablett. Die Reihenfolge der Geräte muß jetzt beim Zurückgeben vom Gast aus gesehen genau so verlaufen wie vorher beim Anbieten vom Wirt aus; von links nach rechts reihen sich also aneinander: Tablett mit Büchse, Löffel und Beutel.

Wenn der Wirt wiederkommt, erfolgen die gegenseitigen Verbeugungen. Er legt den Beutel mit der rechten Hand auf das Tablett und den Löffel oben auf den Beutel. Mit beiden Händen wird das Tablett hinausgetragen. Dabei hält die linke Hand den Rand des Tablett, während die rechte die Teebüchse sichert. Es kommt aber auch vor, daß der erste Gast darum bittet, die Bildnische mit der Teebüchse zu schmücken. Dann nimmt der Wirt den Beutel vom Tablett herunter, legt den Löffel wieder auf den Beutel und hebt das Tablett, auf dem nur die Teebüchse steht, in das Tokonoma. Wie immer ist der Platz durch den Wert der Büchse bestimmt; nur die ganz wertvolle darf in der Mitte stehen, die weniger geschätzte kommt in die Mitte der unteren Hälfte. Zuletzt werden Beutel und Löffel hinausgetragen.

5. Midarekazari. Zu dieser Zeremonie gebraucht man einen Daisu. In der Mitte des oberen Brettes steht ein Tablett, und auf dieses gehören Teebüchse, Temmokudai, Teeschläger,

Chakin und Teelöffel. Sitzt man vor dem Daisu, so sieht man den Temmokudai links, rechts die Teebüchse, hinten den Schläger und vorn Löffel mit Chakin. Als Teebüchse soll eine Karomono gewählt werden. Nur ein Löffel aus Elfenbein oder schwarzem Lack wird benutzt. Der Temmokudai kann aus Perlmutter, aus geschnittenem Rotlack oder auch ganz einfach im Stile Rikyūs sein. Die Anordnung auf dem unteren Brett ist wie immer bei Daisu.

Der Wirt kniet vor dem Daisu nieder und legt zunächst, wie üblich bei Daisu, die Feuerstäbchen links zur Seite. Danach fügt er erst die rechte und dann die linke Hand an das Tablett, hebt es ein wenig hoch und zieht es etwas vor. Dann wird die Teebüchse vor das Mizusashi gestellt. Sie muß etwas rechts stehen, damit links davon der Temmokudai Platz findet. Selbstverständlich bezieht sich diese Art des Aufstellens nur auf den Sommer. Im Winter wird die Mitte des Daisu der Beziehungspunkt. Beim Aufstellen des Temmokudai legt man erst die rechte Hand an, dann die linke und nimmt ihn mit beiden Händen herab. Der Wirt rückt zurecht, nimmt mit der rechten Hand die Spülschale vom Daisu und setzt sie mit der linken Hand auf ihren Platz. Das Futaoki wird mit der rechten Hand aus der Spülschale genommen und auf den Daisu gestellt. Dies gilt wieder nur für den Sommer; im Winter dreht sich der Wirt mit dem Futaoki in der Hand zur Feuerstätte um und stellt es dort auf.

Ist soweit alles aufgebaut, so rückt der Wirt wieder auf seinem Platz zurecht, macht eine Verbeugung, schiebt die Spülschale nach vorn und stellt den Temmokudai etwas näher zu sich auf. Die Teebüchse wird zwischen Knie und Dai nach der Regel von ihrem Beutel befreit; der Löffel wird gereinigt und auf die Büchse gelegt. Der Wirt zieht den Temmokudai noch ein wenig näher und geht dann genau so vor wie bei Daitemmoku. Doch am Schluß, wenn die drei Geräte nach der Regel zur Besichtigung abgegeben werden, tritt das Tablett wieder in Funktion. Der Wirt, der die Geräte zum Betrachten auf die Matte gelegt hat, dreht sich zur Tana zurück und stellt den Temmokudai mitten auf das Tablett. Erst nachdem die Feuerstäbchen wie immer zurückgesteckt und die Spülschale hinausgetragen ist, bringt der Wirt auch

das Tablett, es mit beiden Händen tragend, aus dem Teezimmer hinaus.

6. Shin-no-daisu. Einen Shin-no-daisu kann man genau wie jeden anderen Daisu schmücken und gebrauchen. Daneben gibt die Geheimlehre noch eine besondere Handhabung an. Für sie sind drei Bedingungen charakteristisch. Die Teebüchse steht nicht unmittelbar auf dem Daisu, sondern auf einem Tablett, das auf die rechte Hälfte des Deckbrettes gehört. Auf die linke Seite kommt ein Temmokudai, dessen Schale den Teelöffel trägt. Der Teeschläger wird nicht als Schmuck aufgestellt. Da die Teeschale sehr wertvoll ist, legt man den Schläger nicht in sie hinein, sondern stellt ihn auf einen besonderen Untersatz, den man Chasendai oder Chakindai nennt. Der zweite Name wird ihm deshalb beigelegt, weil das Chakin hinter dem Schläger liegt. Ist die Schale des Temmokudai wertvoller als ihr Ständer, so darf auch der Löffel nicht auf ihr Platz finden; er kommt dann auf den Ständer. Ist sowohl die Schale wie der Ständer als besonders wertvoll geschätzt, so kann man den Löffel auch auf den Chasendai legen. Die Aufstellung der übrigen Geräte, Wassergefaß, Shakutate, Spülschale und Feuerbecken folgt den allgemeinen Gesetzen für Daisu.

Der Wirt beginnt die Teebereitung damit, daß er den Untersatz mit Teeschläger und Chakin mit beiden Händen ins Zimmer trägt. Er setzt ihn vorläufig links nieder und greift nach den Feuerstäbchen, die wie stets gehandhabt werden. Zunächst wendet sich der Wirt dem Brett zu, auf dem die Teebüchse steht, zieht es etwas vor und stellt es rechts vor sich auf die Matte. Links daneben kommt der Temmokudai, der wie immer mit beiden Händen herabgenommen wird. Dann verbeugt sich der Wirt, rückt etwas zurecht, stellt den Temmokudai etwas näher zu sich auf, zieht auch das Brett etwas heran und setzt die Teebüchse zwischen Knie und Temmokudai nieder. Auch bei dieser Form wird der Beutel der Teebüchse gelockert, ohne zunächst abgenommen zu werden. So wird die Büchse hinter den Untersatz des Teeschlägers gestellt. Ihr Schnurende soll nach links gerichtet sein. Das Tablett, auf dem die Teebüchse vorher gestanden hat, wird genau wie bei Bondate gereinigt. Auch die Büchse wird entsprechend

behandelt und steht schließlich wie bei Bondate beschrieben ohne Beutel in der Mitte ihres Tablett. Das Tuch wird neu gefaltet, der Teelöffel wird gereinigt und links von der Teebüchse auf das Tablett gelegt. Der Temmokudai wird noch weiter herangezogen, und die Vorbereitungen für das Auswaschen der Teeschale beginnen. Wie bei Daitemmoku beschrieben, vollzieht sich das Auswaschen des Schlägers und das Reinigen des Ständers. Ist es Sommer, so wird der Teeschläger jenseits seines Untersatzes beiseitegestellt. Handelt es sich um eine Winterzeremonie, so steht er dort, wo das Ende des Schöpflöffels zu liegen kommt, wenn die Kelle gegen den Kessel lehnt. Jetzt wird das Wasser ausgegossen. Dann greift die linke Hand nach dem Chakin und legt es in die Teeschale. Man gibt die Teeschale von der rechten in die linke Hand über und trocknet sie wie stets ab. Dann kommt das Chakin auf den Untersatz des Teeschlägers zurück, und die Teeschale wird mit beiden Händen auf ihren Dai gestellt. Beim Entnehmen des Tees aus der Büchse muß ihr Deckel wieder vorn vor dem Tablett liegen. Der Tee wird wie immer in die Schale gefüllt; die Teebüchse wird zugedeckt und zurückgestellt, der Tee geknetet und der Teelöffel auf das Tablett zurückgelegt. Nach dem Gebrauch wird der Teeschläger hinter seinen Untersatz gestellt, der Temmokudai herumgedreht und den Gästen angeboten. Der Wirt steht sogleich auf, öffnet die Wirtstür und geht hinaus. Doch ist wohl zu beachten, daß er im Winter erst dann hinausgehen darf, wenn er den Kessel geschlossen und sich dem Daisu zugewandt hat.

Der erste Gast rückt vor, hebt den Dai mit beiden Händen hoch, kehrt auf seinen Platz zurück und macht dem nächsten Gast eine Verbeugung. Soweit ist alles wie immer; doch muß nach der Shin-Regel getrunken werden. Wenn der erste Gast den Dai, wie früher beschrieben, zurückgegeben hat, kommt der Wirt wieder ins Zimmer, schließt die Tür und stellt den Dai auf seinen Platz zurück. Die Gäste danken mit einer Verbeugung, und alles spielt sich wie bei Daitemmoku ab. Nach dem Auswaschen wird der Schläger im Sommer wieder jenseits seines Untersatzes aufgestellt und im Winter rechts vom Stielende des Schöpflöffels. Nach dem Abtrocknen der Teeschale kommt das Chakin auf den Untersatz des Schlägers, und der

Schläger wird dazugestellt. Der Teelöffel muß wie am Anfang umgedreht auf den Temmoku gelegt werden, und dieser selbst wird mit beiden Händen neben das Tablett gestellt.

Beim Zudecken des Wassergefäßes bittet der erste Gast um die Besichtigung der Teebüchse und des Tablett. Auf diese Aufforderung hin stellt der Wirt den Temmokudai hinter den Untersatz des Schlägers, ihn wie immer mit beiden Händen erfassend. Doch darf er im Winter nicht vergessen, zuvor noch das Futaoki rechts neben die Spülschale zu stellen. Dann wird erst die Teebüchse und anschließend das Tablett nach der Regel gereinigt.

Büchse, Tablett und Fukusa werden wie bei Bondate für die Gäste bereitgesetzt, und wie bei Bondate erfolgt sodann die Aufforderung, Löffel und Beutel zur Besichtigung zu leihen. Nachdem der Wirt diesem Wunsch in derselben Art wie bei Bondate nachgekommen ist, dreht er sich auf seinen Platz zurück und setzt den Temmokudai mitten auf das oberste Brett des Daisu. Darauf stellt er die Feuerstäbchen der Vorschrift gemäß zurück und trägt den Untersatz für den Teeschläger hinaus. Jetzt wird die Spülschale von der Tana herabgenommen und auf die Matte davor gesetzt. An ihren Platz kommt das Futaoki; sie selbst wird aus dem Teezimmer hinausgetragen. Beim Wiederhereinkommen bringt der Wirt ein Mizutsugi mit, um das Mizusashi neu zu füllen, und wenn er dieses dann wieder fortträgt, so kehrt er mit der frisch gereinigten Spülschale zurück. Das Futaoki kommt wieder in die Spülschale, und diese wird wie am Anfang aufgestellt, also im Sommer vor dem Shakutate und im Winter in der Mitte des unteren Brettes vom Daisu.

Sobald der Wirt später das Zimmer noch einmal betritt, um die besichtigten Geräte herauszuholen, erfolgt wie stets eine Verbeugung. Der Wirt steckt zunächst das Fukusa in den Busen, stellt wie bei Bondate alle Geräte auf das Tablett und bringt sie so hinaus. Doch darf man auch genau wie bei Bondate die Bildnische schmücken.

Kapitel XXII

TEESPIELE

O CHA NO ASOBIGOTO ODER SHICHIJI NO KOTO¹

Der zweite Name, Shichiji, besagt, daß es sieben verschiedene Dinge sind, die insgesamt die Teespiele ausmachen. Ihre Namen lauten:

1. Shaza,
2. Kagetsu,
3. Hi-fu-mi oder Ichi-ni-san,
4. Kazucha,
5. Chakabuki,
6. Mawarizumi,
7. Mawarihana.

Als Ersatzspiel für Mawarizumi tritt im Sommer, wenn die Feuerstätte zugedeckt ist, Hanayose ein. Es sind also eigentlich acht Spiele, aber nur sieben Spiele werden gleichzeitig gespielt. Sie dauern einen ganzen Tag. Steht nicht soviel Zeit zur Verfügung, so beschränkt man sich auf einen halben Tag und läßt einige Spiele ausfallen. So sagt die Regel; doch kommt es auch vor, daß man einmal ein oder zwei Spiele allein durchführt. Es sollen mindestens fünf Leute am Spiel teilnehmen. Sind sehr viele Gäste versammelt, so sehen einige vom Nebenzimmer aus zu. Deshalb eignet sich für die Spiele am besten ein großes Zimmer mit einem Nebenraum. Die Gäste wechseln dann ab. Die Spiele werden hauptsächlich gegen Ende des Jahres gespielt, das heißt in der Zeit, in der Spiele im allgemeinen beliebt sind. Da dann die Tage sehr kurz sind, muß man den Abend hinzunehmen. Die Gäste haben ein Fukusa bei sich, und diejenigen unter ihnen, die die Weihrauchzeremonie beherrschen, sollen auch Weihrauch mitbringen und zwar in einem Shinobukuro genannten Beutel.

¹ Auch bei der Schilderung der Teespiele folge ich meist *Chadō to Kōdō*, da ich selbst nur wenig Erfahrung in den Spielen gehabt habe. Doch soll auf Abweichungen aufmerksam gemacht werden, die zwischen der Darstellung des *Chadō to Kōdō* und den Lehren meiner Lehrerin bestehen.

Morgens beginnt man mit Shaza; Kagetsu und Ichi-ni-san folgen. Dann ist es Zeit, das Mittagsmahl einzunehmen. Während dieser Pause wird Kazucha gespielt und hinterher die übrigen Spiele der Reihe nach. Es ist Sitte, das Programm im voraus festzulegen und jedem Gast seine Rolle zuzuweisen. Ist einer der Gäste verhindert, so muß rechtzeitig für Ersatz gesorgt werden.

Man sagt, daß die Spiele auf den Teemeister Nyo Shinsai zurückgehen, der sie zusammen mit seinem Lieblingsschüler entwickelt haben soll.

1. Shaza. Beim Spiel nennt man denjenigen, der die Wirtspflicht ausführt, Tō und denjenigen, der dem Wirt als Gehilfe zur Seite steht, Hantō. Der Reihe nach übernehmen die Gäste die Arbeiten des Wirtes. Dabei ist die Verteilung folgende: der erste Gast bereitet den Weihrauch, der zweite stellt die Blumen, der dritte richtet die Kohlen, und der vierte sorgt für den zweiten Weihrauch¹. Wie bereits erwähnt, sollen die Rollen im voraus verteilt sein. Ist dies versäumt, so entscheidet das Los. Sind im ganzen nur fünf Teilnehmer versammelt, so wird einer Tō und einer Hantō, und es bleiben nur drei Gäste übrig, sodaß der vierte Gast mit seinen Pflichten ausfällt.

Außer den üblichen Teegeräten braucht man bei diesem Spiel noch verschiedene andere, die zumeist zur Weihrauch- oder Blumenlehre gehören. Alle diese Geräte sind bereits im sechsten Kapitel besprochen. Es handelt sich um Shazabon, Kōro, Jūkōgō, Shinobukuro, Kōsukui, Ginyō, Hasami für Weihrauch, Kadai, Tsurukubi, Kogatana und Hasami für Blumen. Zudem gebraucht man Weihrauch und Blumen. Es sollen zwei bis drei verschiedene Arten Blumen sein, die der Jahreszeit entsprechen. Sie werden auf den Kadai, den Blumentisch, gelegt. Die Weihrauchbüchse Jūkōgō darf zwei- oder dreiteilig sein. Im ersteren Fall legt man Weihrauch und Glimmerblättchen (Ginyō) in eine Abteilung. Ist die Büchse dreiteilig, so kommt der Weihrauch in die oberste Abteilung, die Glimmerblättchen in die zweite und die Weihrauchasche in das unterste Fach.

¹ Ich habe in Tōkyō gelernt, daß der erste Gast für die Blumen, der zweite für die Kohlen und der dritte für den Weihrauch sorgt.

Die Gäste setzen sich zunächst auf die unteren Plätze des Zimmers. Erst, wenn der Wirt hereinkommt und sie begrüßt, rücken sie nach oben und überlassen dem Wirt den untersten Platz. Der Gehilfe hat inzwischen die Vorbereitungen für die Blumenzeremonie getroffen und das Blumentischchen so hergerichtet, wie früher geschildert wurde. Er trägt es zur Bildnische und setzt es vor der dort im voraus aufgestellten Vase auf die Matte. Nachdem der Gehilfe sich wieder zurückgezogen hat, wendet sich der Wirt an den zweiten Gast und bittet ihn, die Blumen zu stellen. Dieser antwortet mit einer Verbeugung, geht zur Bildnische, nimmt die Blumen in die Hand und sieht sie sich darauf an, was man am besten mit ihnen machen kann. Nur, wenn es unbedingt nötig ist, greift er zur Schere, die Zweige zu beschneiden. Zu dieser Zeit betritt der Gehilfe das Teezimmer zum zweitenmal, um den Kohlenkorb hereinzutragen. Er kniet an der Tür nieder und wartet ruhig, bis das Stellen der Blumen beendet ist. Erst, wenn der zweite Gast auf seinen Platz zurückgekehrt ist, geht der Gehilfe vor und stellt den Kohlenkorb auf den ihm zukommenden Platz. Dann begibt er sich zur Bildnische, nimmt den Blumentisch hoch und trägt ihn hinaus. Er kommt sogleich wieder in das Zimmer, bringt diesmal die Aschenschale mit und stellt sie auf einen vorläufigen Platz in die Ecke der Fungomidatami, die an die Gerätematte anstößt. Dann zieht er sich wieder zurück.

Jetzt wendet sich der Wirt an den dritten Gast und bittet ihn, für die Kohlen zu sorgen. Der aufgeforderte Gast antwortet mit einer Verbeugung, steht auf und ordnet die Kohlen nach den üblichen Regeln an.

Der Gehilfe hat inzwischen die Vorbereitungen für die Weihrauchzeremonie getroffen und alle dazu nötigen Geräte auf das dafür bestimmte Tablett, das Shazabon, gestellt. Er trägt es ins Zimmer und kniet ruhig an der Tür nieder. Das Tablett muß herumgedreht werden, sodaß der Rand, der dem Gehilfen beim Hereintragen zugewandt war, auf die abgewandte Seite kommt. In der üblichen Art geht das vor sich. Die Hände liegen anfänglich in der Mitte der Querseite. Jetzt streicht die rechte Hand noch vorn, die linke nach hinten, und das Tablett wird so gedreht, daß eine Querseite nach vorn kommt. Wieder wird die rechte Hand nach vorn, die linke nach hinten geschoben,

das Tablett wird noch einmal gedreht, und die Hände gleiten wieder bis zur Mitte. Nachdem er das Tablett dann vor den Knien niedergesetzt hat, wartet der Gehilfe ruhig, bis der dritte Gast fertig ist und auf seinen Platz zurückkehrt. Jetzt faßt er wieder nach dem Tablett und stellt es vor dem ersten Gast nieder. Auf dem Rückweg nimmt er die Aschenschale hoch und trägt sie hinaus, kommt sogleich wieder, wendet sich der Tana zu, nimmt die als Schmuck aufgestellte Koichabüchse herab und stellt sie mitten vor das Wassergefäß. Dann bringt er den Kohlenkorb hinaus, und wenn er wiederkehrt, setzt er sich wie immer ruhig neben die Wirtstür und wartet.

Der Wirt wendet sich an den ersten Gast und bittet ihn, für den Weihrauch zu sorgen¹. Der erste Gast antwortet wieder mit einer Verbeugung, faßt das Kōro und stellt es vor sich hin. Er öffnet die Weihrauchbüchse und legt ihren Deckel an den früheren Platz des Kōro. Zuerst wird das Kōzutsumi herausgenommen, die Papierhülle, die den Weihrauch enthält. Die rechte Hand gibt sie in die linke hinüber und faßt selbst nach der kleinen Zange, Hasami, ergreift mit ihrer Hilfe ein Glimmerblättchen an einer Ecke und legt es oben auf das Kōro. Dann wird die Papierhülle geöffnet, so daß die Finger der linken Hand ihr ein wenig Weihrauch entnehmen können. Die rechte Hand greift sogleich nach dem kleinen Weihrauchlöffel, dem Kōsukui, und legt mit seiner Hilfe den Weihrauch auf das Glimmerblättchen. Er muß genau in der Mitte des Glimmerblättchens quer liegen. Gehört der Weihrauch dem Hause an, so wird die Papierhülle genau wie vorher in die Weihrauchbüchse zurückgelegt; ist er aber Eigentum des Gastes, so steckt dieser ihn in den Ärmel. Der erste Gast hat jetzt seine Pflichten erfüllt und darf sich dem Genuß des Duftes hingeben. Er nimmt das Kōro mit der rechten Hand hoch, gibt es in die linke über, deckt es mit der rechten Hand zu und atmet den Duft tief ein.

Der zweite Gast macht zunächst seinem unteren Nachbarn eine Verbeugung und bittet dann den ersten um den Weihrauch. Nacheinander genießen alle Gäste den Duft. Der Wirt, der zu-

¹ Die genaue Herrichtung des Kōro, die Linienzeichnung der Asche, die Darstellung der bis in die letzten Einzelheiten festgelegten Bewegungen beim Genießen des Weihrauchs sind hier fortgelassen, um nicht zu weit auf die Lehre vom Weihrauch überzugreifen.

letzt an die Reihe kommt, muß das Kōro an den ersten Gast zurückerstatten. Handelt es sich um Weihrauch, der dem Gast gehört, so lobt man ihn und stellt zudem das Kōro in die Bildnische. Wenn der Weihrauch aber dem Hause gehört, so wird das Kōro hinausgetragen.

Es ist deutlich, daß es sich hier nicht mehr um das einfache Abbrennen von Weihrauch wie bei der Kohlenzeremonie handelt; sondern der Teekult bereichert sich einfach durch Übernahme fremden Gutes aus der Weihrauchlehre, genau wie er verschiedentlich auf das Gebiet der Blumenlehre hinübergreift. Gerade die Teespiele sind gute Beispiele für dieses Aneignen fremden Zeremoniells.

Beträgt die Zahl der Teilnehmer mehr als fünf, sodaß also einer die Rolle des vierten Gastes übernehmen kann, so wendet sich zu dieser Zeit der erste Gast an den Wirt und bittet ihn, sich verbeugend, zum zweiten Weihrauch überzugehen. Eigentlich ist es die Pflicht des dafür auserwählten Gastes, für den zweiten Weihrauch vorzusorgen. Doch kann es immerhin vorkommen, daß er daran vergißt; zudem kann ihm diese Rolle ja auch unerwartet zuteil werden. Dann erhält er vom Wirt einen kleinen Beutel, Shinobukuro, mit Weihrauch, den er in den Ärmel steckt. Denkt der Wirt nicht von allein daran, so darf ihn der vierte Gast sogar darum bitten. In dem Fall, daß der Weihrauch dem ersten Gast gehört, entsteht eine Verlegenheit für den vierten Gast. Er muß dann darum bitten, ihn von der Übernahme seiner Rolle zu befreien. Doch muß er sie trotzdem annehmen, wenn der erste Gast ihn dringend darum ersucht. Es kommt sogar vor, daß er auf Wunsch des ersten Gastes von dessen Weihrauch nimmt, obwohl er selber Weihrauch mitgebracht hat.

Das Shazabon, das noch vor dem ersten Gast steht, wird vom Gehilfen zum Platz des vierten Gastes getragen. Dieser erfüllt seine Pflichten und bietet das Kōro dem dritten Gast an, der es dem zweiten übergibt, und vom zweiten gelangt es zum ersten Gast. Doch darf hierbei der Duft noch nicht beachtet werden. Erst jetzt, wenn der erste Gast das Kōro erhalten, beginnt das Genießen des Weihrauchs. Der erste Gast prüft den Geruch und gibt das Räuchergefäß dann weiter. Wenn es beim vierten Gast angekommen ist, wird es wieder auf

das Tablett zurückgestellt. Sogleich kommt der Gehilfe herbei, das Tablett hinauszutragen. Doch wenn es sich um Weihrauch handelt, den der vierte Gast mitgebracht hat, so wird das Räuchergefäß als Schmuck in die Bildnische gestellt.

Beim Wiederhereinkommen bringt der Gehilfe eine Teeschale mit. Er stellt sie vor das Mizusashi neben die Teebüchse, die er vorher von der Tana heruntergenommen hatte. Dann holt er Spülschale, Schöpflöffel und Futaoki herein und baut sie wie immer auf. Danach kniet er neben dem Wirt nieder. Der Wirt steht auf, begibt sich zur Feuerstätte und bereitet den Tee wie stets bei Koicha. Zur Zeit, wenn der Wirt den Stiel des Schöpflöffels auf die Matte gleiten läßt und die Gäste sich verbeugen, rückt der Gehilfe nach dem früheren Platz des Wirtes; er übernimmt damit die Rolle des letzten Gastes. Nicht wie sonst bei Koicha wird in diesem Fall die Teeschale, sobald sie geleert ist, dem ersten Gast zur Besichtigung angeboten; sie wird dem Wirt zurückgebracht, und dieser geht sogleich daran, alles für den dünnen Tee vorzubereiten. Der Gehilfe rückt wieder auf seinen um eine Stufe niedrigeren Platz zurück, und sobald der Wirt die Teeschale vor sich hingestellt hat und die Gäste sich verbeugt haben, steht er auf, holt die Kuchenschale herein und stellt sie vor den ersten Gast. Während dieser Zeit hat der Wirt die Schale ausgespült, sie, ohne sie erst abzutrocknen, vor sich hingestellt und ist dann aufgestanden. Wirt und Gehilfe müssen gut aufpassen, damit beide gleichzeitig aufstehen, der Gehilfe nach dem Hinsetzen der Kuchenschale und der Wirt nach dem Hinstellen der Teeschale. Dies gelingt nur, wenn der Gehilfe sich etwas beeilt, während der Wirt seine Arbeit ganz gemächlich verrichtet. Nach der Überlieferung sollen sie so vorgehen: der Wirt soll heißes Wasser in die Schale füllen und sie dann langsam hin- und herbewegen, bis der Gehilfe vor dem Platz des ersten Gastes angelangt ist; wenn der Gehilfe sich vor dem Platz des ersten Gastes auf die Knie niederläßt, dann soll der Wirt das Wasser ausgießen. Wirt und Gehilfe wechseln jetzt mit ihren Plätzen. Der Wirt geht also auf seinen früheren Platz zurück, und der Gehilfe läßt sich dort nieder, wo man bei der Teebereitung sitzt. Er schiebt zunächst die Teeschale ein wenig fort, nimmt dann die Teebüchse mit dem dünnen Tee von der Tana herab und stellt sie zwischen der Teeschale

und seinen Knien auf. Er handhabt das Fukusa, reinigt die Teebüchse, stellt diese dann vorläufig neben die Spülschale, wäscht die Teeschale noch einmal aus und bereitet Usucha wie immer. Während der erste Gast den Tee trinkt, stellt der Gehilfe die Teebüchse mit dem dicken Tee auf die Tana zurück. Auf den so frei gewordenen Platz kommt die Büchse mit dem dünnen Tee. Sonst vollzieht sich alles nach der Regel. Wenn die Gäste um die Besichtigung der Geräte bitten, muß die Teebüchse mit dem dicken Tee wieder herabgenommen und zur Besichtigung hingestellt werden. Der Gehilfe räumt alles fort und bringt die besichtigten Geräte zum Schluß hinaus. Dann verläßt auch der Wirt das Teezimmer, und sobald er die Tür geschlossen hat, begeben sich die Gäste wieder auf die Plätze, die sie am Anfang eingenommen hatten. Wirt und Gehilfe kommen noch einmal ins Zimmer, knien neben der Tür nieder und verbeugen sich, worauf alle Gäste mit einer Gegenverbeugung antworten.

2. Kagetsu. Hierfür gebraucht man ein Orisue und je nach der Zahl der Gäste fünf oder zehn Spielsteine mit Kirschblüte, Mond und Zahlen. Jeder Gast wählt ein Steinchen; derjenige, der die Blüte greift, muß die Wirtspflichten übernehmen; derjenige, der den Mond faßt, wird erster Gast. Die übrigen ordnen sich als Gäste in der Reihenfolge an, die die Steinchen ihnen zuerteilen. Der zum Wirt bestimmte Teilnehmer geht sogleich hinaus, um die nötigen Vorbereitungen zu treffen. Die übrigen nehmen nebeneinander vorläufige Plätze ein. Sie lassen die Hälfte der Matte vor der Bildnische frei und setzen sich nahe an die Papiertüren. Der Wirt kommt wieder ins Zimmer. Er bringt das Orisue mit und kniet neben der Wirtstür auf der Matte nieder. Sobald er eine Verbeugung macht, antworten alle Gäste mit einer Gegenverbeugung. Dann verbeugt sich jeder Gast vor seinem unteren Nachbarn und rückt nach oben, sodaß alle die Plätze einnehmen, die für ein Viereinhalmatten-Zimmer vorgeschrieben sind, obwohl es sich hier um ein größeres Zimmer handelt. Der Wirt legt das Orisue vor dem ersten Gast nieder, steht wieder auf und beginnt mit der Zubereitung des Tees. Er stellt die Spülschale auf ihren vorläufigen Platz, faltet das Fukusa und legt es daneben. Dann erhebt er sich und begibt sich auf den letzten Sitz. Jetzt macht

der erste Gast dem nächsten eine Verbeugung, hebt das Orisue auf und nimmt ein Steinchen heraus. Ohne die Rückseite anzusehen, legt er es auf die Matte, auf der er sitzt, ein Me vom Rand entfernt. Er schließt das Orisue und legt es in der Mitte zwischen sich und dem nächsten Gast drei Me vom Rand der Matte entfernt nieder. Erst, wenn die Reihe auch an den auf dem letzten Platz knieenden Wirt gekommen ist, sehen alle gleichzeitig die Rückseite an. Nur der Teilnehmer, der die Blüte gezogen hat, sagt „Blüte“ und steht dabei auf. Alle anderen verhalten sich schweigsam und legen vom letzten Gast beginnend nacheinander ihr Steinchen wieder in das Orisue zurück. Dies geht von Hand zu Hand, bis es auf dem ersten Platz liegen bleibt.

Ehe der neue Spielwirt sich auf seinen Platz bei der Feuerstätte begibt, muß er noch einmal ein Los ziehen, weil er jetzt besser dazu Gelegenheit hat als später, wenn die anderen noch einmal ziehen, während er sich der Teebereitung widmet. Ihm kommt jedoch nur ein Nummernsteinchen zu und weder Blume noch Mond. Nach dem Ziehen steht er auf. Sobald aber ein Gast sich erhebt, wird die Anordnung der übrigen gestört; deshalb muß jetzt erst wieder die richtige Reihenfolge hergestellt werden. Trifft die Blume auf den ersten Gast, so müssen alle Gäste einen Platz weiter nach oben rücken. Handelt es sich um den zweiten Gast, so erhalten vom dritten Gast ab alle folgenden einen höheren Platz, und so weiter. Dies gilt aber nur fürs erste Abwechseln. Bei allen späteren Fällen nimmt der abgehende Spielwirt einfach den Platz des neuen Spielwirts ein. Der neue und der alte Wirt müssen dabei aneinander vorbeigehen, und zwar müssen beide den Weg hinter dem Rücken der übrigen Gäste wählen.

Die Pflichten des zweiten Spielwirts beginnen mit dem Zurechtrücken der Teeschale und ihrem Auswaschen und enden mit dem Anbieten. Beim Einfüllen des Tees in die Schale hebt der erste Gast das Orisue wieder hoch und entnimmt ihm ein Steinchen. Das Orisue wird weiter gegeben, doch von diesem zweiten Herumgeben ab unterläßt man das Verbeugen. Der Gast, der diesmal den Mond zieht, darf den Tee trinken; der Gast, dem die Blume zufällt, muß die nächste Schale Tee bereiten.

Es ist Sitte, beim Kagetsu dreimal Usucha zu trinken. Auch wenn zunächst Koicha zubereitet und die Kohlen gerichtet werden, muß trotzdem dreimal Usucha angeboten werden. Da man beim Koicha die Schale herumreicht, so braucht in dem Fall der Gast nicht ausgelost zu werden. Selbstverständlich fällt das Auslosen der Gastrolle auch bei der Feuerbereitung fort. Beim letzten Weitergeben des Orisue legt man es nicht gerade, sondern auf der Ecke stehend auf die Matte, damit jeder weiß, daß es sich um das letzte Auslosen handelt.

Wenn die letzte Schale ausgetrunken und dem Wirt zurückerstattet ist, stellt dieser sie vor sich hin und macht wie üblich eine Verbeugung. Das ist das Zeichen für die Gäste, sich auf die Plätze zu begeben, die sie am Anfang einnahmen, damals, als sie ihre provisorischen Plätze aufgeben mußten. Diesen Platz soll man sich gut merken, damit jetzt nicht Zweifel aufkommen, auf welchen Platz man gehört. Sollte ein Gast während des ganzen Spieles seinen Platz nicht verlassen haben, so darf er sich nicht verleiten lassen, mit den anderen aufzustehen. Es würde das Auge beleidigen, stünde er auf und ginge wieder auf denselben Platz zurück. Die Vorschrift verlangt, daß man mit dem linken Fuß beginnt, wenn man sich auf einen Platz weiter links begeben muß, mit dem rechten, wenn man auf einen weiter rechts gelegenen Platz gehört.

Ist beim Abschluß gerade der Wirt des Hauses, Aruji, Spielwirt, so räumt er alles wie immer fort. Ist ein Gast an der Reihe, so stellt er die Geräte vorläufig zur Seite, steht dann auf und begibt sich auf seinen früheren Platz. In dem Fall wartet der Wirt, bis der Spielwirt hinter ihm durchgegangen ist; dann steht er auf und trägt die Geräte hinaus. Zum Schluß wird das Orisue an den Wirt des Hauses zurückgegeben. Ist eine Tana im Zimmer, so legt dieser es nahe der Kante nach der Seite der Gäste als Schmuck hin, bei normalem Zimmer also nach der rechten Seite. Ist keine Tana im Zimmer, so trägt er es hinaus. Zu der Zeit begeben sich die Gäste auf die Plätze, die sie ganz am Anfang innehatten. Der Wirt kommt noch einmal herein, macht eine Verbeugung, und alle Gäste verbeugen sich vor ihm.

Die Japaner betrachten dieses Spiel als sehr schwierig, weil es viele Kombinationsmöglichkeiten enthält. Wir haben es in Tōkyō viel einfacher gespielt, als es hier geschildert ist.

3. Hi-fu-mi oder Ichi-ni-san. Hierbei handelt es sich nicht um ein Spiel, sondern um eine Prüfung der Teekenntnisse. Wer überzeugt ist, daß er die Zeremonie beherrscht, kann sich einer solchen Prüfung unterwerfen. Dabei steht es ihm frei, Koicha oder Usucha oder die Kohlenbereitung zu wählen. Drei oder vier Gäste beobachten und urteilen. Der Lehrer nimmt den Platz des ersten Gastes ein, und die Gäste begeben sich sogleich auf die Plätze, die beim Tee eingehalten werden, und wählen nicht erst vorläufige Sitze.

Bei der Abstimmung über die Prüfung gebraucht man wieder ein Orisue. Zudem werden Spielsteine und kleine Kästen für die Spielsteine, Ko-hako, benutzt. Diese Kästen werden mit den Spielsteinen gefüllt und auf ein Tablett, Kōbon, gestellt. Das Orisue wird dazu gelegt. So trägt der Wirt das Tablett ins Teezimmer und stellt es vor dem ersten Gast auf die Matte nieder. Jeder Gast nimmt sich einen kleinen Kasten und gibt das Tablett an den nächsten Gast weiter. Der letzte Gast stellt es dort hin, wo immer die Geräte aufgestellt werden, die zurückgegeben werden sollen. Die Gäste nehmen die Spielsteine aus den Kästen und ordnen sie in neun Gruppen. Den Regeln der Weihrauchlehre entsprechend legt man sie dabei auf Papier, das einmal gebrochen ist. Man ordnet sie auf der einen Hälfte des Papiers an und kann sie mit der anderen verdecken. Sie werden rechts vom Platz niedergelegt.

Dann beginnt die Zubereitung des Tees, der alle mit größter Aufmerksamkeit folgen. Wenn alle Gäste mit einem Stein über die Ausführung der Zeremonie geurteilt haben, öffnet der letzte Gast das Orisue, in das diese Steine gelegt sind, und ordnet sie in der Reihenfolge der Gäste auf dem Tablett an. Sie kommen auf die abgewandte Seite des Tablett, die Kästen auf die vordere. Wenn der Prüfling fertig ist, alles hinausgetragen hat, und nur wiederkommt, um die letzte Verbeugung zu machen, dann wird das Tablett überreicht.

Bei der Abstimmung gibt es drei Urteile: gut, mittel und schlecht. Jede dieser drei Klassen hat wieder drei Unterabteilungen, so daß neun verschiedene Urteile möglich sind. Das Urteil gut drückt man durch einen Stein aus, der einen Mond und eine Nummer besitzt. Das höchste Urteil ist der Mond mit der Nummer 1, das zweit höchste der Mond mit der Nummer 2

und das dritt höchste der Mond mit der Nummer 3. Die mittleren Urteile werden durch Blumensteine abgegeben. Wieder ist die Blume mit der Nummer 1 besser als die Blume mit Nummer 2 und diese besser als die Blume mit Nummer 3. Die schlechtesten Urteile sind die einfachen Nummern 1, 2, 3, die sich untereinander wieder wie die übrigen verhalten, sodaß also die Nummer 3 ohne Bild das schlechteste Urteil ist, das überhaupt abgegeben werden kann. Die Steine mit Gastzeichen, die außerdem noch ins Spiel kommen, sind neutral. Sie bedeuten weder eine günstige noch eine schlechte Beurteilung.

Der Lehrer hat neben sich eine Klingel oder ein anderes Instrument stehen, mit dem er ein Zeichen geben kann, sobald der Schüler einen Fehler macht. Da es nun vorkommen kann, daß ein Schüler, der sonst die Zeremonie beherrscht, dadurch in Verwirrung gerät, so geben die Gäste häufig einen besseren Stein ab, als die Leistung verdient. Es soll nicht so aussehen, als ob ihr Urteil der Achtung oder der freundlichen Gesinnung entbehrte. Stimmt das Urteil des Gastes mit dem des Lehrers überein, so darf der Gast mit Recht stolz darauf sein.

4. Kazucha. Wenn Ichi-ni-san vorüber ist, wird, wie gesagt, zu Mittag gegessen. Die Pause, die dabei eintritt, benutzt man, Kazucha zu spielen. Da es sich um eine Pause handelt, wird Rauchzeug und Kuchen angeboten. Man unterhält sich ohne Zwang; doch soll auch jetzt die Unterhaltung nicht zu flach werden und die Stimmung nicht zu lebhaft. Man darf trotz allem nicht vergessen, daß es sich um eine Form des Teekultes handelt, und zudem soll man auch Rücksicht auf den Gefährten nehmen, dem es obliegt, den Tee zu bereiten.

Wieder gebraucht man ein Orisue. Zudem sind viele Spielsteine nötig. Einer der Teilnehmer übernimmt das Amt, für die Spielsteine zu sorgen; einer bereitet den Tee; die anderen werden ausnahmslos als Gäste betrachtet. Man verteilt sich im Zimmer. Nachdem Rauchzeug und Kuchen hereingebracht sind, nimmt sich der erste Gast ihrer an und stellt sie vor sich auf die Matte.

Vor Beginn des Spiels hat der Spielsteinwart, Fudayaku, die Spielsteine geordnet. Es werden nur die Steine herausgesucht, die entweder die Nummer 1 oder das Zeichen u tragen,

und nur soviel werden ins Spiel genommen, daß auf jeden Gast ein Stein jeder Sorte kommt. Diese Steine werden in das Orisue mit dem Schmuckbild¹ nach unten gelegt. In die vordere Reihe kommen die Steine mit der Nummer 1, in die hintere die Steine mit dem Zeichen u, aber gleichem Schmuckbild.

Wenn die Zubereitung des Tees soweit vorgeschritten ist, daß die Spülschale ins Zimmer gebracht wird, holt der Spielwart das Orisue herein und legt es vor dem ersten Gast nieder. Zur Zeit, wenn der Schöpflöffel auf die Matte niedergelassen wird und der Wirt sich verbeugt, hebt der erste Gast das Orisue hoch, nimmt einen Stein aus der vorderen Reihe, also einen mit der Nummer 1, und reicht das Orisue weiter. Im Falle jedoch der Wirt selber gern trinken möchte, wird das Orisue zuerst dem Wirt gereicht und dann erst dem ersten Gast, von dem aus es die Reihe herumgeht. Wenn der letzte Gast einen Stein genommen hat, mischt er die zurückgebliebenen Steine, die alle das Zeichen u tragen, also sogenannte Gaststeine sind. Dann legt er sie in das Orisue zurück und zwar ordnet er sie vorn im Orisue an. Zur Zeit, wenn der Wirt nach dem Teelöffel greift, werden zwei Steine aus dem Orisue herausgenommen und umgedreht, um nachzusehen, welches Schmuckbild sie tragen. Auf diese Weise werden zwei Gäste ausgelost, nämlich die beiden, deren Steine dieselben Schmuckbilder tragen wie die gezogenen Gaststeine. Diese beiden Gäste dürfen den Tee trinken. Sie melden sich beim Ausrufen ihres Zeichens. Der Gast, dessen Zeichen zuerst gezogen ist, geht vor, nimmt die Teeschale in Empfang und kehrt mit ihr auf seinen Platz zurück. Drei Schluck darf er trinken. Dann kommt der andere Gast, dessen Zeichen gezogen ist, nimmt die Teeschale in Empfang und kehrt mit ihr auf seinen Platz zurück. Es können wie hier beschrieben zwei Gäste zusammen trinken; auch drei können gleichzeitig an die Reihe kommen. Man kann auch einen Gast allein trinken lassen; doch muß man verabreden, welche Art man wählen will, damit der Wirt Bescheid weiß und den Tee entsprechend zubereitet. Hat die erste Gruppe getrunken, so wird wieder gezogen.

¹ Das Schmuckbild ist sonst die obere Seite. Man wählt hier Steine mit Kiku (Chrysanthemum), Tachibana (Citrus nobilis), Hagi (Lespedeza bicolor), Kiefer, Bambus und so weiter.

Wenn ein Gast, dessen Stein gezogen ist, keine Lust hat, Tee zu trinken, so darf er darum bitten, seinen Stein fortzulegen. In dem Fall darf ein Gast, der bereits getrunken hat, aber gern noch einmal trinken möchte, darum bitten, seinen Stein wieder ins Spiel zu nehmen. Sind alle Steine gezogen, so teilt der Spielwart das den Spielern mit. Der Wirt beginnt sogleich mit dem Aufräumen der Teegeräte, und das Orisue wird vom ersten Gast an den Platz gelegt, der immer beim Zurückgeben der Geräte gewählt wird.

5. Chakabuki. Dieses Spiel ist eine Nachahmung des Weihrauchspieles Jūshu-kō. Beim Weihrauchspiel werden erst Proben verschiedener Weihrauchsorten gegeben; dann werden zu diesen noch neue Sorten gefügt, und die Spieler müssen die verschiedenen Proben wieder erkennen. Für Chakabuki gebraucht man drei verschiedene Sorten Tee, fünf gleiche Teebüchsen, ein Tablett, Shazabon, Stimmzettel, ein Orisue, Schreibzeug und Papier, ein Fukusa roter Farbe zum Zudecken der Geräte und schließlich noch ein Suihatsu, auf das zum Schluß die Reihenfolge geschrieben wird, in der die Teesorten benutzt worden sind.

Die beiden Teearten, die man als Proben gibt, bezeichnet man als Kambayashi¹ und Takeda nach zwei seit vielen Generationen berühmten Familien im Teedistrikt Uji. Die dritte Sorte nennt man Gastsorte. Zwei Teebüchsen enthalten die Sorte Kambayashi und zwei die Sorte Takeda. In der fünften Teebüchse ist die Gastsorte. Eine Büchse mit Kambayashi und eine mit Takeda werden herausgenommen. Die drei anderen Büchsen werden so gegeneinander verschoben, daß auch der Wirt nicht mehr weiß, welchen Inhalt die einzelne Büchse hat. Außer dem Wirt und fünf Gästen soll noch ein Teilnehmer anwesend sein, der die Schreibarbeit übernehmen kann. Man nennt ihn den Kisha.

Bei Beginn knien die Gäste wieder an vorläufigen Plätzen nieder. Es erfolgt Begrüßung, und erst dann begeben sich die Gäste auf die ihnen zukommenden Sitze. Die Stimmzettel sind draußen in ein Orisue getan, und dieses wird vor dem ersten

¹ Einer der Ahnen dieses Hauses stand im Dienst von Ieyasu. Schon damals hatte er für die Teeplantagen zu sorgen.

Gast auf die Matte gelegt. Dann bringt der Schreiber Schreibgerät und Schreibpapier herein und kniet auf dem letzten Platz nieder. Sogleich beginnt die Zubereitung des Tees. Es handelt sich nur um Koicha. Im ganzen wird fünfmal Tee zubereitet.

Der erste Gast nimmt sich einen Stimmzettel aus dem Orisue und gibt dies weiter. Wenn alle Gäste einen Stimmzettel erhalten haben, zerreißt ein jeder den seinigen in drei Teile, legt diese aufeinander und steckt sie in seinen Fächer. Schon am Tage vorher sind die Stimmzettel bezeichnet; ein jeder trägt dreimal das gleiche Zeichen, und zwar sind es die chinesischen Zeichen, die in Zusammenstellung mit Kyaku, Gast, angeben, um welchen Gast es sich handelt.

Alles, was die Teebereitung betrifft, vollzieht sich wie immer. Doch muß man Sorge tragen, daß die Büchsen, aus denen die ersten beiden Proben genommen werden, kenntlich sind. Man macht deshalb ein Zeichen darauf, das sie als Kambayashi oder Takeda ausweist. Diese beiden Büchsen stehen vorn auf dem Tablett. Dahinter sind die drei Büchsen angeordnet, die auf ihren Inhalt geprüft werden sollen. Ehe man das drittemal Tee bereitet, muß man das Tablett herumdrehen, sodaß jetzt die drei Büchsen vorn stehen. Dem Gebrauch der Weihrauchlehre entsprechend nennt man die bekannten Sorten Kokoromicha und die unbekannten Honcha¹. Unter den drei unbekannten Büchsen wählt man zuerst die am weitesten rechts stehende, dann die mittlere. Immer, wenn die Gäste trinken, nimmt man die nächste Teebüchse herab und setzt sie vorläufig neben die Spülschale. Dann stellt man die Büchse, von der man gerade genommen hat, auf das Tablett zurück und zwar auf denselben Platz, auf dem sie vorher gestanden hat. Das Tablett selbst muß während des Spiels auf der Tana stehen. Sobald die Büchse auf das Tablett zurückgestellt ist, wird ihr Platz auf der Matte frei und kann nun von der nächsten Büchse eingenommen werden. Nur die allererste Büchse wird mit dem seidenen Tuch gereinigt; bei den übrigen läßt man das Säubern fort.

¹ Vergleiche auch die Bezeichnungen Hi-no-cha und Moto-no-cha in Kapitel XXIV. Meine Lehrerin gebrauchte statt Kokoromicha Kikicha.

Die Gäste sollen beurteilen, ob der Tee, den sie kosten, der gleiche ist wie der, den sie zuvor probiert haben, und welcher der beiden Sorten er entspricht, oder ob es eine ganz neue Sorte ist. Selbstverständlich dürfen sie nicht mit ihren Nachbarn darüber sprechen. Sie schreiben ihr Urteil auf einen Zettel und falten diesen zusammen. Das Urteil muß also lauten: entweder Sorte I oder Sorte II oder Gast. Das Urteil Gast soll bedeuten, daß der Tee ein noch nicht gekosteter neuer ist. Alle Zettel werden der Reihe nach in das Orisue gelegt, und dieses wird vom letzten Gast dem Schreiber überreicht, der die Urteile in eine Tabelle einträgt, die genau wie beim Weihrauchspiel eine bestimmte Form besitzen muß. Alles, was sich im voraus eintragen läßt, muß vorbereitet sein. Die erste Senkrechte rechts gibt die Überschrift: Protokoll für Chakabuki. Die zweite Reihe wird erst später ausgefüllt; denn sie soll die Reihenfolge angeben, in der die Teesorten benutzt sind. Die weiteren Reihen enthalten die Antworten der Gäste. Es soll der Name des wirklich benutzten Tees auf gleicher Höhe stehen mit dem Urteil, das die verschiedenen Gäste über ihn abgegeben haben, damit man leicht erkennt, ob Fehler gemacht sind. Schließlich folgt noch eine Zusammenfassung der Punkte, die jeder Gast erhalten, sowie das betreffende Datum und der Name des Teezimmers, in dem das Spiel stattgefunden hat. Wenn die Stimmen zum erstenmal abgegeben sind und das Orisue mit den Stimmentzetteln zum Schreiber kommt, so nimmt dieser alle heraus und legt sie, ohne sie anzusehen, neben die Stelle der Tabelle, auf der die Zeichen für Monat und Tag stehen. Das ist oben links. Bei der zweiten Abstimmung kommen die Zettel etwas tiefer und bei der letzten ganz unten in dieselbe Spalte. Sobald diese letzten Stimmentzettel hingelegt sind, breitet der Schreiber die ersten aus und trägt die Abstimmung in die Tabelle ein. Es folgt die Eintragung der zweiten und schließlich der dritten Abstimmung.

Inzwischen hat der Wirt die Teegeräte aufgeräumt. Er nimmt das Shazabon von der Tana herab, setzt sich dem Schreiber gegenüber und öffnet die Teebüchsen der Reihe nach. Da jede Teebüchse auf der Rückseite ihres Deckels den Namen der Teesorte, die sie enthält, mit weißer Farbe verzeichnet trägt, so kann der Schreiber jetzt feststellen, wie die Teesorten

aufeinander gefolgt sind. Gemäß der Reihenfolge ihrer Benutzung werden die drei Sorten in die Tabelle eingetragen, also vielleicht Sorte I, Sorte II, Gast oder Sorte II, Gast, Sorte I und so weiter. Damit lassen sich jetzt die vorher eingetragenen Urteile leicht vergleichen. Hat ein Gast die Sorte I oder die Sorte II richtig erkannt, so wird ihm dafür ein Punkt zugebilligt. Hat er die Gastsorte als neue, unbekannte beurteilt, so kommen ihm dafür zwei Punkte zu. Sobald die Tabelle abgeschlossen ist, wird sie zusammengerollt; der obere Rand wird etwas eingeschlagen, die Rolle senkrecht gefaßt und dem Gast überreicht, der alle drei Sorten richtig beurteilt hat. Hat kein Gast fehlerlos geantwortet, so wird die Rolle zunächst dem ersten Gast ausgehändigt. Die Gäste sehen sich das Protokoll an, und schließlich fällt es dem Gast zu, der die meisten Punkte erhalten hat. Stehen zwei Gäste an erster Stelle, so kommt das Protokoll dem Gast zu, der bei der Teeanordnung den höheren Platz innehat¹. Zusammen verlassen Wirt und Schreiber das Zimmer. Vor der Tür knien sie noch einmal nieder, um sich zu verbeugen, worauf alle Gäste mit einer Gegenverbeugung danken.

6. Mawarizumi: Wie schon einleitend erwähnt wurde, kann dieses Spiel nur im Winter vorgenommen werden, wenn die Feuerstätte geöffnet ist. Außer den üblichen Geräten der Feuerbereitung gebraucht man wie bei Sumi shomō lange Feuerstäbchen, Nagahibashi, den kleinen Spaten, Sokotori, und zudem noch zwei Handa. Das eine Handa wird Hitori-handa oder Tomoe-handa genannt, das andere Sumiage-handa oder Suji-handa. Bei geringer Teilnehmerzahl ist das Spiel uninteressant; je mehr Gäste, umso amüsanter gestaltet es sich. Im Gegensatz zu sonst werden möglichst viele Kohlen in den Kohlenkorb geschichtet. Der Sinn dieses Spieles besteht darin, die Kohlen in der Feuerstätte auf kunstvolle und eigenartige Weise aufzubauen. Als ganz besonders geschickt wird es angesehen, wenn ein Gast die Kohlen so hoch aufbaut, daß sie über den Rand der Feuerstätte hinausragen. Manche Gäste verstehen es sogar, die Kohlen in die Asche zu legen, ohne sie gegen die Dōzumi zu stützen, und

¹ Nach der Methode, die mir persönlich bekannt ist, schreibt man das Protokoll auf einen Fächer (Sensu) und schenkt diesen Fächer dann dem Gast, der fehlerlos geurteilt hat.

dann die Dōzumi am Schluß unter den anderen Kohlen seitlich hervorzuziehen.

Zuerst bringt der Wirt den Kohlenkorb ins Teezimmer, richtet alles wie immer, nimmt den Kessel vom Feuer und schiebt ihn zur Seite. Dann dreht er sich auf seinen Platz zurück, legt die vorher aus dem Korb genommenen Feuerstäbchen und die Weihrauchdose wieder in den Korb, stellt diesen zum Schmuck auf die Tana und verläßt das Teezimmer, um das Hitori-handa, ein Handa zum Feuerholen, mit den langen Feuerstäbchen und dem Sokotori hereinzutragen. Er nimmt fast die ganze Glut aus dem Feuerbecken und läßt nur die am besten durchgebrannte Kohle als Feuersamen zurück. Ein Stückchen Weihrauch, Umegaka, wird dazu gelegt, die glühende Kohle wird mit Asche zugedeckt und die herausgenommene Glut im Hitori-handa fortgetragen. Beim Wiederhereinkommen bringt der Wirt die Aschenschale mit und stellt sie wie immer vorläufig nieder. Er nimmt den Kohlenkorb wieder von der Tana herunter und setzt ihn auf seinen Platz. Es wird einmal mit der Feder gefegt; dann kommt die Feder wieder in den Korb zurück. Der Korb wird etwas beiseite geschoben; dann wird Asche gestreut. Dabei geht man etwas anders vor als sonst. Die Asche soll sich in der Mitte der Feuerstätte häufen; sie soll auch etwas reichlicher gestreut werden als im allgemeinen. Danach stellt der Wirt die Aschenschale wie immer zur Seite, nimmt die Edazumi vom Korb und legt die Kohlen ins Feuer. Bei diesem ersten Herrichten muß alles wie immer geschehen; doch sollen mehr Kohlen verwandt werden als sonst. Die Gäste folgen mit gespannter Aufmerksamkeit. Ist der Wirt fertig, so stellt er den Kohlenkorb wieder auf die Tana und die Aschenschale in die Nähe des Kessels. Er steht auf, holt das Sumiage-handa herein, ein Handa zum Aufnehmen der Kohlen, und setzt es auf den Platz, den vorher der Kohlenkorb innehatte. Zudem legt er die kurzen Feuerstäbchen, die so lange im Kohlenkorb waren, auf das Handa. Dann begibt er sich in die Nähe der Tür und kniet dort nieder.

Der erste Gast verbeugt sich vor dem zweiten, steht auf und begibt sich zur Feuerstelle. Während er die Kohlenanordnung des Wirtes sorgfältig betrachtet, begibt sich der zweite Gast

auf den Platz des ersten; alle Gäste rücken einen Platz nach oben, und dem Wirt fällt der Platz des letzten Gastes zu. Dieses Nachrücken wiederholt sich später jedesmal, wenn ein neuer Gast sich zur Feuerstätte begibt. Während alle übrigen Gäste aufmerksam folgen, wendet sich der vor dem Feuer kniende Gast seiner Aufgabe zu. Zunächst ergreift er die kurzen Feuerstäbchen von oben und legt sie gegen den Rand des Handa. Dann verbeugt er sich vor seinem Vorgänger; man nennt das Age-rei. Seine Aufgabe besteht jetzt darin, die von seinem Vorgänger aufgelegten Kohlen in umgekehrter Reihenfolge, wie sie hineingelegt sind, mit den langen Feuerstäbchen wieder herauszunehmen. Das ist nur möglich, wenn er sich vorher die Reihenfolge gut gemerkt hat. Ist er damit fertig, so muß er die Kohlen wieder aufbauen, und der nächste Gast muß sie herausnehmen. Jeder Gast bemüht sich, dem nächsten eine möglichst schwere Aufgabe zu hinterlassen. Legt ein Gast zwei oder drei Kohlen auf einmal in das Feuer, so muß sein Nachfolger sie auch gleichzeitig herausnehmen. Jeder Gast soll etwas Neues bieten; es ist deshalb gut, sich im voraus einen Plan zurechtzulegen, nach dem man die Kohlen kunstvoll aufschichten kann. Fällt einem Gast beim Fortnehmen der Kohlen der ganze Aufbau seines Vorgängers zusammen, so muß er alle Kohlen in das Handa zurücklegen, sogleich zurücktreten und sich entschuldigen.

Wenn alle Gäste an die Reihe gekommen sind, so nimmt der Wirt wieder alle Kohlen bis auf die Dōzumi heraus, glättet die zerstörte Asche mit den langen Feuerstäbchen, gräbt das zugedeckte Feuer wieder aus und legt es in die Mitte der Feuerstätte. Er streut Asche wie immer bei der Kohlenzeremonie, setzt die Aschenschale auf ihren vorläufigen Platz, nimmt den Korb von der Tana herab, fegt und legt die Feder dann wieder in den Korb zurück. Dann holt er frische Glut herein, legt noch einmal eine Dōzumi ins Feuer und richtet es in der vorschriftsmäßigen Art auf. Er benutzt dabei die beim Spiel gebrauchten Kohlen. Allen haftet etwas Asche an, und der Wirt soll die unter ihnen wählen, die am wenigsten beschmutzt sind. Sokotori und lange Feuerstäbchen werden auf das Handa gelegt und mit den übrig gebliebenen Kohlen hinausgetragen. Zum zweitenmal wird die Weihrauchdose hervorgeholt und Weih-

rauch gelegt. Die Gäste haben sich bereits beim Streuen der Asche wieder auf ihre richtigen Plätze gesetzt. Jetzt dürfen sie wie immer um die Besichtigung der Weihrauchdose bitten.

Der Wirt räumt in der üblichen Art auf. Wenn er die Aschenschale hinausgetragen hat, so kommt er mit einem Wasserkessel mit heißem Wasser zurück. Es handelt sich um ein Tetsubin, einen Kessel mit Ausguß und Henkel. Der Wirt trägt ihn in der linken Hand und hält in der rechten einen Untersatz. Das heiße Wasser wird in den Wasserkessel der Feuerstätte, die Kama, gegossen. Dann schließt der Wirt die Kama, setzt sie aufs Feuer und trägt das Tetsubin wieder hinaus.

6a. Hanayose. Kann Mawarizumi nicht stattfinden, so tritt dieses Blumenspiel dafür ein. Man gebraucht ebenso viele Vasen wie Gäste anwesend sind; denn bei diesem Spiel sollen alle Gäste gleichzeitig ihre Kunst zeigen. Am besten eignen sich hängende Blumenvasen, Kake-hanaïke. Sie werden irgend wo aufgehängt, wo sich Gelegenheit dazu bietet. Eine andere Vorschrift verlangt, daß man soviel Blumenvasen, wie Gäste anwesend sind, in die Bildnische stellen soll. Der Gehilfe bringt allen Gästen Blumen und sorgt auch für Wasser.

7. Mawarihana. Hier werden wieder die der Blumenlehre entstammenden Geräte, Blumentisch mit Messer und dem Tsurukubi genannten Wassergefaß, und eine Blumenvase gebraucht. Verschiedene Sorten Blumen sollen auf dem Tisch liegen, und wie immer ist dabei nicht an Blumen in unserem Sinne, sondern mehr an Blüten- und Blatzweige zu denken. Die Vase wird als Schmuck in die Bildnische gestellt.

Der Wirt bringt das Blumentischchen mit allem Zubehör ins Teezimmer und stellt es auf die Gerätematte, dicht an den Rand. Dann wendet er sich den Gästen zu und verbeugt sich vor ihnen. Dankend antworten alle Gäste mit der Gegenverbeugung. Wieder greift der Wirt nach dem Blumentischchen und stellt es in die Bildnische neben die Blumenvase nach der oberen Seite. Sobald er sich zurückgezogen hat, verbeugt sich der erste Gast vor dem zweiten und geht vor, um die Blumen anzuordnen. Er nimmt einige hoch, bringt sie in Ordnung und stellt sie in die Vase. Dann zieht er sich zurück, und die Reihe kommt an den zweiten Gast. Wieder erfolgt zuerst Verbeugung

vor dem folgenden Gast. Dann geht der zweite Gast vor und betrachtet die Blumen. Es hat den Anschein, als ob er die Blumenanordnung höchst bewundert. Dann dreht er sich zu seinem Vorgänger um und verbeugt sich vor ihm. Er richtet zunächst seine eigenen Blumen, nimmt dann die Anordnung seines Vorgängers aus der Vase heraus, legt sie auf das Tischchen, steckt seine eigenen Blumen in die Vase und geht schließlich auf seinen Platz zurück. Es gilt als Ausdruck besonderer Bescheidenheit, wenn ein Gast die Blumen seines Vorgängers so stehen läßt, wie sie sind, und nur einen einzigen Zweig dazufügt.

Ein Gast nach dem anderen kommt an die Reihe. Sind sehr viele Blumen da, so kann jeder Gast auch zwei- oder sogar dreimal an das Stellen kommen. Zuletzt überträgt man die Anordnung der Blumen einem Gast, der im Blumenkult erfahren ist und das Blumenstellen wirklich beherrscht. Seine Anordnung wird als Schmuck der Bildnische beibehalten. Der Wirt stellt das Blumentischchen zunächst wieder wie am Anfang auf die Gerätematte, verbeugt sich vor den Gästen und trägt das Tischchen hinaus.

Es ist ohne weiteres zu erkennen, daß diese Teespiele Wiederholungen früher genannter Formen enthalten. So erinnert Mawarizumi an Sumi shomō. Der Unterschied liegt hauptsächlich in dem Spielmoment, dem Wetteifer der Gäste, einander zu überbieten, der für Mawarizumi charakteristisch ist, während bei Sumi shomō nur der erste Gast in Tätigkeit tritt. Das gleiche Prinzip des Wettseifers unterscheidet auch Mawarihana und Hanayose von Hana shomō. Das Spiel Shaza enthält sowohl die Übertragung der Blumen- wie der Kohlenpflichten an den Gast. Neu ist hier nur die Zusammenfassung dieser beiden Aufgaben mit einander und mit der Weihrauchzeremonie.

Bei der früher erwähnten Einteilung des Teesystems, nach der man von der eigentlichen Geheimlehre eine aus acht Abschnitten bestehende kleine Lehre, die Konarai hatsu-shiki, abtrennt, fällt diese Wiederholung fort; denn Hana shomō und Sumi shomō sind in dieser achtstufigen kleinen Lehre nicht enthalten. Sie machen zwei der fünf ausfallenden Stufen aus; die übrigen drei sind Chawan kazari, Meibutsu kazari und Hanaire kazari, bzw. Chashaku kazari.

III. Teil

WAS IST DIE TEEZEREMONIE, UND WAS
BEDEUTET SIE?

Kapitel XXIII

DAS SYSTEM

Die vorangehenden Kapitel haben versucht, die ganze Fülle des Vorhandenen darzustellen. Es fragt sich, was daraus an Allgemeinem zur Charakterisierung des Teekultes folgt. Zunächst soll wie bisher beim Äußerlichen verweilt und das rein Formale in seinen allgemeinen Zügen zusammengefaßt werden.

I. Strenge und Ausführlichkeit der Bestimmungen. Alle europäischen Beobachter, die über den Teekult geschrieben haben, heben diesen Punkt am meisten hervor. Tatsächlich haben wir es mit einer so weitgehenden Festlegung der Bestimmungen menschlichen Verhaltens zu tun, daß wir den Teekult vielleicht als das Extremste ansprechen dürfen, was die menschliche Gesellschaft in dieser Beziehung hervorgebracht hat. Es wäre jedoch verkehrt, in diesem systematischen Festlegen menschlichen Verhaltens etwas Besonderes, nur der Teezeremonie Eigentümliches sehen zu wollen. Es handelt sich hier im Gegenteil um ein häufig vorkommendes völkerpsychologisches Phänomen. In Japan scheint sich diese systematische Regelung menschlichen Verhaltens besonders stark entwickelt zu haben. Denn der Teekult ist nur ein Beispiel unter den vielen Gruppen der Verhaltensvorschriften, die für Etiquette¹, Kochen², Essen, Blumenstellen, Weihrauchlehre und so weiter zu be-

¹ Vgl. z. B. Thiel, F., „*Das Kojitsu Sosho des Teijo*“, in Mitt.OAG (= Deutsch. Ges. f. Nat.- u. Völkerk. Ostas.) Bd. X, 2. 1905.

² Vgl. Brinkley, *Japan* II: „Here, again, just as in the ceremonials of tea-drinking and incense burning, there is found an elaborate code of rules...“ (in bezug auf das Kochen). Außerdem: „Elaborate enactments extended to the etiquette of eating and drinking as well as the science of cooking“, S. 112.

stimmten Zeiten bestanden haben oder noch heute gelten. Beispiele für die Strenge und Ausführlichkeit der Teeregeln sind in den vorangehenden Kapiteln reichlich zu finden; ja diese Kapitel bestehen aus nichts weiter als der Aufzählung der Regeln, und sie berechtigen uns, zu behaupten, daß von sehr wenigen, an ihrer Stelle erwähnten Ausnahmen abgesehen, keine Möglichkeit einer freien Wahl bleibt. Dieses Prinzip, das grundlegend für das Teesystem ist, sei als Prinzip des Ausschlusses einer Wahl formuliert. Um ein wenig Ordnung in die Fülle all dieser Regeln zu bringen, mag hier im Zusammenhang noch einmal kurz angeführt werden, auf welche Gebiete sich die Bestimmungen des Teekultes beziehen.

1. Geräte. Es handelt sich um eine erstaunlich große Fülle von Geräten, und viele dieser Geräte kommen in einer überwältigend großen Anzahl von Spielarten vor. Man denke etwa an die Teebüchsen und die Teekessel. Alle diese Geräte entsprechen ganz bestimmten Vorschriften. Wo man abzählen kann, da führt man Zahlen ein: bei den Knoten der Bambusstange für den Hängekessel, bei den Mattenstreifen, die die Lage der Geräte bestimmen, beim Chasen. Wo Maße möglich sind, da mißt man: bei Tanamono, beim Fukusa und Chakin, beim Rande der Feuerstätte, ja selbst beim Schmutzloch des Gartens¹. Ebenso eindeutig wird das Material der Geräte festgelegt. Ob Zedern- oder Maulbeerholz oder das Holz der *Paulownia Imperialis* benutzt wird, ist nicht der Willkür überlassen. Bei Teeschale und Weihrauchbüchse, bei Tanamono, Futaoki und so weiter wird bestimmt, welche Seite die vordere, welche die Rückseite sein soll; man bringt sogar absichtlich solche Ungleichheiten hervor, wie bei Takedaisu, Sankanjinno-futaoki und so weiter. Die Festlegung bleibt nicht bei den eigentlichen Teegeräten stehen, sondern erstreckt sich auch auf Gegenstände des täglichen Gebrauchs, die beim Tee nur nebensächlich fungieren wie Rauchservice, Feuerbecken zum Wärmen der Hände, Wasserkübel, Sandalen.

2. Material. Ebenso sind alle Stoffe, die bei der Zeremonie verbraucht werden, geregelt. Welche Art der Kohlen,

¹ Es muß erwähnt werden, daß es sich hierbei nicht nur um etwas dem Teekult Eigentümliches handelt; die Standardisierung ist in Japan allgemein sehr entwickelt.

welche Asche verwandt wird, ist bestimmt. Die Wahl der Blumen, die Zutaten zu den Speisen der Teegesellschaft, Weihrauch und so weiter sind genau festgelegt. Auch hier wird versucht, wo angängig, wie bei den Kohlen, eine größere Bestimmtheit durch Maßbeziehungen zu erreichen.

3. Funktion. Alles Tun ist bestimmt: was zu geschehen hat, in welcher Reihenfolge, in welchem Tempo. Wie die Bewegung zu erfolgen hat, in welcher Ausdehnung, ob mit der rechten oder der linken Hand, ja selbst das Arbeiten der einzelnen Finger ist Regeln unterworfen. Die Anzahl der Schritte, der Platz im Zimmer, die Richtung des Körpers, die Art des Gehens, Knieens, Rutschens, Verbeugens gehorchen unumstößlichen Gesetzen. Selbst, wann Entspannung eintritt, das Kleid in Ordnung gebracht wird, was und wann man spricht, wird gelernt. Es ist festgesetzt, wohin man jeden Gegenstand stellt, wie und wo man ihn anfaßt und handhabt, mit wieviel Bewegungen man ihn aus einer Lage in die andere bringt, wann und wie man ihn ansieht, ja selbst, mit welchem Nachdruck ihn die Hand bestreicht.

4. Vorbereitung. Die Regeln über das Tun erstrecken sich nicht nur auf das, was vor den Gästen geschieht, oder was die Gäste zu tun haben. Auch bei den Vorbereitungen darf nicht nur auf das Endresultat gesehen werden. Wie das Tuch ausgewaschen und für den Gebrauch gefaltet wird, ist nicht gleichgültig. Die Reihenfolge, in der man bei der Teegesellschaft alles für die Gäste vorbereitet, ist festgelegt. Nach Regeln wird der Kohlenkorb angeordnet, das Mizuya geschmückt, die Asche im Feuerbecken geschichtet und verziert, der Beutel der Teebüchse geschlossen und so weiter.

II. Systematisierung der Bestimmungen. Es wäre verkehrt, anzunehmen, daß jede Regel nur für sich besteht. Es handelt sich hier um ein System, das sich auf einer Anzahl von Grundregeln aufbaut. Selbstverständlich soll hier nicht die Meinung vertreten werden, daß dieses System auf Grund von Regeln entstanden sei; hier handelt es sich nur um die Darstellung des fertigen, heute bestehenden Systems.

Zunächst läßt sich allgemein sagen, daß alles, was zum Teekult gehört, eine bestimmte Atmosphäre besitzt; das heißt, man weiß, was dazu paßt, und was nicht dazu paßt. Jedes

Teegerät drückt diesen Charakter aus; es ist anders als andere Geräte. Man nehme an, es wäre möglich, jemand im Teekult zu erziehen, ohne daß er jemals einen Kohlenkorb zu sehen bekäme. Dann zeige man ihm die in Japan gebräuchlichen Kohlenkörbe, und er wird sogleich wissen, welche sich für die Teezeremonie eignen. Wenn ich ein Geschenk besorge, das ich dem Wirt der Teegesellschaft mitbringen will, so suche ich es nach diesem Gesichtspunkt des Passens aus. Vielleicht bin ich ungeschickt, und es gelingt mir nicht, etwas Befriedigendes zu finden; so weiß ich doch darum. Selbst ein Geschenk aus Europa kann ich zum Teekult passend aussuchen. Es ist schwer, dieses Passend-Sein näher zu bestimmen. Man kann wohl einige Seiten daran aufweisen; aber sie erschöpfen es so wenig in diesem Fall wie auch sonst, wenn es sich darum handelt, die Atmosphäre zu bestimmen. Sicher ist, daß alles, was zum Teekult passen will, einfach sein muß. Doch ist es eine Einfachheit bestimmter Art; denn es handelt sich nicht um das ursprünglich Einfache, sondern um ein bewußtes Abwenden vom Komplizierten. Nichts Glänzendes, Prunkendes paßt. Es muß ästhetisch befriedigen. Deutlich muß das Material zu erkennen sein; nichts Falsches darf vorgetäuscht sein. Die Bearbeitung muß dem Material angepaßt sein und von möglichst hoher Qualität. Das alles genügt aber nicht. Andererseits wird das Passen unmittelbar erkannt. All dies Gesagte gilt nicht nur von den Geräten, sondern auch für das Verhalten. Auch hier ist das Urteil, was paßt, leicht und sicher zu fällen.

Viele Regeln lassen sich unter dem Gesichtspunkt der gegenseitigen Abstimmung zusammenfassen. Alle Geräte, die man bei einer und derselben Gelegenheit benutzt, müssen aufeinander abgestimmt sein oder zu einander passen. Es muß nicht nur jedes einzelne zum Teekult passen, sondern sie müssen auch untereinander harmonisieren. So darf man bei einem Oita nur ein Kirikakeburo oder ein Ryūkyūburo gebrauchen. Es wäre undenkbar, ein Nagaita mit einem eisernen Feuerbecken zu schmücken. Rohes Holz paßt zu Eisen; lackiertes Holz stimmt zu Bronze. Bambus dagegen ist neutral und erlaubt ebenso gut Bronze wie Eisen. Der Grund dafür ist das Prinzip der Hierarchie, das den ganzen Aufbau der Teezeremonie übergreift. Jedes Gerät besitzt eine Rangstufe, die

besonders klar beim Futaoki hervortritt. Das Futaoki aus Bambus steht auf der niedrigsten Rangstufe. Der Japaner sagt: Kurai ga hikui. Den höchsten Rang nimmt das Hoya ein. Deutlich kommt dieses Prinzip auch bei Tanamono zum Ausdruck. Daher ist es sehr wichtig, Futaoki und Tanamono richtig zusammenzustellen. Es handelt sich hier um eine willkürliche, aber doch nacherlebbare Rangordnung. Sie betrifft nicht allein das Material, das mehr oder weniger edel ist. Vielleicht würde man in manchen Fällen anders anordnen, solange einem die Reihenfolge noch nicht bekannt ist. Kennt man aber einmal die japanische Rangordnung, so ist es nicht schwer, ihr zuzustimmen. In allen Fällen, wo der Rang genau festgelegt ist, macht die Zusammenstellung keine Schwierigkeit. Anders ist es, wo es sich um keramische Produkte verschiedener Werkstätten handelt. Da muß man sich in die ästhetische Schätzung einleben, um zu wissen, was einander entspricht. Deshalb wird bei höheren Zeremonien oft im einzelnen angegeben, wie die Zusammenstellung zu erfolgen hat.

Diese Hierarchie ist auch für die Wahl der Zeremonie bestimmend. Wie die Geräte, so ordnen sich die Zeremonien in eine Reihe. Handelt es sich bei den Geräten um Material, Ursprung oder auch willkürliche Platzzuweisung, so finden wir bei der Zeremonie Abstufung in der Kompliziertheit und Rücksichtnahme. Es ist einmal so, daß bestimmte Geräte durch ihren Wert die besondere Zeremonie verlangen. Das ist zum Beispiel der Fall bei Karamono, Nagao sasu, Meibutsu kazari und so weiter. Es kann auch so sein, daß ein Gerät durch seinen Wert nur einige neue Züge in die Zeremonie bringt, aber keine besondere Zeremonie hervorruft. So stellt man eine wertvolle Weihrauchbüchse beim Betrachten auf das seidene Tuch. Die verschiedenen Zeremonien stehen ganz deutlich übereinander, beginnend mit Usucha, Koicha und so weiter bis zu den allerhöchsten letzter Geheimlehre. Je höher die Zeremonie, umso wertvoller die Geräte, umso stärker die Einführung neuer Geräte, umso rücksichtsvoller die Behandlung der Geräte. So wird die Handhabung von Stufe zu Stufe verwickelter.

Ein weiteres Prinzip ist die Rücksicht auf die Jahreszeit. Im allgemeinen handelt es sich nur um den Unterschied von Winter und Sommer. Es ist ganz deutlich, daß die Winter-

zeremonie die wichtigere ist, hinter der die sommerliche zurücktritt. Die Geräte für Winter und Sommer unterscheiden sich hauptsächlich hinsichtlich der Größe und Tiefe. Große, tiefe Teeschalen, große Kessel, große Schöpflöffel, große tiefe Kohlenkörbe und Aschenschalen gehören zum Winter. Andere Unterschiede treten daneben etwas zurück. Die Aschenschale des Winters hat im Gegensatz zur sommerlichen keine Glasur; im Winter gebraucht man einen weichen, im Sommer einen harten Kesseluntersatz. Der Kiel der Feder, mit der man im Winter reinigt, hat den kleinen Abschnitt rechts liegen; im Sommer soll der linke Abschnitt kleiner sein. Das Futaoki aus Bambus trägt den Knoten im Sommer höher als im Winter. Man benutzt anderen Weihrauch. Ganz stark verändert sich die Zeremonie selber; denn die Einführung des Furo bringt viele neue Unterschiede mit.

Überall wird versucht, die Unterschiede zu begründen. Man wählt die tiefe Tasse, um eine schnelle Abkühlung zu verhindern. Der größere Kohlenkorb paßt zu dem größeren Feuer im Winter. Bei der Zeremonie geht man gleichermaßen vor. Man legt die Kohlen anders, damit die Gäste bei der Wärme des Sommers nicht durch den Schein des Feuers belästigt werden. Der Deckel wird im Winter nach dem Schöpfen des Wassers sogleich geschlossen, damit das Wasser sich nicht abkühlt. Das heiße Wasser wird in der Schale im Winter hin- und hergeschwenkt, um sie zu erwärmen. Auf Vernunftgründe führt man auch viele Bestimmungen zurück, die für das Zueinanderpassen gelten, ohne sich durch das Prinzip der Hierarchie erklären zu lassen. Selbstverständlich wird man die mit Kohlenstaub bedeckten Weihrauchkugeln nicht in ein Holzschälchen legen, sondern in eine Porzellandose. Es ist viel angebrachter, sie mit den Feuerstäbchen zu fassen statt mit der Hand; dagegen kann man den sauberen Weihrauch des Sommers sehr wohl mit der Hand greifen. Die tiefe Teeschale, Tsutsujawan, ist viel zu tief, um sie in der üblichen Art zu reinigen. Da führt man für sie notgedrungen eine neue Regel ein. Vieles läßt sich so erklären. Selbstverständlich kann man Shōōdana nur im Winter gebrauchen. Wo sollte man im Sommer das Feuerbecken hinstellen? Denn sie besitzt keinen Platz dafür und ist andererseits viel zu groß, um wie eine kleine Tana das Feuer-

becken neben sich zu dulden. Doch schließlich gibt es auch Sonderregeln, die man mit noch so gutem Willen nicht als begründet ansehen kann. Um nur einige Beispiele zu nennen: Stellt man den Schöpflöffel in ein Shakutate, so müssen stets auch die Feuerstäbchen dazu gestellt und in bestimmter Weise gehandhabt werden. Trägt man die Teeschale allein ohne Teebüchse aus dem Zimmer, so muß man sie mit vier Griffen hochheben. Es kommt darauf hinaus, daß für jeden Fall, also für jedes Gerät, jedes Material des Gerätes, jede Beschaffenheit des Gerätes, für jede Umgebung, jede Gelegenheit, kurz für jede beliebige Bedingung, die eintreten kann, die Folge festgelegt wird, sowohl das Gerät wie die Funktion bestimmend. Läßt die Folge sich begründen, dann ist es gut. Läßt sich kein Grund anführen, so genügt die Tatsache der spezifischen Bedingung für die Forderung einer spezifischen Folgerung.

Man kann die Zeremonie auch unter dem Gesichtspunkt der Arbeitsrationalisierung betrachten. Dies mag zuerst grotesk erscheinen. Es wird soviel unnötige Arbeit geleistet, soviel Zeit wird verbraucht. Trotzdem geschieht alles ausgeklügelt zweckmäßig. Man versuche einmal, eine Spülchale mit gebrauchtem Wasser, einen Schöpflöffel, der benutzt ist und nicht tropfen darf, und ein Futaoki gleichzeitig aus dem Zimmer herauszubringen. Man vergesse auch nicht, die Geräte so zu halten, daß sie alle auf die Erde gelegt und wieder aufgehoben werden können. Schwerlich wird man einen besseren Weg finden können als den im Teekult vorgeschriebenen. Auch die Regeln über das Anlegen des Feuers bilden eine vorzügliche Anweisung. Alles geschieht reibungslos. Es erscheint überflüssig, die Ringe des Kessels erst in die Hand zu nehmen, und doch lassen sie sich so am leichtesten fassen. Jeder Gegenstand wird so hingestellt, daß er für den Gebrauch bereit ist. Selbstverständlich muß die Schale, die links steht, erst links und dann rechts gefaßt werden, wenn man sie auf der rechten Seite benutzen will. Die Beispiele ließen sich leicht häufen. Doch dieses Prinzip, das zum Teil so gut durchgeführt ist, daß man an moderne Bewegungsstudien denken könnte, wird von einem direkt entgegengesetzten durchbrochen. Es werden nämlich immer neue Bedingungen eingeführt, die die Arbeit er-

schweren und verlängern. Sind sie einmal eingeführt, so tritt wieder das alte Prinzip der Wirtschaftlichkeit ein, und sie werden auf die bestmögliche Art vorgenommen. Diese Erweiterung durch neue Bedingungen wirkt sich besonders dadurch aus, daß die Folge einer neuen Bedingung häufig selbst wieder zu einer neuen Bedingung wird. Benutzt man eine Tanamono, so ergibt sich zum Beispiel als nächste Folge, daß das Wassergefäß nach der Zeremonie im Zimmer bleibt. Es muß nachgefüllt werden, um wieder für den Gebrauch bereit zu sein. So ergibt sich die Notwendigkeit eines Gefäßes, mit dessen Hilfe man das Wasser ins Zimmer trägt, und es folgt das Yakan mit seinen Vorschriften.

Es ist so, als ob versucht wäre, von überall her und auf jede Weise neue Faktoren einzuführen, um das System zu erweitern. Ich möchte dies alles unter dem Prinzip der Bereicherung zusammenfassen. Man holt sich Formen für Geräte aus anderen Gebieten. So entsteht zum Beispiel die Mannigfaltigkeit der Futaoki mit ihren vielen Bestimmungen. Aus Blumen- und Weihrauchlehre werden Geräte und Funktionen übernommen. Das Kakemono wird in die Zeremonie hineinbezogen. Wo sich nur eine Gelegenheit bietet, die für den Kult verwertbar ist, wird sie ergriffen. Der Gast bringt Tee mit, und man baut darauf Chatsübako auf. An die Sitte, Mond und Blüten zu bewundern, schließt sich Chabakodate. Für die Reise entsteht die Tabidansu. Man erweitert die Rolle des Gastes. Er übernimmt Funktionen des Wirtes, sorgt für Blumen und Weihrauch, selbst für den Tee. Man führt Momente des Spieles und Wett-eifers ein. Sogar die Unterschiede in den Vorschriften für Männer und Frauen scheinen nur dazu zu dienen, durch Anerkennung bestimmter Bedingungen neue Folgen schaffen zu können.

Solch ein Prinzip der Bereicherung ist auch das Shin-Sō-Gyō. Diese Dreiteilung findet sich auch außerhalb des Teekultes bei allem Japanischen immer wieder. Am bekanntesten ist sie von der Schrift her. Die ursprüngliche Bedeutung ist: Sitzen, Laufen, Gehen¹; man sitzt ernst, man läuft lose, und dazwischen liegt das Gelockertsein. Es sind die Gegensätze des Strengen und Weichen, zwischen denen etwas Mittleres liegt.

¹ Obwohl man heute Sō als „Gras“ schreibt. Der Japaner sagt wohl auch: Shin, Gyō, Sō und hält dadurch die Reihenfolge in der Steigerung ein.

Bisweilen umschließt dieses Prinzip etwas Ähnliches wie das Schwingen von einem Gegensatz zum anderen mit einem mittleren Endresultat, auch an These, Antithese und Synthese erinnernd. Oft wird es nur aus Liebe zur Dreiteilung eingeführt. Bei der Teezeremonie finden wir es beim Falten der Tücher, beim Trinken, bei der Anzahl der Bambusrippen usw.

Man kann sogar behaupten, daß die Bereicherung an einigen Stellen des Systems zu weit geht, indem dasselbe Gut mehrfach benutzt wird, wie bei Dai kazari und Daitemmoku, bei Sumi shomō und Mawarizumi.

Es sei nochmals betont, daß es sich hier um die Darstellung des fertigen Systems handelt. Dieses wirkt so, als ob es sich auf jede Weise bereichert hätte. Das hat mit der tatsächlichen Entwicklung nichts zu tun. In dieser sind nicht nur Erweiterungen, sondern auch Abkürzungen vorgekommen. Nur ein Beispiel sei dafür genannt: Früher reinigte man den Platz, auf dem das Wassergefäß gestanden hatte; heute unterläßt man es und bezieht sich dabei auf den Teemeister Gensō.

So stellt sich das ganze System als aus vielen Zügen bestehend dar. Kombinieren sich die Bedingungen, so treten auch alle Folgen ein. Kennt man das System im allgemeinen, so weiß man, was zu geschehen hat, wenn eine neue Bedingung eingeführt wird. Man braucht nur ihre spezielle Regel zu erfahren. Das System ist in sich widerspruchsfrei. Kennt man alle gegebenen Bedingungen, so weiß man, was zu folgen hat. Man braucht sich nur zu überlegen: Es ist Winter; also treten diese Regeln ein. Eine große Tana soll gebraucht werden; da müssen diese Bestimmungen beachtet werden; und so weiter. Jede Bedingung bringt Folgen in den Geräten sowohl wie in den Funktionen mit sich. Alles greift ineinander, und das Resultat ist ein riesiges System, das menschliches Verhalten festlegt. Zweifellos liegt hier ein erstaunliches Produkt menschlicher Gemeinschaft vor, überraschend in seiner weitverzweigten Systematik, die nur aus Regeln über das Verhalten beim Trinken des Tees besteht. Da erhebt sich die Frage nach dem psychischen Inhalt, nach etwas, was mehr ist als Teetrinken. Einen Hinweis, wo wir dieses Etwas zu suchen haben, wird uns die japanische Tradition geben, die geschichtliche Überlieferung sowohl wie die Gedichte, die sich an den Teekult anschließen.

Kapitel XXIV DIE TRADITION

I. Die wichtigen historischen Ereignisse¹

Es ist nicht meine Absicht, die historische Entwicklung des Teekultes zu geben. Die kritische Bearbeitung dieses Problems ist eine Aufgabe groß und wichtig genug, eine eigene Darstellung zu finden. Zudem handelt es sich dabei um eine Arbeit, die dem Philologen zufällt. Hier soll nur die Tradition vermittelt werden, die in Japan besteht, ohne Rücksicht darauf, ob diese Tradition späteren kritischen Bearbeitungen standhalten kann. Es soll nur versucht werden, dem europäischen Leser den Sinn des Teekultes an Hand dieser Tradition näher zu bringen. Zum Verständnis des Teekultes ist es wichtiger, die allgemeine Atmosphäre kennen zu lernen, aus der er sich entwickelte, als die einzelnen Daten seines Entwicklungsganges. Man kann später Einzelheiten noch genauer festlegen, untersuchen, wann dieses und jenes Gerät eingeführt, der Ablauf so oder so geändert wurde. Das ist aber unwesentlich im Vergleich zu der Frage, wo liegen die Wurzeln, womit war die Atmosphäre gesättigt, aus welcher Geisteshaltung heraus entwickelte sich der Teekult. Diesen Dingen suchen wir durch die japanische Tradition etwas näher zu kommen. Das ist auch der Grund, warum dieses Kapitel erst jetzt folgt und nicht am Anfang steht. Es soll keine Einleitung sein, sondern eine Hilfe beim Versuch, zu zeigen, was die Teezeremonie bedeutet.

Es handelt sich dabei nicht um eine eigene Bearbeitung der Quellen, sondern um die Benutzung der Zusammenstellung von Kurokawa Shindō². Kurokawa gibt eine Aneinander-

¹ Im historischen Teil mußten die Namen vieler Persönlichkeiten, Ereignisse, Orte usw. erwähnt werden. Nur die Namen, deren Beziehung zum Teekult eine innige ist, sind in die Liste der chinesischen Zeichen (5. Teil) aufgenommen.

² Diese Veröffentlichung ist innerhalb des vorher erwähnten *Chadō Hōkan* erschienen. Ihr Titel lautet: *Nihon Kissa Shi-yō* (Geschichtliches Material über japanisches Teetrinken).

reihung der Schriftstellen, die etwas auf den Teekult und den Tee Bezügliches enthalten. Zur besseren Übersicht habe ich dieses Material inhaltlich geordnet. Als zweite Quelle benutze ich Auszüge über das Leben der Teemeister. Auch diese Zusammenstellung habe ich nicht selbst vorgenommen. Ich verdanke sie meinem Freunde K. Mishima, der sie unter der Anleitung von Masaki Nachiko, dem Präsidenten der Kunstakademie in Tōkyō, nach dem Buch von Shibayama Junkō: *Chajin Keifu Taizen* aufgeschrieben¹ und später auf Grund persönlicher Erkundigung ergänzt hat.

Kurokawa gibt folgenden kurzen Überblick. Die erste Erwähnung des Tees geschah wahrscheinlich in der Narazeit (709—784)². Er wurde aus China eingeführt. Eine Bezeichnung japanischen Ursprungs gibt es für den Tee nicht. Anfangs wurde der Tee nur in buddhistischen Kreisen und zwar als medizinisches Mittel gebraucht. Erst während der Heianperiode (782—858) gingen auch Laien zum Teetrinken über. Auf Anregung des Kaiserhofes wurde der Anbau des Tees erweitert. Doch erst in der Kamakurazeit (Beginn 1192), als der Priester Eisai Myōan aus China neuen Tee zum Anpflanzen mitbrachte, wurde der Anbau allgemeiner.

Der Teekult, Chadō, begann in der Ashikaga- oder Muromachizeit (1336—1565), dehnte sich schon damals ziemlich aus, fand aber seine größte Ausbreitung erst in der Tokugawazeit (1600—1865).

1. Einführung und Anpflanzung. Die erste Erwähnung betrifft das Jahr 729 (1. Jahr Tempyō). Damals wurden vom Kaiser Shōmu (724—748) hundert Priester eingeladen, um mit ihm die buddhistische Schrift Hannyakyo zu lesen. Am nächsten Tage bewirtete er sie mit Tee³.

¹ Bei der Übersetzung dieser Auszüge und des Buches von Kurokawa halfen mir die Herren G. Hiroe, R. Iinuma und F. Hamada während ihrer Studienzeit in Leipzig.

² Bei der Übertragung der japanischen in europäische Zeitrechnung folge ich Chamberlain, Basil Hall: *A Handbook for Travellers*. 1913.

³ Die Ereignisse sind hier nur kurz in ihrer Bedeutung für den Tee erwähnt. Ihren Platz in der Geschichte des Buddhismus findet man bei Haas, H.: „*Annalen des japanischen Buddhismus*“ in Mitt.OAG. (= Ges. f. Natur- u. Völkerk. Ostas.) Bd. XI, 1908, S. 281—388.

Der aus der Geschichte des Buddhismus wohlbekannte Priester Gyōki, der zur Zeit des Kaisers Shōmu lebte, pflanzte Tee in Japan an; doch weiß man nicht sicher, wo die Anpflanzung lag. Man nimmt an, daß es im Aichiken war. Die erste bekannte Teekultur geht auf Dengyō Daishi zurück, den Gründer der Tendaisekte. Dengyō Daishi ist der nach dem Tode vom Kaiser verliehene Name; sein ursprünglicher Name hieß Saichō. Dieser Priester pflanzte um 805 Tee, den er aus China mitgebracht hatte, bei Sakamoto im Shigaken an, nicht weit von Kyōto. Im ersten Jahre der Periode Daidō (806—810), unter dem Kaiser Heijō, brachte Kōbō Daishi, der Gründer der Shingonsekte, der auch unter dem Namen Kūkai bekannt ist (774—843), aus China gleichzeitig mit seiner Lehre Tee zum Anpflanzen nach Japan. In der folgenden Zeit finden sich noch mehrere Erwähnungen über den Gebrauch von Tee und über seine Kultur. Dennoch geht seine Bedeutung zurück. Neu belebt wurde er erst wieder durch den Priester Eisai (1146 bis 1215), den Begründer der Zensekte in Japan. Er brachte 1168 Tee aus China mit und baute ihn an verschiedenen Stellen in der Nähe von Fukuoka in Kyūshū an. Außerdem gab er dem Priester Myōe Tee zum Anpflanzen, und dies soll der Ursprung der Kulturen von Togano-o und Uji sein, die später der Shōgun Yoshimitsu (1368—1394) ausdehnte. Da Eisai die Pflege des Tees zu einer Zeit förderte, als sein Anbau im allgemeinen vernachlässigt wurde, hat man sich daran gewöhnt, diesen Priester als den eigentlichen Begründer japanischer Teekultur zu betrachten.

Bis zur Ashikagazeit galt Togano-o bei Kyōto als bester Teeplatz. Dann trat das zwischen Kyōto und Nara gelegene Uji an seine Stelle, das noch heute das Zentrum des Teebaus ist.

Es wird berichtet, daß, obwohl der Tee ursprünglich von China kam, später japanischer Tee als wertvolle Gabe an Chinesen verschenkt wurde. Die erste Erwähnung hierüber betrifft das dritte Jahr Bunroku (1592—1596). Damals bewirtete Hideyoshi, der große Feldherr Japans, die Gesandten Chinas mit Tee, den er selbst bereitete, und bevor die Gesandten nach China zurückkehrten, erhielten sie neben anderen Geschenken auch Urnen mit japanischem Tee.

2. Die Verbindung mit dem Buddhismus. Schon aus dem vorigen Abschnitt ersieht man, daß Einführung und Pflege des Tees von Beginn an in den Händen der buddhistischen Priester lagen, die ihn von ihren Studienreisen nach China mitbrachten. Die ersten Erwähnungen über den Genuß von Tee beziehen sich auf buddhistische Kreise, so die oben genannte des Jahres 729. Im Jahre 815 besuchte der Kaiser Saga (810—1823) den Tempel Sōfuku-ji im Lande Ōmi. Dort bewirtete ihn ein Priester Eichū mit Tee. Zur Zeit dieses Kaisers wurde der Tee auch bei Laien Mode, aber dennoch hören wir in der Folge über den Tee meist nur in Verbindung mit priesterlicher Umgebung. So wird erzählt, daß als der zurückgetretene Kaiser Uda (888—897 Kaiser) im Jahre 898 im Genkō-ji in der Provinz Yamato zu Buddha betete, duftender Tee vom Priester Seiju bereitet wurde. Wir hören auch, daß die buddhistischen Priester Tee nahmen, um wach zu bleiben, wenn sie nachts die heiligen Schriften lasen. Im vierten Jahre der Periode Tenki (1053—1058) befahl der Kaiser Goreizei, während der drei Tage im Februar, auf die die Lesung des Kanons fällt, den Mönchen Tee zu reichen. Es handelte sich dabei um aufgebühten Tee, und dies ist die erste Stelle, an der eine japanische Quelle berichtet, daß süße Zutaten verwandt wurden. Eine Verbindung zwischen Priestertum und Tee ist auch darin zu sehen, daß der zurückgetretene Kaiser Uda zur Feier seines fünfzigjährigen Geburtstages vom regierenden Kaiser statt Reiswein Tee erhielt (16. Jahr der Periode Engi, 901—923); denn der zurückgetretene Kaiser wurde als Priester angesehen. So stark war das Band zwischen Buddhismus und Tee, daß selbst die Händler, die zur Ashikagazeit den Tee feilboten und ihn für einen Sen die Schale — ein damals sehr hoher Preis — verkauften, ihr Haar geschoren trugen und wie Mönche aussahen.

3. Der Zweck des Teetrinkens. Ursprünglich diente der Tee zur Stärkung der Gesundheit und als Mittel gegen Krankheit und Trübsal. So pflanzte der oben erwähnte Priester Gyōki den Tee an, um die Gesundheit der Mitmenschen zu fördern. Im Jahre 794 wurde der medizinischen Abteilung am Hofe des Kaisers Kwammu (782—806) eine Teeplantation unterstellt. Noch im fünften Jahre Tenryaku (947—957) griff man zum Tee, um eine Epidemie zu bekämpfen. Aus Mitleid

mit den Kranken fertigte damals der Priester Kūya eine Statue der Kwannon mit elf Antlitzern (Jūichimen-Kwannon) an und stellte sie auf einen Wagen, der durch die Straßen Kyōtos gezogen wurde. Man opferte ihr Tee, der mit einem Schläger geschlagen wurde, und verteilte diesen unter die Kranken. Viele von ihnen erlangten ihre Gesundheit wieder. Auf diese Begebenheit führt man die Sitte zurück, am dritten Tage des Jahres im Kūya-dō in Kyōto Tee zu bereiten und ihn als Vorbeugungsmittel gegen Krankheiten des ganzen Jahres zu genießen. Bei der jährlichen Feier in der Kapelle Kūya-dō schlägt ein Beamter auf eine klingende Schale, und man nennt die Feier nach diesem Schlagen Hachitadaki. Derselbe Beamte verkauft auch Teeschläger. Diese Sitte soll auf den Kaiser Murakami (947—967) zurückgehen, der sie zur Erinnerung an die Erfolge des Priesters Kūya einführte. Wie weit die Tradition hier Hilfe der Götter, und wie weit sie medizinische Wirkung des Tees annimmt, ist schwer zu entscheiden.

Diese Zeremonie ist auch unter dem Namen Ōfuku-cha bekannt und weit verbreitet. Im Norden Japans opfert man den Tee nicht der Kwannon, sondern dem hilfreichen Gott Jizō. Eine von der oben gegebenen abweichende Überlieferung erzählt, daß der Kaiser Murakami selbst schwer erkrankte und die Kwannon um Heilung bat, indem er im Rokuharamitsu-ji in Kyōto zu ihr betete. Daraufhin hatte er einen Traum, der ihn veranlaßte, der Kwannon Tee zu opfern und diesen Tee zu trinken. In Übereinstimmung mit dieser Überlieferung sieht man in dem Namen der Zeremonie die Bedeutung: Der Kaiser trinkt.

Als der Shōgun Minamoto no Sanetomo (1203—1219) erkrankte, empfahl ihm der Priester Eisai Tee zu trinken. Er schrieb ein zweibändiges Buch über die Heilkraft des Tee-genusses, *Kissa Yōjōki*, und brachte es dem Kranken. In der Einleitung wird gesagt, daß der Tee eine besondere Medizin sei; denn er verlängere das Leben und besitze eine mystische Wirkung. Der Tee wachse auf den Bergen und im Tal, und der Boden sei heilig. Die Menschen genießen den Tee und verlängern dadurch ihr Leben.

Es gibt schon sehr alte Belege dafür, daß man den Tee trank, um beim Studium der heiligen Schriften wach zu bleiben.

Die früheste Stelle, die Kurokawa anführt, bezieht sich auf das neunzehnte Jahr der Periode Engi, also auf das Jahr 919, und den Bischof (Sōjō) des Tōdai-ji in Nara, Shōbō. Die Sage erzählt, daß als Shōbō eines Nachts studierte und die Teeschale neben sich stehen hatte, durch die geschnitzte Täfelung des Zimmers ein Dämon in Gestalt einer Schlange hereinkam, deren Schatten in die Teetasse fiel. Den Drohungen des Bischofs gelang es, den Dämon zu bannen.

Als Genußmittel scheint man den Tee seit der Zeit jenes Tempelbesuches des Kaisers Saga im Jahre 815 zu betrachten. Der Kaiser fand Wohlgefallen am Tee und drückte es durch ein Teegedicht, Chaka¹, aus. Auch aus der folgenden Zeit sind noch eine Reihe von Gedichten über den Tee erhalten, und zwar handelt es sich um Gedichte im chinesischen Stil. Eins dieser Gedichte geht auf den Kaiser Junna (824—833) zurück.

Erst viel später findet man die ausdrückliche Bemerkung, daß durch gemeinsames Teetrinken die Beziehung von Mensch zu Mensch gefördert wird. Uriu Tamotsu, der Anhänger des Kaisers Go-Daigo (1319—1339), bot Utsunomiya Taitō und Amano Masatada Tee zusammen mit Reiswein an, um die Beziehung zu ihnen intimer zu gestalten.

Am Ende der Hōjōperiode (1205—1333) kamen Ausdrücke wie Hyappuku-cha, Shichijippuku-cha, Rokujippuku-cha und so weiter auf. Es handelte sich dabei um Wettspiele, bei denen viele Sorten Tee benutzt wurden. Man unterschied zwischen Moto-no-cha, dem Tee, der beim Vergleich beurteilt wurde, und Hi-no-cha, dem Tee, mit dem er verglichen wurde. Zehn bis hundert verschiedene Sorten Tee wurden benutzt, und der Trinker mußte erraten, um welche Sorte es sich handelte. Ein Trinker konnte gut oder schlecht schätzen, und als Belohnung für richtiges Schätzen kamen höchst kostbare Preise zur Verteilung. Die Überlieferung berichtet, daß im dritten Jahre der Periode Genkō (1331—1334) der derzeitige Regent Hōjō Takatoki die Teewettspiele benutzte, um seine Soldaten zu zerstreuen, während sie lange Zeit hindurch die Festung Chiken Hajō seines Gegners Kusunoki Masashige, des treuen Anhängers des Kaisers Go-Daigo, be-

¹ Sprich Saka.

lagerten. Takatoki versuchte, den Feind auszuhungern. Um die Ungeduld der Soldaten zu überkommen, regte der Feldherr allerlei Gesellschaftsspiele an. Die Teewettspiele werden dabei unter den üblichen japanischen Gesellschaftsspielen Go, Renga, Utaawase¹ usw. angeführt. Für die Gewinner im Spiel wurden Preise ausgesetzt.

Zu jener Zeit sammelten die Buke, der militärische Adel, große Reichtümer an, während die Kuge, der Hofadel, stark verarmten. Viele Daimyō zogen damals nach Kyōto und begannen ein luxuriöses Leben, in dem die Teegesellschaften eine bedeutende Rolle spielten. Es war Sitte, bei den Teegesellschaften in- und ausländische Schätze in großen Mengen zu zeigen. Die Räume wurden reich geschmückt. Tiger- und Leopardenfelle sowie kostbare Schwerter werden erwähnt. Wertvolle Brokate und Seidenstoffe bedeckten die Sitze. Es galt, dem chinesischen Adel nachzueifern, in Luxus zu leben und kostbarste Speisen zu genießen. Hundert verschiedene Hängebilder soll man gleichzeitig als Schmuck verwertet haben. Vier Teemeister waren beschäftigt, und vor ihnen häuften sich die Mengen von Aloe, Moschus und anderen Köstlichkeiten. Alle als Preise verteilten wertvollen Gegenstände wurden den Schauspielern, den Dirnen und Tänzerinnen gegeben, die am Feste teilnahmen.

Wie sehr diese Spiele zu jener Zeit verbreitet waren, geht aus einer oft erwähnten Aufschrift hervor, die damals plötzlich am Ufer des Nijōflusses in Kyōto auftauchte. In dieser Aufschrift wurde die Gesellschaft in Kyōto wegen all ihrer Mißbräuche angegriffen, und in der Aufzählung von solchen erscheint neben nächtlichen Angriffen, Diebstahl, Schauspiel usw. auch der Duft des Tees.

Im Jahre 1338 gab der Shōgun Ashikaga Takauji ein Gesetz heraus, das die Bestrafung von Teegesellschaften einschloß. Es handelte sich dabei um solche Teegesellschaften, die einen Vorwand bildeten, andere unerlaubte Dinge wie

¹ Go ist ein Brettspiel, das der Schwierigkeit nach unserem Schachspiel vergleichbar ist. Renga (Kettengedichte) und Utaawase (Liederwettkämpfe) sind poetische Wettspiele. Näheres s. bei Basil Hall Chamberlain, l. c. unter „Go“ und „Poetry“; vgl. auch Florenz, *Geschichte der japanischen Literatur*, S. 134f., 263f., 286f.

Glücksspiele, Libertinage usw. zu decken. Ebenso wie die Tee-gesellschaften wurden damals auch die poetischen Wettspiele verboten.

Viel später noch, als sich längst die eigentliche Teezeremonie ausgebildet hatte, wurde der Tee noch einmal mit Luxus und Leichtlebigkeit verknüpft. So behauptet man, daß die Hōjōfamilie deshalb untergegangen sei, weil sich ihre Anhänger täglich mit Kostümfesten belustigten, die in Zusammenhang mit dem Teetrinken standen. Die in Odawara lebende Hōjōfamilie führte zu jener Zeit ein ganz dem Vergnügen hingegebenes Leben. Sie zog viele Teeliebhaber heran, erbaute Teehäuser und feierte Teeeste. Das waren Kostümteeferien, Ifū-no-chaoyu, bei denen man sich als Pilger oder Wanderer verkleidete oder auch als Komusō, worunter man einen bestimmten Typ des Bettlers zu verstehen hat, für den ein großer Hut und die Bambusflöte Shakuhachi charakteristisch sind. Als im Jahre 18 der Periode Tenshō (1591) Hideyoshi bei seinem erfolgreichen Versuch, die Macht über ganz Japan in seiner Hand zu vereinigen, auf seinem Siegeszug die Festung der Hōjō vollkommen zerstörte, da schrieb man diese Niederlage dem Luxus zu, der auf ihren Teegesellschaften blühte. Man weiß aber, daß die Hōjō nur mitmachten, was damals allgemein Sitte war. Hideyoshi selbst beteiligte sich an solchen Festen. So sagt man, daß er im dritten Jahre Bunroku (1594) ein Kostümfest veranstaltete, zu dem auch Tokugawa Ieyasu, Tamba Hidekata, Maeda Toshiie und viele andere seiner Anhänger geladen waren. Hideyoshi selbst war als Melonenverkäufer gekleidet. Einer seiner Anhänger spielte den Wirt des Teezimmers, bot Tee und warme Reisklöße an. Interessant ist, daß die Quelle, nach der dies berichtet wird, auch die Kleidung genau schildert und es so möglich macht, sich ein Bild von der damals üblichen Tracht des Teewirtes zu entwerfen.

4. Die Festlegung der Zeremonie¹. Schon als Kōbō Daishi den Tee in Japan einführte, erwähnte er, daß die chine-

¹ Hier ist nur das wiedergegeben, was Kurokawa berichtet. Einzelheiten über Einführung und Benutzung von Geräten, Änderungen des Verlaufs usw. sind in verschiedenen Kapiteln verstreut zu finden; s. besonders das folgende.

sischen Gelehrten beim Studium der indischen Literatur der Teezeremonie oblagen. Die Zeremonie, die man als Chanoyu bezeichnet, soll auf den Priester Musō zurückgehen, der im Jahre 1351 gestorben ist. Der eigentliche Name dieses Priesters hieß Sōseki. Ihm wurde die Würde eines Staatspriesters, Kokushi, übertragen und der Name Musō, und so ist er als Musō Kokushi bekannt. Im Gegensatz zur Meinung anderer Gelehrter betrachtet Kurokawa diesen Priester als eigentlichen Begründer der Teezeremonie, wobei er sich auf folgende Überlieferung stützt. In der Periode Shōgen (1259—1260) fuhr der Gründer des Tempels Sōfuku-ji (im Fukuoka-ken), Shōmyō, nach China und studierte dort im Kinsan-ji. Aus diesem Tempel brachte er einen Daisu (s. Kap. III) mit, der später als einer der Schätze des Shōfuku-ji galt. Von dort kam der Daisu nach dem Daitoku-ji und wurde schließlich dem Mūso Kokushi übertragen, der zu jener Zeit Oberpriester des Tenryū-ji war. Musō benutzte den Daisu dazu, den Tee zuzubereiten, und er begann, die Regeln dafür festzulegen.

Im fünfzehnten Jahre Bummei (1469—1487), zur Zeit des Kaisers Go-Tsuchi-Mikado, erbaute der Shōgun Ashikaga Yoshimasa (1449—72) das erste Teehaus und zwar in Higashiyama bei Kyōto. Es wurde Tōgūdō genannt. Nach dem Tode des Yoshimasa übertrug man den Namen des Tempels, der sich aus seinem Landhaus entwickelt hatte, auf das Teehaus: Jishō-ji. Heute nennt man den Tempel und gleichzeitig damit meist auch das Teehaus Ginkaku-ji. Dieser Name leitet sich von einer Pagode ab, die ursprünglich mit Silber bekleidet werden sollte. Yoshimasa zog zu seinen Teegesellschaften Jukō, Nōami und Sōami heran (s. nächstes Kapitel), und mit Hilfe dieser Teemeister wurden die Vorschriften für den Verlauf der Zeremonie festgelegt.

In der Ashikagazeit kam die Sitte auf, einen Teeliebhaber als Sukisha zu bezeichnen. Das ist ein Ausdruck, der früher auf die Verehrer der Dichtkunst angewandt wurde.

Im zwölften Jahre Tenshō (1564) fand eine Besprechung zwischen Sen no Rikyū und dem zweiten Hauptpriester des Nansō-ji in Sakai mit Namen Nambō Sōkei statt. Damals wurden die berühmten sieben Regeln über den Tee an die Wand

der Wartehalle (Koshikake) geschrieben. Diese Aufschrift, die man als *Chashitsu no Kabegaki* bezeichnet, zitiert Kurokawa nach dem Buch *Kissa Yoroku*. Sie lautet:

„Wenn die Gäste in den Warteraum gekommen sind und die Teilnehmer sich versammelt haben, dann muß man sich durch Schlagen des hölzernen Brettes, Han, anmelden.“

„Nur wenn man sich darauf einstellt, beim Wasserbecken die Gesinnung zu reinigen, dann wird dem Wesen der Lehre entsprochen.“

„Sobald der Wirt kommt und die Gäste hereinbittet, sollen sie das Gastzimmer betreten. Die Geräte für Tee und Speisen sind weder etwas Vollständiges, noch herrscht auserlesener Geschmack. Die Menschen, die den naturnahen Stil der Baum- und Felsgruppen im Teegarten nicht zu schätzen wissen, die kehren besser gleich um.“

„Wenn das siedende Wasser wie Föhrenwind säuselt und ein Glockenton ertönt, dann kommen die Gäste zum zweiten Male (ins Teezimmer); keine Rücksicht auf den Zustand des Wassers und Feuers zu nehmen, das ist streng verboten.“

„Seit alters ist innerhalb und außerhalb des Teezimmers das Gespräch über weltliche Dinge untersagt.“

„Zwischen Wirt und Gast darf bei einer wahren Versammlung Schmeichelei weder im Wort noch im Ausdruck geübt werden.“

„Eine Versammlung darf nicht länger als zwei Stunden (nach alter Rechnung, vier heutigen Stunden entsprechend) dauern. Doch schadet es nichts, wenn beim Gespräch über Buddhismus oder ästhetische Fragen die Zeit überschritten wird.“

„Diese sieben Regeln bilden das große Gesetz der Tee-gesellschaften, und wer den Tee genießen will, der soll sie nicht vernachlässigen.“

„Am dritten Tage des fünften Monats im zwölften Jahre Tenshō, (unterzeichnet von) Nambō und Sōeki.“

Diese Aufschrift ist an verschiedenen Stellen unklar, und es ist anzunehmen, daß sie sich nur auf Grund einer genauen Erforschung ihrer Vorgeschichte erklären läßt. Sie ist verschiedentlich in der europäischen Literatur wiedergegeben und

zwar von Dr. Funk im Jahre 1874¹ und von W. Harding Smith in seiner Veröffentlichung vom Jahre 1898/1901². Beiden Übertragungen scheint eine andere Quelle zugrunde zu liegen als die hier benutzte, von der sie in einigen Kleinigkeiten abweichen. So geben beide den neunten Tag des neunten Monats als Datum an, während Kurokawa vom dritten Tag des fünften Monats spricht. Als Unterschrift geben beide Nambō Sōkei statt Nambō und Sōeki, worunter Nambō Sōkei und Sen no Rikyū zu verstehen sind. Auch hinsichtlich des Sinns der Regeln lassen sich verschiedene Abweichungen feststellen. So übersetzt z. B. Funk die dritte Regel folgendermaßen: „Der Wirt muß selbst den Gästen entgegen gehen und sie einführen. Sind, weil der Wirt arm ist, Tee und Tischgeräte unzureichend und die Speisen unschmackhaft, so kann jeder, sowie auch in dem Fall, daß ihm das natürliche Aussehen (die Wildheit) der Bäume und Felsen des Roji nicht gefällt, sofort wieder weg-gehn“³.

Drei Jahre nach der Festlegung dieser Regeln fand das berühmte Teefest in Kitano bei Kyōto statt (1588), Kitano no Ōchanoyu. Hideyoshi lud dazu alle ein, mochten sie hohen oder niederen Standes sein. In Kyōto, Nara, Sakai usw. wurde folgendes bekannt gegeben:

a) „Am 1. Oktober beginnend soll bei schönem Wetter zehn Tage lang eine Teeversammlung im Walde von Kitano stattfinden. Alles, was man an wertvollen Teegeräten besitzt, soll man hinschicken, und alle Schulen sollen vertreten sein, damit der Teeliebhaber sich mit allen vertraut machen kann.“

b) „Wer für Tee Interesse hat, soll kommen, sei er auch niedrigen Standes, sei er aus der Stadt oder vom Lande. Er soll Kessel, Feuerhaken und etwas zu trinken mitbringen. Doch wenn er keinen Tee besitzt, darf er statt dessen auch gebranntes Roggenpulver, Kogashi, verwenden.“

c) „Als Platz ist ein Kiefernwald ausersehen; man muß deshalb zwei Tatami (s. Kap. IX) mitbringen. Ist einer zu arm

¹ l. c. S. 43.

² l. c. S. 51/52.

³ Auch im *Chadō to Kōdō* heißt es im „neunten Monat“. Dort findet sich bei der dritten Regel auch die Einschlebung: „Weil der Wirt arm ist“.

dazu, so darf er auch Binsenmatten, Goza, oder Reisstrohmatten, Mushiro, benutzen. Die Reihenfolge ist nicht festgelegt.“

d) „Das Fest findet in Japan statt; doch auch der Ausländer, der Interesse hat, darf kommen (Ausland hier: Karakuni = China).“

e) „Das Fest beginnt erst am 1. Oktober, um es auch den Leuten zeigen zu können, die von weit her kommen.“

f) „Der Taikō¹ hat ein Herz für alle; deshalb sollen alle kommen. Doch wer bei dieser Gelegenheit sich nicht zeigt, darf in Zukunft nie wieder eine Teezeremonie vornehmen, selbst nicht mit Roggenpulver; ja er darf nicht einmal an einer teilnehmen.“

g) „Der Taikō will selbst den Tee für arme Leute aus fernen Provinzen bereiten.“

Kurokawa fügt hinzu, daß diese Teegesellschaft die große Liebe des Taikō für den Tee zeigt; doch meint er, könne man auch daraus sehen, wie weit damals die Mode verbreitet war, und daß es beim Tee gleichgültig sei, ob hoch oder niedrig, ob In- oder Ausländer.

5. Wertschätzung der Geräte. Die erste Erwähnung über Teegeräte, die Kurokawa anführt, bezieht sich auf das fünfte Jahr Enchō (923—931). Damals wurde eine Bestimmung erlassen, daß die Provinz Owari (Aichiken) als Steuer jedes Jahr zwanzig Teeschalen, deren Durchmesser sechs Sun betrage, liefern sollte. Sie werden als kleine Schalen bezeichnet. Gleichzeitig kam eine entsprechende Bestimmung für die Nagato-Provinz (Yamaguchiken) heraus.

Als nächstes wird erwähnt, daß ein bestimmter Angestellter zwanzig Teekörbe herstellen mußte. Sie sollten zwei Shaku im Quadrat messen; über ihre Form ist nichts bekannt.

Die eigentliche Schätzung der Teegeräte kommt erst bei folgender Gelegenheit zum Ausdruck. Im zwölften Monat des neunten Jahres der Tenryaku-Periode, also vier Jahre später als die oben erwähnte Opferfeier stattfand, wurde im Palast des Kaisers Murakami eine Butsumyō-e abgehalten, eine Ver-

¹ Das ist Hideyoshi, der oft nur mit seinem Titel Taikō bezeichnet wird. Dieser Titel soll einen ganz besonders hohen Rang ausdrücken.

sammlung zur Verlesung der Namen Buddhas. Danach wurde musiziert, wobei einer der geweihten Prinzen auf einer Art Koto¹ spielte. Als Belohnung erhielt er vom Kaiser ein Gewand, Tee und Teegeräte. Man schließt daraus, daß schon zu dieser Zeit die Teegeräte als wertvolles Geschenk geachtet wurden.

Als Kaiser Enyū (970—84) einen Ausflug nach dem Flusse Ōi unternahm, machte er in einem Tempel Rast. Damals benutzte er eine Teeschale, die ein Minister für diesen Zweck mitgebracht hatte.

Dem zurückgezogen lebenden Kaiser Shirakawa (Kaiser von 1073 bis 1086) schenkte Minamoto no Noriyori neben anderen Dingen wie Reis, Seide usw. auch zwanzig Teeschalen. Es ist wohl möglich, daß diese Teeschalen aus China stammten; denn zu jener Zeit brachten chinesische Händler nach Japan Porzellan, das beim Hof und beim Adel sehr geschätzt wurde. Darunter waren viele Teeschalen, die man damals Chawan oder Chōwan nannte.

Aus späterer Zeit sind verschiedene Bestimmungen über das Verpfänden von Teegeräten bekannt. Der Shōgun Ashikaga Yoshimasa setzte im November des dritten Jahres der Periode Chōroku (1457—1460) fest, daß gewisse Blumenvasen, Tee- und Weihrauchgeräte als Luxusgegenstände nur zwanzig Monate lang verpfändet werden dürften. Dagegen betrug die entsprechende Zeit für Waffen, die als praktische Geräte angesehen wurden, vierundzwanzig Monate. Später bestimmte der Shōgun Yoshitane, daß beim Verpfänden von Blumenvasen und bestimmten Tee- und Weihrauchgeräten die Schuld nach zwanzig Monaten verjährt sein sollte. Diese Bestimmung faßt man als Schutzgesetz für die Armen auf und schließt daraus, daß zu jener Zeit der Besitz solcher Dinge sehr verbreitet war.

Über den Wert einzelner Teeschalen hören wir zur Zeit des Kaisers Ōgimachi (1558—1586). Im elften Jahre der Periode Eiroku (1558—1570) schickte Takeda Shingen, der berühmteste Krieger Japans, einen Spion aus, um seinen Gegner Imagawa zu beobachten. Der Spion berichtete damals, daß der Feind sehr luxuriös lebe und für eine einzelne Teeschale dreitausend Goldmünzen ausbe.

¹ Eine Art Harfe.

Viele Geschichten erzählen von der Wertschätzung einzelner Teegeräte. Als im fünften Jahre Tenshō (1577), zur Zeit des Kaisers Ōgimachi, Matsunaga Hisahide in seinem Schloß Nobutaka von Oda Nobunaga belagert wurde, zerbrach er seine geliebte Teeurne, Hiragumo „flache Spinne“, damit sie nicht in die Hände Nobunagas fiel, der sie ebenfalls sehr schätzte.

Oda Nobunaga dagegen besaß eine berühmte Teebüchse, Nasu-no-chaire „Eierfrucht-Teebüchse“, deren Geschichte, Wechsel des Besitzers und so weiter genau aufgezeichnet sind. Als im gleichen fünften Jahre Tenshō Hideyoshi die Provinzen Harima und Tajima unterwarf, erhielt er zur Belohnung unter anderen Geschenken von Oda Nobunaga einen Kessel, namens Otogozen.

Im gleichen Jahre gab Nobunaga seinem Sohne Nobutada viele wertvolle Geräte, damit er sie der Nachwelt erhielt. Darunter war eine berühmte Schale, Kessel, Teelöffel, Feuerstäbchen, Blumenvase usw.

Als Nobunaga am Neujahrstage des sechsten Jahres der Periode Tenshō seine Gäste mit Tee bewirtete, wurden viele kostbare Geräte gezeigt.

Im neunten Jahre Tenshō schenkte Nobunaga seinen geliebten, ihm vom Vater vererbten Kessel Ubaguchi-Gama Shibata Katsue als Belohnung für kriegerische Verdienste. Gleichzeitig mit diesem Wasserkessel wurde ein Gedicht überreicht.

Als besonders wertvoll wird die Teebüchse betrachtet, die Tokugawa Ieyasu benutzte, als er im 17. Jahre Keichō (1596—1615) Date Masamune mit Tee bewirtete. Als Jūkō diese Büchse zum erstenmal sah, soll er vor Erstaunen den Hut abgenommen und hingeworfen haben. Nach diesem Ereignis erhielt sie ihren Namen.

Die japanische Literatur erwähnt auch einen ganzen Satz von Teegeräten, den der Teemeister Sen Sōtan Hidetadas Tochter, der Gemahlin des Kaisers Go-Mizuno-o, mit Namen Higashifuku-moin, auf ihren Wunsch überreichte. Sie schenkte ihm dafür ein Bild, das sie selber gemalt hatte.

Eine merkwürdige Sitte kam noch während der Periode Tenshō auf. Man benutzte Grabsteine, die man von den Grä-

bern fortnahm, um Steinlaternen für den Teegarten herzustellen. Diese Unsitte verbreitete sich so schnell, daß historische Grabstätten vielfach zerstört wurden. Im besonderen knüpft diese Tradition an den Namen des berühmten Kriegers Katō Kiyomasa an. Von der Provinz Kumamoto her unternahm er eine Pilgerfahrt nach Kyōto. Dort schlief er in einer Kapelle des Honkoku-ji, übte täglich die Teezeremonie und lud viele Gäste dazu ein. Um seinen Garten mit einer Steinlaterne zu schmücken, bemächtigte er sich des Grabsteins vom Grabe des Bischofs Henjō im Genkei-Tempel in Yamashiro nahe Kyōto und bearbeitete ihn.

Es wird berichtet¹, daß ein gewisser Daimyō einst der Kuroda-Familie den Vorschlag machte, ihre berühmte Bunrin-Teebüchse gegen die Insel Oki im Japanischen Meer einzutauschen. Die Kuroda-Familie lehnte dieses Anerbieten ab. Sie schätzt die Teebüchse so hoch, daß selbst das Oberhaupt der Familie die Büchse nur einmal im Leben sehen darf.

Teebüchsen, Teeurnen und andere Teegeräte kamen durch den berühmten Händler Sukeimon von den Philippinen, aus China und den malaischen Inseln nach Japan. Während der kriegerischen Wirren in Japan im sechzehnten Jahrhundert gelang es einigen Piraten aus Kyūshū, die Übermacht in den Gewässern zu erlangen, die die Küsten Koreas und Südchinas umspülen. Es heißt, daß sie beim Plündern der Schiffe und Küstenplätze nicht nach Kostbarkeiten suchten. Ihr Interesse wandte sich nur den Medizinbüchsen und Kästen zu, nach denen die Teeliebhaber verlangten, um sie als kostbare Schätze ihren Teegeräten einzufügen.

6. Entwicklung eines Beamtenstabes. Zur Zeit des Kaisers Go-Nara (1527—1557) unterschied man zwischen Beamten, die den Tee für den Shōgun zu bereiten hatten, und Beamten, die für die Bewirtung der übrigen sorgten. Den Tee für den Shōgun nannte man Gozen-o-chanoyu und den für das Gefolge Sōchanoyu. Für das erste Amt wurden an dem betreffenden Tag zwei, für das zweite Amt drei Leute er-

¹ Dieser und der folgende Absatz sind nicht dem Werk von Kurokawa entnommen, sondern stützen sich auf persönliche Mitteilung des Herrn K. Mishima.

nannt. Außerdem waren noch drei Mönche als Gehilfen tätig. Dies wird bei Gelegenheit eines Besuches erwähnt, den Ashikaga Yoshiteru dem General Hosokawa Terumoto abstattete:

Als Tokugawa Hidetada (1605—1623) im zehnten Jahre der Periode Keichō nach Kyōto kam (1605), war unter seinem Gefolge eine Gruppe von Leuten, Chaban genannt, die für den Tee verantwortlich waren. Wahrscheinlich entsprachen ihre Pflichten denen der Chabōzu, „Teebonzen“, die später erwähnt werden.

Tokugawa Ietsuna erließ bestimmte Regeln über die Pflege des Teezimmers. Das geschah im neunten Monat des zweiten Jahres Manji (1658—1661). Diese Regeln lauten:

a) „Besondere Sorgfalt muß dem Teewasser, das für den Shōgun bestimmt ist, zugewandt werden.“

b) „Die Feuerstätte und auch der übrige Raum müssen selbstverständlich gut sauber gehalten werden.“

c) „Tag und Nacht müssen der Vorsteher vom Teezimmer und der Diener in der Küche bereit sein („Küche“ gleich „Vorbereitungszimmer“, japanisch Katte).“

d) „Auch wenn keine Zeremonie geplant wird, muß das On Kuro Shoin (ein besonderer Raum) gut gereinigt werden. Wenn die Diener sich abwechseln, soll alles vorsichtig geprüft und bestätigt werden.“

e) „Der Diener der beiden vorderen Zimmer muß Sorge tragen, daß er stets bereit ist, Tee oder Wasser ohne Verzögerung anzubieten. Bei Daisu-no-Chanoyu muß um acht Uhr morgens begonnen werden, und nach zwei Uhr nachmittags müssen alle Geräte weggeräumt werden. Im allgemeinen soll man dabei mit dem Aufräumen beginnen, sobald der erste Gast fertig ist; Tee und Wasser dürfen nicht in ein anderes Zimmer gebracht werden.“

Dazu gehört noch die Nebenbestimmung: „Der Teemeister muß die Teeräume jeden Tag einige Male nach eigenem Gutdünken besichtigen. Der Gruppenleiter (es gibt verschiedene Gruppen, die dem Meister unterstehen) muß dreimal bei Tage und dreimal bei Nacht nach eigenem Ermessen Besichtigung vornehmen und die einzelnen Leute beaufsichtigen.“

f) „An jedem Tag muß einer der Vorgesetzten den Dienst

für die Roji-Abteilung¹ übernehmen. Zu seinem Amt gehört es, die Reinhaltung des Roji und die Arbeit im Vorbereitungszimmer zu beaufsichtigen.“

g) „Es ist selbstverständlich, daß die Teeräume gegen Feuer geschützt werden; doch muß sich diese Sorge auch auf die Räume der Roji-Diener und die übrigen zur Teeabteilung gehörigen Räume beziehen. Der Mönch, der die Feuerwache hat, muß Tag und Nacht herumgehen und gut acht geben.“

h) „Der Teemeister hat die Pflicht, die Leute, die im allgemeinen Teeraum, und die, die im Raum des Daisu zu tun haben, und zwar auch den einfachsten Mann unter ihnen, jeden Tag zu ermahnen, nichts gegen die Regeln zu tun.“

i) „Es ist Pflicht des Teemeisters, den Zeremonienmeister darüber zu unterrichten, wie der Tee angeboten werden muß, wenn die dem Shōgun am nächsten stehenden Adelsfamilien (hier sind diese Familien aufgezählt) an den Hof kommen. Der Zeremonienmeister muß dann dem Diener Auftrag geben, dies auszuführen.“

j) „Zur Zeit der fünf großen Feste und am 1., am 15. und am 28. des Monats, und wenn die Fürsten an den Hof kommen, soll selbstverständlich in einem Raum neben dem großen Empfangssaal ein Daisu vorbereitet und dort Tee angeboten werden. Es soll nicht erlaubt sein, den Tee in das andere Zimmer mitzunehmen.“

Nebenbestimmung: „Wenn die Fürsten an den Hof kommen, darf man nicht ohne besonderen Befehl Tee vom Katte bringen. Der Teemeister und der Abteilungsleiter müssen den Platz, an dem der Daisu steht, besichtigen und dafür Sorge tragen, daß alles dort mit der nötigen Vorsicht geschieht.“

k) „Man soll darauf achten, daß Teegeräte, Tee usw. nicht verloren gehen.“

l) „Der Teebeamte darf nicht ohne besonderen Grund zum Fürsten gehen. Liegt ein besonderer Anlaß vor, so soll er dies seinem Vorgesetzten melden und auf Erlaubnis warten.“

m) „Zur Kontrolle des Dienstes muß jeden Tag der Stempel der Teemönche und der aller übrigen Bedienten, bis herab auf den Roji-Diener, geprüft werden.“

¹ Roji ist nicht nur der Gartenpfad sondern auch der Garten.

n) „Wenn einer, an den die Reihe kommt, gerade krank ist, muß Ersatz eintreten.“

o) „Es darf nicht laut gesprochen werden, nicht einmal im O Katte; besonders gilt dies aber für folgende Räume: das On Kuro Shoin, O Shiro Shoin und das O Hiroma. Dafür muß der Roji-Diener sorgen. Selbst, wenn etwas mitzuteilen ist, darf es nur leise gesagt werden.“

p) „Sollte einer der Teebeamten von dem ganz unerhörten Falle einer Verschwörung erfahren, so darf er selbstverständlich auf keinen Fall beitreten. Es ist seine Pflicht, dies dem Izu no Kami (berühmter Mann, der die höchste Rechtsstelle einnahm) und dem Teemeister zu melden. Er erhält dann das Doppelte der ausgesetzten Belohnung an Land, Gold und Silber.

Diese Bestimmungen sollen ganz genau befolgt werden.“

Dazu bemerkt Kurokawa noch folgendes. Zur Tokugawa-Zeit standen die Teeräume unter einem Beamten: Wakadoshiyori. Nach dem *Bukan* (Buch über Kriegsleute) aus dem 9. Jahre Genroku (1688—1704) gab es drei Teemeister: O Sukiyagashira, und drei Gruppenleiter, O Sukiyakumigashira. Nach dem *Bukan* aus dem 11. Jahr Hōreki (1751—1764) gab es: 3 Teemeister, 6 Gruppenleiter, 89 Teemönche (O Sukiyabōzu), 99 Roji-Diener (On Rojimonō) und 2 Gartendiener (On Niwatsukuri). Der Teemeister erhielt 150 Bündel Reis, der Gruppenleiter nur 40.

Einen ganz besonderen Aufwand an Personal verlangte die Reise der Teeurne. Bei Beginn des Sommers wurde sie mit dem frischen Tee für den Shōgun von Uji nach Tōkyō gebracht. Diese Prozession war so feierlich, als ob ein Daimyō reiste, und die Leute mußten niederknien, die Urne zu begrüßen. Von Tōkyō aus wurde die Urne dann nach Kōfu gebracht, das achtzig Meilen entfernt ist. Tōkyōs Klima ist zu feucht für den Tee; er hält sich besser im höher gelegenen trocknen Kōfu. Erst im Herbst durfte die Verpackung geöffnet werden, damit der Tee nicht durch die Feuchtigkeit des Sommers im Wohlgeschmack litte. Alle Einzelheiten der Reise von Uji nach Tōkyō waren festgelegt. Man mußte den sogenannten Kisō-Weg wählen und im Schlosse Tanimura im Yamana-shiken Halt machen. Wie verwickelt die Bestimmungen waren, kann man aus dem Erlaß des Tokugawa Yoshimune (1716

bis 1745) ersehen, der sich mit der Vereinfachung der Reise befaßt. Es wird dabei unter anderem erwähnt, daß man aufhören sollte, besondere Diener für die Reinigung des Weges zu bestellen, daß Schutzleute nicht mehr gebraucht werden sollten usw.

Nachtrag. Wie man sieht, ist die ganze in China verlaufende Entwicklung des Teekultes von Kurokawa nicht berücksichtigt worden. Ein gut unterrichtender kurzer Abriß über diese Frage findet sich bei Okakura Kakuzo. Er berichtet über die drei Entwicklungsstufen des Tees, der anfänglich mit vielen Zutaten gekocht, in der Sungzeit geschlagen und in der Mingzeit aufgebriht wurde. Die Tradition der Sungzeit wurde von Japan übernommen und gleichzeitig damit die innige Zusammengehörigkeit von Tee und Zen; denn nach der Meinung von Okakura entwickelte sich die japanische Teezeremonie aus der Gepflogenheit der Mönche des Zenkultes, feierlich den Tee aus einer gemeinschaftlichen Schale vor dem Bilde des Bodhidarma, des Stifters der Zen-Sekte, zu genießen¹.

China besitzt auch eine alte Literatur über Tee, Teebereiten und Teetrinken. Als erstes Werk gilt das Cha-king des Lu Yü, das über das Sammeln der Blätter, die Bereitung des Tees, die Wahl des Wassers und das Trinken unterrichtet. Lu Yü starb im Jahre 804². Für die Geschichte des Teekultes ist die Stelle seines Werkes am wichtigsten, die die verschiedenen Geräte aufzählt, die für den Tee benutzt werden. Da ist ein Mörser, der am besten aus dem Holz des Aprikosenbaumes hergestellt wird, ein Feuerbecken mit Windkasten, ein Kessel, eine Aschenschale, eine Feuerzange, ein Korb aus Bambus, ein Bambuskasten zum Aufbewahren der Teeblätter, ein Gefäß zum Waschen der Teeblätter, eine Wasserkelle, eine Teewage zum Abwägen des Tees und des Wassers, ein Gefäß zum Aufbewahren des Bambuskastens, eine Bürste zum Reinigen, ein hölzerner Untersatz für den Kessel, ein Teeschläger, Wischtuch und eine Art Griff. Auch von einem Tisch oder Gestell, dem japanischen Dai entsprechend, ist die Rede, der aus Stein oder Maulbeerholz hergestellt und in die Erde eingegraben wurde, um fest zu stehen³. Vieles, was später

¹ I. c. S. 33ff.

² Giles, Herbert A., *A Chinese Biographical Dictionary*. 1898. S. 552/3.

³ Nach *Ch'in-ting-ku-chin-t'u-shu-chi-ch'eng*.

Gemeingut des japanischen Teekultes wurde, ist schon in China vorbereitet, so die Beurteilung der Hitzegrade des Wassers nach drei Stufen. Wenn die Wasserblasen wie Krebsaugen aussehen, so ist der erste Grad erreicht; bilden sich Fischaugen, so bedeutet das den zweiten Grad; säuselt das Wasser wie der Wind in den Föhren, so ist der dritte Grad erreicht. Eine andere chinesische Einteilung gibt als ersten Grad die Fischaugen an; dann steigt das Wasser an der Gefäßwand in die Höhe und spritzt; schließlich rauscht es. Selbst die Regel des Teekultes, die die Japaner *kei-ka sei-jaku* lesen, ist altchinesisches Gut und gibt auch in China die Teestimmung wieder. Sie bedeutet: „Ehrfurchtsvolle Harmonie und klare Ruhe“. Das ist der Geist des Tees auch in China. Schließlich mag noch darauf hingewiesen werden, daß in China schon lange vor der T'ang-Dynastie über den Genuß des Tees berichtet wird. So soll Sun Hao (242—283) Tee statt Wein angeboten haben¹.

Kapitel XXV DIE TRADITION II. Teemeister

Es soll nur die zeitliche Reihenfolge der bekanntesten Teemeister gegeben und das Wichtigste über ihr Leben und ihre Bedeutung für die Entwicklung des Teekultes gesagt werden. Im besonderen soll darauf verzichtet werden, alle Namen jedes einzelnen Teemeisters anzuführen; denn bei vielen häufen sich die Namen außerordentlich. Da ist der vom Vater überkommene Familienname; da ist der Name der Kindheit, ein später angenommener Name, ein Priestername, ein als Auszeichnung verliehener Name und schließlich der posthume Name. Ebenso sind auch die als Ehrung verliehenen Titel im allgemeinen fortgelassen.

Nakao Shinnō, auch Nōami genannt, stand im Dienst des Shōgun Ashikaga Yoshimochi (1394—1423) und des Shōgun Ashikaga Yoshinori (1429—1441) und nicht, wie oft behauptet wird, im Dienst von Ashikaga Yoshimasa¹. Er zeichnete sich im Malen und Schreiben, in der Dichtkunst und im Kult des Weihrauchs aus und galt als hervorragender Kunstkenner und Sachverständiger für Altertümer². Viele sehen in ihm den ersten Teemeister. Sein Verdienst liegt in der Systematisierung der Teelehre und in der Verknüpfung derselben mit der chinesischen Metaphysik, aus der er das dualistische Prinzip Yang und Yin (japanisch: In-Yō) übernahm. Die Lehre, die er begründete, wird als Daisu-Shintai bezeichnet; doch sagt man dafür auch entweder nur Daisu- oder nur Shintai-Lehre. Daneben wird noch berichtet, daß er als erster seinen Teelöffel selber hergestellt hätte. Er starb im Jahre 1441.

¹ Vergleiche jedoch voriges Kapitel.

² Über ihn, seinen Sohn und seinen Enkel vgl. Kümmel, Otto: *Die chinesische Malerei im Kundaikwan Sayūchōki*. Ostas. Ztschft., Bd. 1, 1912/3, S. 14/15.

Nakao Shingei, auch Geiami, ist der Sohn des vorigen Teemeisters¹. Den Teekult wie auch Malen und Schreiben lernte er vom Vater; er war künstlerischer Berater von Ashikaga Yoshimasa.

Nakao Shinsō, auch Sōami, ist der Sohn des Shingei. Vom Vater und vom Großvater erlernte er Schreiben, Malen, Etiquette, Tee- und Weihrauchkult. Auf ihn sollen einige Schriften zurückgehen. Außerdem führt man die in Japan gebräuchliche Art des Aufziehens der Hängebilder auf ihn zurück. Wie sein Vater gehörte er zum Hof des Ashikaga Yoshimasa.

Diese drei Teemeister nennt man Shinge Sansei, die drei Generationen des Hauses Shin; doch ist wohl zu beachten, daß Shin nur das erste Zeichen im Vornamen der drei Meister bedeutet.

Tanaka Dōetsu, auch Kakokusai oder Senami, gehörte ebenfalls zum Hofe des Yoshimasa. Es ist deshalb wichtig, weil sein Sohn Sōjitsu der Vater Rikyū ist. Gestorben im Jahre 1489.

Kūkai. Sein erster Name hieß Ukyō; sein Familienname ist unbekannt. Erst in späteren Jahren ließ er sich die Haare scheren und lebte als Einsiedler (Inkyō) und zwar bei Sakai in der Nähe von Ōsaka. Seit dieser Zeit hieß er Kūkai. Er übernahm die Daisu-Shintai-Lehre unmittelbar von Nakao Shinnō.

Araki Dōchin oder Kitamuki Dōchin wohnte in Sakai und zwar in dem Teil, den man Kitamuki nennt; daher erhielt er den Namen Kitamuki. Er entstammte einer sehr reichen Familie. Nakao Shinsō führte ihn in die Teelehre ein. Später wurde Kūkai sein Lehrer, und als Kūkai alt wurde, sorgte Dōchin für ihn. Im Daitoku-ji widmete er sich der Zen-Lehre. Er starb im Jahre 1563.

Jūkō hieß in seiner Jugend Murata Mokiji. Mit elf Jahren trat er in den Shōmyō-ji als Priester ein und erhielt den Namen Jūkō. Mit achtzehn Jahren wurde er Abt eines der Klöster des Shōmyō-ji. Doch schon mit zwanzig gab er das priesterliche Leben auf und begab sich auf die Wanderschaft. Mit ungefähr dreißig Jahren trat er der Zen-Sekte bei und

wurde Schüler des berühmten Priesters des Daitoku-ji Ikkyū. Bei den Zen-Übungen schlief er meist ein, was ihm großen Kummer verursachte. Er fragte einen Arzt um Rat, und dieser empfahl ihm, Tee zu trinken. Er sei zwar bitter, aber trotzdem das Wohlschmeckendste, was es gäbe. Zudem sagte er ihm: Wenn man Tee zu sich nimmt, so wird die Gesinnung gesund und deshalb auch der Körper. Ist aber der Körper gesund, so bedarf man nicht mehr sovielen Schlafes. Diese Ratschläge veranlaßten Jūkō, Tee zu trinken und sich mit der Shintai-Lehre zu beschäftigen.

Es wird behauptet, daß Jūkō der eigentliche Begründer der Teelehre sei. Jūkō ist aber mehrere Dezennien jünger als Nakao Shinnō. Er ist nicht der Gründer, sondern sein Verdienst besteht darin, die Gyōtai-Lehre begonnen zu haben. Das heißt, er vereinfachte die strenge Etikette der alten Lehre. So kam es, daß der Teekult, der bisher nur bei den Fürstlichkeiten und dem hohen Adel geübt wurde, sich auch bei den Samurais und den Bürgern einführte. Außerdem vereinigte er die Teelehre mit dem Kult der Zensekte.

Yoshimasa fand großes Wohlgefallen an der einfachen Zeremonie und erlaubte Jūkō, wieder Laie zu werden. Es wurde eine Hütte für ihn gebaut, und Yoshimasa schrieb selber eine Tafel (Gaku) für den Eingang. Die Aufschrift lautete: Jūkō Anshu, was nur bedeuten soll, daß es Jūkōs Hütte ist. Jūkō selbst nannte sie Kōrakuan Kyūshin, was wörtlich etwa „Weihrauch-Genuß-Hütte Muße-Gesinnung“ bedeutet, wobei der erste Teil die Hütte, der zweite den Besitzer charakterisiert. Auch noch andere Namen gab Jūkō seinem Heim, so Nansei, südlicher Stern.

Folgende Geschichte erzählt man sich von Jūkō und seinem Lehrer Ikkyū. Eines Tages forderte Ikkyū seinen Schüler auf, doch vom Tee zu lassen. Dabei faßte er plötzlich nach der Lieblingsteeschale Jūkōs und zerbrach sie. Jūkō blieb ganz ruhig. Als Ikkyū das sah, sagte er nichts mehr gegen den Tee.

Jūkō gilt als der erste Sōshō. Dieses Wort, das hauptsächlich beim Teekult gebraucht wird, bedeutet eigentlich nur Lehrer. Spricht man aber von den sechs Sōshō, so meint man damit die besonders hervorragenden Meister. Dann hat das Wort den Sinn von Oberhaupt der Teeschule.

¹ Über ihn s. Kummel in *Thieme-Becker's Künstlerlexikon*, Bd. XIII, S. 339.

Jukō starb am fünfzehnten Mai im zweiten Jahre Bunki mit 81 Jahren (1502).

Furuichi Inei, auch Chōin, wurde in der Nähe von Ōsaka geboren. Er gehörte zum Hof des Ashikaga Yoshiaki (1568—1597). Der Shōgun wies ihm ein Lehen an, das 15 000 Koku¹ Reis betrug. Im Kriege wurde sein rechter Arm verletzt. Später trat er in ein Kloster ein. Noch heute bewahrt seine Familie seine Waffen und Teegeräte.

Shino Dōji, auch Shino Dōkan, ein Schüler des Jukō, stammte aus Sakai und beschäftigte sich mit den Lehren des Weihrauch- und Teekultes. In seinem Besitz war eine Teeurne, die er sehr liebte, und diese Vorliebe für die Teeurne drückte er in dem Namen aus, den er ihr gab, nämlich Nadeshiko. Das ist die Bezeichnung für eine bestimmte Nelkenart. Man sagt, daß Shino Dōji als erster einen Marujoku entworfen hätte (s. dagegen Kapitel III). Er soll diesen Tisch zunächst für die Weihrauchzeremonie und später erst für die Bereitung des Tees benutzt haben.

Takeno Shōō, der zweite Sōshō, stammte aus einer bekannten Kriegerfamilie. Der Vater hatte Sakai als Aufenthaltsort gewählt. Shōō gab sich vierzehn Jahre lang unverdrossen der Dichtkunst im japanischen Stil (Waka) hin. Deshalb empfahl ihn sein Lehrer Fujiwara Kimiyori dem Kaiser, und dieser ernannte ihn darauf zum Harima no Kami². Später erhielt er auch noch den Titel Bizen no Kami. Die Weihrauchlehre hatte er bei einem Enkel des Shinno Sōshin, des Begründers der Shinno-Weihrauchlehre, erlernt. Im Teekult unterwies ihn Hachiya Sōgo, ein Schüler des Shino Dōji. Beide Lehren beherrschte er. Auch für chinesische Gedichte zeigte er eine große Vorliebe. Als er älter wurde, zog er nach Kyōto und wohnte dort neben dem Ebisu-Schrein. Deshalb nannte er sich Daikoku³ und schrieb auf eine Bild-

tafel (Gaku): Daikokuan, was Daikoku-Hütte oder -Klaue bedeutet.

Auf diesen Teemeister geht die Fukurodana (s. Kapitel III) zurück, die deshalb auch Shōōdana genannt wird. Shōō liebte diese Tana sehr und drückte seine Beziehung zu ihr durch ein Gedicht japanischen Stils aus:

秘袋大わ	Waga na wo ba
事棚黒が	Daikokuan to
をに庵名	Iu nareba
こぞとを	Fukurodana ni zo
めいば	Hiji wo komekeru.
けふ	
るな	
れば	

Man kann dies Gedicht etwa so übersetzen: „Da man meinen Namen Daikokuan nennt, so birgt die Fukurodana mein Geheimnis“. Es soll bedeuten, daß, wie der Daikoku seinen Sack (Fukuro, das Kennzeichen des Gottes) mit Schätzen gefüllt hat, so Shōō seine Fukurodana mit Geheimnissen.

Es wird erzählt, daß Shōō Sakai aufgesucht habe, weil dort die drei berühmtesten Teemeister der Zeit wohnten, nämlich Imai Sōkyū, Tsuda Sōkyū und Sen no Rikyū, die auch als die „Drei Teemeister“ bezeichnet werden.

Unter den Teemeistern, die auf Shōō folgen, sind verschiedene bemerkenswert; die eben erwähnten Imai Sōkyū und Tsuda Sōkyū sollen auch dazu gehören. Auf Imai Sōkyū folgt Date Masamune. Ein anderer bekannter Schüler des Shōō ist Tamehisa, zu dessen Schule der Teemeister Munetomo mit seinem Schüler Nobuoki zählen. Auch Imai Sōkun gehört in die Reihe der Schüler des Shōō, und schließlich auch Rikyū.

Shōō starb am 29. November des ersten Jahres Kōji (1555) im Alter von 53 Jahren.

Sen Sōeki, Rikyū, der dritte Sōshō, hieß anfangs Tanaka Yoshirō. Sein Familienname ist Naya. Der Vater, Tanaka Yohei, mit Künstlernamen Mozuya Sōjitsu genannt, war Fischhändler und stammte aus Sakai. Sein Groß-

¹ 1 Koku gleich 100 Kubikfuß.

² Derartige Titel haben keinen Einfluß auf die Stellung in der japanischen Adelshierarchie. Über den japanischen Adel s. Brandt, M. v., „*Der japanische Adel*“ in Mitt.OAG. (= Deutsch. Ges. f. Nat. u. Völk. Ostas.) 1874, Bd. VI.

³ Denn wo Ebisu, einer der sieben Glücksgötter ist, muß auch der Glücksgott Daikoku sein; beide treten immer zusammen auf.

vater Tanaka Dōetsu oder Senami wurde bereits erwähnt. Rikyū wurde im Februar des fünfzehnten Jahres der Periode Eishō (1518) geboren. Sein Vater starb im Dezember 1540. Die Mutter war schon im Jahre vorher gestorben. Nach den kriegerischen Zeiten zog Rikyū sich nach Sakai zurück und wollte dort als Inkyō leben. Er gab den Namen seines Vaters auf und nannte sich nach seinem Großvater Sen.

Schon mit neunzehn Jahren war Rikyū in alle Geheimnisse eingeweiht. Auf die Empfehlung seines Lehrers Dōchin durfte er in die Schule Shōōs eintreten. Da er sehr gute Fortschritte machte, empfahl dieser Lehrer ihn an Nobunaga, und dieser bewilligte Rikyū ein Lehen von 500 Koku. Nach dem Tode des Nobunaga wurde Rikyū Hideyoshi verpflichtet, der ihm 3000 Koku bewilligte. Hideyoshi schätzte Rikyū außerordentlich und ließ sich gern von ihm belehren. Viele Fürsten bemühten sich um den großen Teemeister. Er aber wäre lieber ein Einsiedler geblieben. Im dreizehnten Jahre Tenshō (1585) schenkte Rikyū dem Kaiser Ōgimachi auf dessen Wunsch sieben verschiedene Geräte. Als der Kaiser Go-Yōzei im sechzehnten Jahre Tenshō (1588) Hideyoshi einen Besuch abstattete, benutzte dieser die Gelegenheit, dem Kaiser einige der Meister als des Adelstitel würdig zu empfehlen. Auch Rikyū sollte ausgezeichnet werden. Er aber lehnte die Ehrung ab und bat darum, statt dessen nur Koji genannt zu werden. Das ist ein Titel, der meist nach dem Tode verliehen wird. Der Kaiser aber schenkte ihm den Namen Rikyū, den Kokei, ein Priester des Daitoku-ji, bei dem Rikyū die Lehren der Zen-Sekte studiert hatte, vorschlug. So nannte sich der Meister vom September jenes Jahres ab mit Genehmigung des Kaisers Rikyū Koji. Der Name soll den Gedanken ausdrücken, daß Ruhm und persönliche Interessen ihm fernliegen. Daneben nannte er sich auch Fushinan Hōsensai. Fushinan bedeutet soviel wie der Unklare, und Hōsensai ist der Teeschläger, den man wegwirft.

Als Rikyū das Tor des Daitoku-ji in Ordnung bringen ließ, wurde auch eine Halle errichtet und seine Statue dort aufgestellt. Die Gelegenheit benutzten seine Feinde, ihn bei Hideyoshi zu verleumden. Dieser nahm Anstoß an der Statue, meinte, Rikyū sei durch die vielen Lehen zu stolz geworden

und hätte deshalb seine Statue so hoch aufstellen lassen, damit alle Leute und auch er — Hideyoshi — darunter hergehen und sich so vor ihm erniedrigen müßten. So stark empfand Hideyoshi diese Beleidigung, daß er Rikyū zwang, sich zurückzuziehen. Das war im achtzehnten Jahre der Periode Tenshō (1591). Im Februar des folgenden Jahres wurde Rikyū nach Kyōto gerufen und zum Tode verurteilt. Der 28. Februar gilt als sein Todestag¹. Er soll damals 73 Jahre alt gewesen sein. Man bestattete ihn im Jūkōin innerhalb der Daitoku-ji-Anlage und gab ihm den posthumen Namen Rikyū Sōeki Koji. Seine Statue wurde von ihrem ursprünglichen Platz fortgenommen und kam erst wieder im Jahre 1888 dorthin zurück (Tafel 62).

Im *Chadō Bidan*, dem „Buch der Teegeschichten“, wird folgendes erzählt: Hideyoshi verliebte sich in die schöne Tochter des Meisters, eine Witwe mit mehreren Kindern. Es ist eine romantische Geschichte, wie er sie kennen lernte und um sie warb. Sie aber wollte ihrem verstorbenen Gatten die Treue halten. Hideyoshi fand bei Rikyū, der ganz die Meinung seiner Tochter teilte, nicht die erhoffte Unterstützung. Dies war der Anlaß des Zornes. Allgemein wird zwar gesagt, daß Rikyū wegen Schmeichelei und Unehrllichkeit ins Unglück geraten sei. Er soll seine Kenntnisse in Beurteilung von Altertümern mißbraucht und aus bewußt falschen Urteilen Nutzen gezogen haben. Die Gegenseite aber behauptet, daß daran nichts wahr sei. Wäre es nach des Meisters Wunsch gegangen, so hätte er ruhig das zurückgezogene Leben eines Einsiedlers geführt und nie einem Fürsten gedient. Er selbst zitierte gern ein Gedicht des Priesters Jichin:

¹ „Am 28. des 3. Monats wird Rikyūki gefeiert, das Fest von Rikyū Solche Familien, welche Wert auf die Erhaltung des alten Teezeremoniells legen, veranstalten an diesem Tage eine Teegesellschaft, zu welcher die Gäste die bei solchen Gelegenheiten nötigen Dinge mitbringen, nämlich bestimmte Kuchen und andere Eßwaren, welche aber keine tierischen Stoffe enthalten dürfen, Räucherkerzen und wohlriechendes Holz zum Feueranmachen, Eßstäbchen aus besserem Holz, Katasumi, feste Holzkohlen, die man aber vorher durch einen Boten sendet, Tanzaku, Papierstreifen für Gedichte usw.“ Schiller, Pfarrer E., „Japanische Geschenksitten“ in Mitt.OAG. (= Deutsch. Ges. f. Natur- u. Völk. Ostas.) Bd. VIII, 1899 bis 1902. S. 269

な世と思け Kegasaji to
 るわもふが Omō mi nori wo
 ぞたすみさ Tomo sureba,
 かるれのじ Yo wataru hashi to
 な橋ばりと Naruzo kanashiki.
 しとを
 き

„Das Gesetz, das man nicht beschmutzen will, wird dennoch häufig die Brücke über die irdische Welt.“ Der Sinn ist vielleicht so aufzufassen, daß man sich leider sein Leben mit dem verdienen muß, was Ideal sein sollte, und was man eigentlich rein erhalten möchte.

Hideyoshi soll nach dieser Tradition das Errichten der Statue als Anlaß genommen haben, seinen Zorn an Rikyū auszulassen. Den Meister überraschte das Todesurteil nicht. Noch einmal ging er ins Teezimmer, stellte die Blumen und richtete den Tee. Seinen Kessel Amidadō-no-Kama, seine Teeschale Hachibiraki und eine Steinlaterne schenkte er Hosokawa Tadaoki (s. u.), einen selbst gefertigten Löffel gab er seinem Schüler Sōgan¹ zusammen mit einer Teeschale und fügte eine Schrift hinzu, die sagte: „Diesen selbstgefertigten Löffel und die Schale Orisuji hinterlasse ich Dir zur Erinnerung. Mögen sie Dir bei der Zusammenkunft dienen und Dir Freude bereiten.“ Dann betrat er das Sterbebett, die beiden umgedrehten Matten, die zur Form des Seppuku gehören, sprach ein Gedicht, fügte noch eins hinzu und nahm sich dann nach den strengen Regeln Japans das Leben.

Hideyoshi ließ die Statue Rikyūs auf einer Brücke auf den Kopf stellen. Rikyūs Tochter war nach seinem Tode verschwunden; nur eins ihrer Kinder blieb in Kyōto. Später wurde Rikyū begnadigt, und gleichzeitig wurde eine Rente für seine Nachkommen ausgesetzt und ihnen ein Haus bewilligt.

Man betrachtet Rikyū als den Neubegründer der Teelehre, die durch die kriegerischen Wirren jener Zeit verfallen war. Das eigentliche Verdienst des Meisters liegt darin, die beiden bestehenden Richtungen zusammengefaßt zu haben. Es handelt sich einmal um die Shintai-Lehre, die durch Shinō, Kūkai und Dōchin begründet war, und zweitens um die

¹ Über diesen Schüler ist mir nichts bekannt.

Gyōtai-Lehre des Jūkō, Dōji, Sōgo und Shōō, auch Zenridashiki no Chadō genannt. Rikyū faßte beide zusammen und gründete die Sōtai-Lehre. Will man diese drei Lehren kurz charakterisieren, so kann man sagen, daß die Shintai-Lehre die strenge, aristokratische ist; die Gyōtai-Lehre ist die freiere, verbürgerlichte Richtung, und die Sōtai-Lehre vermittelt zwischen beiden¹. Im gewissen Gegensatz zu dieser Auffassung steht die Tatsache, daß Rikyū selber seine Lehre Roji-Sō-An no Chadō nannte. Das ist wörtlich: „Tau-Erde-Gras-Hütte“ und läßt sich vielleicht deuten als: so einfach wie die Hütte aus Gras auf taubedeckter Flur. Daneben gebraucht Rikyū auch den Ausdruck Sō-An-Roji no Cha und die vollkommen abweichende Bezeichnung Gedatsuteki no Chashiki. Dieser Ausdruck bedeutet „Erlösungsteellehre“, und der Begriff Gedatsu ist aus dem Buddhismus übernommen. Es liegt der Gedanke nahe, daß hier Erlösung durch einfaches Leben in Naturnähe gemeint ist.

Einerseits wird behauptet, daß Rikyū seine Lehre als weniger streng hingestellt habe. Andererseits sagt man jedoch, daß er trotzdem den Weg der Shintai-Richtung nicht verlassen habe. Er selbst versuchte seine Lehre durch ein Gedicht von Ietaka zu erklären:

春雪山待花 Hana wo nomi
 を間里つを Matsuran hito ni
 見ののらの Yama sato no
 せ草 んみ Yuki ma no kusa no
 ばの 人 Haru wo misebaya.
 や に

Wer Blumen nur sucht
 Und ihrer stets wartet nur,
 Auf Berg und auf Flur
 Des Grases Frühling möcht' ich
 Ihm weisen mitten im Schnee.

Man braucht nicht erst den Schmuck, um etwas zu erkennen. Auch das Einfache kann uns dasselbe zeigen.

Die Überlieferung sagt, daß die Verschiedenheit der drei Lehren nur äußerlich sei, da sie alle dasselbe Grundprinzip ent-

¹ Das entspricht nicht dem üblichen Gebrauch dieser drei Begriffe.

hielten. Dieses Prinzip wird geheimgehalten und ist nicht leicht zu vermitteln. Rikyū teilte es seinem besten Schüler Nambō Sōkei mit.

Im Dinglichen äußerte sich diese Entwicklung vom strengen zum lockeren und dann zu einem mittleren Stil in verschiedener Weise. Nakao Shinnō hatte sich eines Daisu (s. Kapitel III) bedient und ihn im Shoin aufgestellt¹. Shoin bedeutet zwar ursprünglich ein Studierzimmer; doch versteht man darunter ein größeres Zimmer, geräumig genug, eine größere Anzahl von Gästen aufzunehmen. Statt dessen wählte Jūkō das kleine nur aus viereinhalb Matten bestehende Zimmer mit der aus dem Boden geschnittenen Feuerstätte². Er soll auch den Kyūdaisu eingeführt haben. Doch heißt es, war die Zeit noch nicht weit genug vorgerückt, die ganze Shintai-Lehre aufzugeben. Man behielt von ihr — und hier erfahren wir erst, was zu ihr gehörte — die Bespannung der Mauer mit weißem Torinoko-Papier³, Torinokoshirobari, die vier Eckpfeiler, Shihōbashira, die aus Brettern zusammengesetzte Tür, Kigōshi, die Shōji (s. Kapitel IX) mit Holzfüllung im unteren Teil, Koshishōji, die Bildnische in der Breite von sechs Shaku, Ikkendoko, und die getäfelte Decke, Koitabukitenjō.

Shōō setzte die Vereinfachung dadurch fort, daß er statt der beklebten Wände nackte, Dorokabe, wählte. Statt des Daisu benutzte er eine Fukurodana, die, wie früher erwähnt, nach ihm benannt wurde. Er stellte die Tür aus Bambus her, Takegōshi, benutzte Shōji ohne Holzfüllung, Koshinashishōji, und baute eine Bildnische, die nur fünf Shaku breit war, Goshakudoko. Schließlich entwarf Shōō zwei noch kleinere Zimmer, das Nagayojō und das Fukasanjō (s. Kapitel IX).

Weitere Vereinfachungen im Dinglichen gehen auf Rikyū zurück, obwohl er im Theoretischen eine Synthese darstellen soll. Er gab die Tana zum Aufstellen, die Okidana, gänzlich auf und entwarf statt ihrer die Tana zum Aufhängen, die Tsuridana. Verschiedene kleine Zimmer gehen auf ihn zurück, so Hirasanjō, Nijōdaime, Nijō, Ichijōdaime (s. Kapitel IX).

¹ Welcher Art dieser Daisu war, wird nicht erwähnt.

² Andere schreiben dieses Zimmer Rikyū zu; hier ist alles sehr unsicher.

³ Das ist steifes dickes Papier, das schon in Kapitel VI erwähnt wurde.

Unter den Schülern des Rikyū seien seine sieben Lieblingsschüler aufgezählt:

Oda Nagamasu, auch Gengorō genannt, mit dem Tee-namen Uraku, ist der jüngere Bruder des Oda Nobunaga. Er war Adjutant des Kaisers. Nach Rikyūs Tode wurde dieser Schüler zum Meister, Sōshō, ernannt. Er begründete eine neue Schule, die man als Uraku-Ryū bezeichnet, und starb im Alter von fünfundsiebzig Jahren im siebenten Jahre Genwa (1621).

Hosokawa Tadaoki, auch Sansai, trug vom Kaiser den Titel Etchū no Kami. Anfänglich diente er Hideyoshi; später wurde er ein eifriger Anhänger des Ieyasu, von dem er ein Lehen von 380000 Koku erhielt. Im sechsten Jahre der Periode Genwa (1620) zog er sich von der Welt zurück und wurde Mönch. Zu jener Zeit erhielt er den Namen Sansai Sōritsu. Hosokawa Tadaoki besaß große Kenntnisse in der chinesischen und japanischen Literatur, die er bei dem hochberühmten Meister Fujiwara Seika studiert hatte. Er schrieb vorzügliche japanische Gedichte und war bekannt wegen seines Wissens auf dem Gebiete der Geschichte des japanischen Rittertums und der Kunst Japans. Als er im zweiten Jahre Shōhō (1645) im Alter von dreiundachtzig Jahren starb, begrub man ihn im Daitoku-ji und setzte ihm einen Grabstein, der aus einer Steinlaterne gearbeitet wurde, die von Rikyū stammte. Seine Lehre nennt man die Sansai-Ryū.

Nambō Sōkei war der zweite Hauptpriester des Shuun-an in Sakai, der auch Nansō-ji heißt. Deshalb nannte er sich Nansō-ji oder Nambō. Sōkei gilt als der beste Schüler des Rikyū, und man sagt, daß der Meister ihm alle Geheimlehren mitteilte. In Rikyūs Testament hieß es: „Ich bin schon siebzig Jahre alt. Obwohl ich mich noch gesund fühle, bin ich doch vergänglich und kann jeden Augenblick sterben. Mein Sohn ist noch jung und unerfahren in der Lehre vom Tee und braucht noch an die zwanzig Jahre, um alles zu erlernen. Wenn er weit genug vorgedrungen ist, dann unterweise ihn in dieser Geheimlehre“. — So stand in dem Manuskript, das die Überlieferung enthielt, und das Rikyū seinem Schüler Sōkei anvertraute. Im achtzehnten Jahre Tenshō (1591), gelegentlich einer Unterhaltung mit Hosokawa Tadaoki, äußerte Rikyū: „Neuerdings herrschen ohne Grund vielerlei Lehren.

Der wahre Geist des Kultes wird dadurch verloren gehen. Ich mache mir Sorgen und fürchte, daß der Teekult nur ein Weg zum Vergnügen wird. Es gibt nur fünf oder sechs gute Richtungen, in die ich Vertrauen setze, und unter diesen sind nur drei bis vier, die ich wirklich hoch einschätze. Sōkei ist sehr eifrig, und deshalb habe ich ihm alles überliefert¹. Nach dem dritten¹ Todestage des Meisters, am 28. Februar des zweiten Jahres Bunroku (1593) verschwand Sōkei. Niemand hat etwas über sein Ende erfahren können, doch war bekannt, daß er sieben Rollen Manuskripte über die Geheimlehre hinterlassen hatte. Sie galten lange als verschollen, bis es Tachibana Jitsuzan gelang, sie aufzufinden (s. u.).

Gamō Ujisato war ursprünglich Herr des Schlosses Hino in Ōmi, das seine Ahnen im Dienste der Familie Sasaki seit Generationen innehatten. Sowohl Nobunaga wie Hideyoshi war er verpflichtet und zeichnete sich durch seine militärischen Leistungen aus. Zur Belohnung wurde er zum Fürsten von Aizu (Mutsu) ernannt und mit 1200000 Koku belehnt. Noch viele Titel und Ehrungen wurden ihm zuteil. Neben dem Teekult beschäftigte er sich gern mit Literatur. Nach Rikyūs Tode nahm er sich dessen ältesten Sohnes an. Er wurde vergiftet und starb im Februar des vierten Jahres Bunroku im Alter von vierundvierzig Jahren (1595).

Makimura Toshisada stand im Dienste des Hideyoshi und fiel im Mai des ersten Jahres Bunroku (1592), als er achtundvierzig Jahre alt war, in den Kämpfen in Korea.

Seta Masatada wohnte in Ōmi. Auf ihn geht eine besonders große Sorte Teelöffel zurück, die man nach seinem Titel Kamon als Kamongata, Löffel der Kamon-Form, bezeichnet. Er starb im Alter von achtundvierzig Jahren im Mai des vierten Jahres Bunroku (1595).

Furuta Shigekatsu, besser unter dem Namen Oribe bekannt, ist der vierte Sōshō. Im Endkampf zwischen der Partei der Toyotomi mit dem Hauptsitz Ōsaka und der Familie Tokugawa hielt Shigekatsu es im geheimen mit der Ōsaka-Partei. Als dies herauskam, wurde sein Sohn getötet und er selbst, der dreiundsiebzig Jahre alt war, gezwungen,

sein Leben durch Seppuku zu enden. Das war im Jahre 1614. Shigekatsu war ein Anhänger der Zen-Lehre, die er im Daitoku-ji studiert hatte. Bei seinem Tode hinterließ er eine Schrift *Chahō Hyakkajō*, „Hundert Abschnitte Teegesetz“, die noch heute erhalten ist. Seine Lehre nennt man Oribe-Ryū, und zwar leitet sich der Name daher, daß sein Vater für seine Dienste von Hideyoshi den Titel Oribe no Jō erhielt¹.

Unter den übrigen Schülern des Rikyū sind noch folgende bemerkenswert:

Yabunouchi Jōchi, auch Kenchū geheißen, und zudem im Besitz vieler anderer weniger bekannter Namen, stand im Dienste des Priesters Ryōchi des Hongan-ji. Seine Wohnung lag in Shimo-Kyōto, der „Unterstadt“ Kyōtos. Er gründete eine Schule, die man Yabunouchi-Ryū nennt. Die Zeitgenossen pflegten in Hinsicht auf die Wohnstätten der beiden Teemeister Rikyū und Yabunouchi zu sagen: „Senge wa Jō-Ryū, Yabunouchi wa Ka-Ryū“, „die Lehre Rikyūs, die Senge, ist die obere, die Lehre des Yabunouchi ist die untere“. Der Meister starb am siebenten Mai des vierten Jahres der Periode Kwan-ei (1627). Sein Alter beim Tode ist nicht genau bekannt.

Enjōbō Sōen war ursprünglich Priester im Honnō-ji, einem bekannten Tempel Kyōtos. Da er sich im Teekult ganz besonders auszeichnete, bemühte sich Rikyū, ihm die Erlaubnis zu erlangen, wieder Laie werden zu dürfen. Er war der Schwiegersohn des Meisters, dessen vierte Tochter er geheiratet hatte. Rikyū weihte ihn in die Lehren vom Daisu und in andere Geheimlehren ein. Da sein eigener Sohn, ein Arzt, nichts vom Teekult wissen wollte, übertrug Sōen die Geheimlehren seinem Adoptivsohn Sōan.

Hisata Kyōbu war mit der Schwester des Rikyū verheiratet.

Sen Dōan war der älteste Sohn Rikyūs; doch da er lahm war, erbte sich die Lehre nicht über ihn fort. Er stand im Dienste des Hosokawa Tadaoki, der ihm ein Lehen von 300 Koku bewilligte. Man weiß nicht, ob Sen Dōan mit zweiundsechzig oder mit zweiundvierzig Jahren gestorben ist.

¹ Nach Papinot, E., *Dictionnaire d'histoire et de géographie du Japon*, S. 125 ist Furuta Shigenari der Gründer der Oribe-Ryū.

¹ Nach japanischer Zählung.

Als sein Todesjahr gilt entweder das zwölfte Jahr Keichō (1607) oder das fünfzehnte Jahr Tenshō (1587). Er liegt im Jūkōin in Kyōto begraben.

Tachibana Sōu, auch Gorōzaemon und Jitsuzan genannt, ist eigentlich kein Schüler des Rikyū. Dennoch muß er in diesem Zusammenhang erwähnt werden. Er war ein Untertan des Fürsten Kuroda in Chikuzen, Kyūshū. Als er seinen Fürsten nach Tōkyō begleitete, fand er unterwegs in Fushimi, nahe Kyōto, das Testament des Nambō Sōkei. Fünf Rollen waren es, und als er sich in sie vertiefte, wurde es ihm klar, daß die Arbeit nicht vollständig sein konnte, und daß noch etwas zum Verständnis fehlte. Seinem eifrigen Bemühen gelang es, noch zwei weitere Rollen zu finden. Das war im dritten Jahre Genroku (1690), und zwar fand er die vermißten Rollen im Hause des Tee-meisters Naya Sōsetsu in Sakai, der von einem Schüler eines Schülers von Nambō Sōkei in den Teekult eingeführt war. So sagt die Tradition. Durch diesen Fund ward es Tachibana ermöglicht, die ursprüngliche Lehre kennen zu lernen und sich in ihren Geist einzuarbeiten, und dieses Studium regte ihn dazu an, eine eigene Lehre auf der alten aufzubauen. Die alten Manuskripte überarbeitete er, indem er sie in neun Rollen zusammenfaßte. Er gab ihnen den Namen Nambō Roku. Seine eigene Lehre nannte er Nambō-Ryū. Zwei eigene Werke gehen auf Tachibana zurück, *Kochū Rodan* und *Kiro Bengi*. Der Meister starb im Alter von fünf- undachtzig Jahren im Oktober des fünften Jahres Hō-ei (1708).

Sen Sōjun, mit dem Meisternamen Shōan, ist der zweit-älteste Sohn des Rikyū. Statt seines älteren Bruders Dōan erbte Sōjun die Lehre vom Vater. Er ist also der Erbe der Rikyū-Schule. Sōjun starb am siebenten September des neunzehnten Jahres Keichō (1614).

Sen Sōtan, der älteste Sohn des vorigen, nannte sich auch Gempaku oder Genshiku und erhielt den Namen Konnichian-Tossai¹. Dieser Enkel des Rikyū hatte sich in seiner

Jugend irgend etwas zu Schulden kommen lassen, was der Meister sehr verurteilte. Deshalb gab er sich die größte Mühe, den Großvater wieder zu versöhnen. Er fand im Jūkōin Aufnahme und gab sich dort dem Studium des Teekultes mit großem Fleiß hin. Später setzte Rikyū ihn als Erben ein. Sōtan starb im Dezember des ersten Jahres Manji (1658) im Alter von einundachtzig Jahren.

Auf Sōtan folgen sieben Schüler:

Sen Sōshu, auch Shikyū Sai, der zweite Sohn des Sōtan, stand im Dienst des Fürsten von Takamatsu. In seiner Jugend wurde er von einem Lackmeister adoptiert, der wie er in der Mushanokōji genannten Straße Kyōtos wohnte und ihm den Namen Kanne gab. Später erbte er den Beruf seines Adoptivvaters. Als er in höheren Jahren seine Tochter verheiratete, vermachte er seinem Schwiegersohn Geschäft, Haus, Wappen usw. Er selbst nahm seinen früheren Namen wieder an, nannte sich Sen Sōshu und wurde Begründer einer neuen Familie (Bunke) des Stammhauses Senge. Er starb im Dezember des dritten Jahres Empō (1675) im einundachtzigsten Lebensjahr. Die von ihm gegründete Schule bezeichnet man nach seiner Wohnung in Kyōto Mushanokōji-Ryū.

Sen Sōsa, der sich selbst Kōgin nannte, war der dritt-älteste Sohn des Sōtan. Er, nicht etwa einer der älteren Brüder, ist der Fortsetzer der Senge; also seine Nachkommen sind es, unter denen sich das Haupthaus der Senge (Senge no honke) fortpflanzt. Er und seine Nachkommen sind somit die Erben der Lehre, die man als Senge-Ryū, oder auch als Fushinan bezeichnet. Sen Sōsa starb im Alter von sechzig Jahren im Oktober des zwölften Jahres Kambun (1672).

Sen Sōshitsu, auch Sensō genannt, war der vierte Sohn des Sōtan. Er bewohnte das Haus, das Sōtan als Heim wählte, als er sich von den Geschäften zurückzog. Dieses Haus lag in einer Seitenstraße hinter dem Haupthaus. Deshalb nennt man die Lehre, die sich unter den Nachkommen des Sen Sōshitsu vererbt, die hintere Lehre, die Ura-Senge, während die Lehre, die sich unter den Nachkommen des Sen Sōsa vererbt, die vordere heißt, Omote-Senge. Statt Ura-Senge sagt man auch Konnichian.

¹ Man unterscheidet zwischen Gō und Shō. Der erste Ausdruck bezeichnet die Namen, die der Künstler oder Meister sich selbst wählt, der zweite die, die ihm von anderer Seite gegeben werden. Dieser Unterschied wird jedoch nicht streng durchgeführt, und deshalb ist im allgemeinen nicht auf diese Trennung hingewiesen.

Der Lehensherr des Sen Sōshitsu war der Fürst von Kanagawa (in Kaga). Einst geriet Sōshitsu in einen Streit über die Teelehre und büßte dadurch sein Verhältnis zum Fürsten ein, so ein Rōnin werdend, ein Lehensmann ohne Lehensherrn. Er starb im zweiundsiebzigsten Lebensjahr im zehnten Jahre Genroku (1697) und wurde im Jūkōin begraben.

Sugiki Fusai aus der Stadt Yamada machte sich einen Namen durch eine Blumenvase. Er starb mit neunundsiebzig Jahren im ersten Jahre Hō-ei (1704).

Fujimura Yōken ist der Begründer der Yōken-Ryū. Er starb im Alter von achtundachtzig Jahren im Schaltmonat September des zwölften Jahres Genroku (1699).

Miyake Bōyō wurde in Izumi, in der Nähe der Stadt Ōsaka, geboren und lebte später in Kyōto. Er war ein Schüler des bereits erwähnten Sinologen Fujiwara Seika, bei dem er den Konfuzianismus studierte. Auch mit dem Shintoismus beschäftigte er sich eingehend. Daneben zeichnete er sich noch in der Dichtkunst aus. Der Kaiser Go-Yōzei ließ sich von ihm in die Lehren des Konfuzianismus einführen. Der Meister starb im Alter von siebzig Jahren im zweiten Jahre Kei-an (1649).

Yamada Sōhen war der Sohn eines Priesters in Kyōto. Den Namen Yamada erhielt er von seiner Mutter. Kobori Enshū (s. u.) führte ihn in die Teelehre ein. Als er zweiundzwanzig Jahre alt war, hatte er schon alle Geheimnisse seiner Schule empfangen. Dann nahm ihn Sōtan als Schüler an und weihte ihn in alle Geheimnisse seiner Lehre ein. Sōtan liebte ihn sehr und schenkte ihm deshalb die beiden Tafeln (Gaku) aus den beiden Teezimmern Fushinan und Konnichian, weshalb sich Yamada Sōhen auch als Fushinan oder Konnichian bezeichnete. Auch den berühmten Kessel aus Rikyūs Besitz, die Shihōgama, gab Sōtan diesem Schüler zum Geschenk. Yamada Sōhen stand im Dienst des Fürsten von Sanshū und wohnte in Yoshida zwischen Nagoya und Shizuoka. Später zog er sich von allen Geschäften zurück und ging nach Tōkyō. Ihm folgte eine große Anzahl von Schülern, und seine Lehre, Sōhen-Ryū, gilt teilweise noch heute. Der Meister hinterließ zwei Werke, *Chadō Yoroku*, „Grundriß des Teekultes“, und *Chadō Bemmōshō*, „Einführung in den

Teekult“. Er starb mit fünfundachtzig Jahren im fünften Jahre Kan-ei (1628).

Ein Schüler des Sen Sōsa oder Kōgin hieß Sōsa oder Ryōkyū, und dieser wieder hatte einen Schüler Sōsa oder Gensō. Unter den Schülern des Gensō zeichneten sich verschiedene aus:

Horiuchi Senkaku stammte aus Tōkyō und wohnte dort auch später. Der Meister malte und schrieb japanische Gedichte. Er gehörte zum Stammhaus Senge und vererbte die Senge-Lehre an seine Nachkommen. Im Alter von siebenundsiebzig Jahren starb Horiuchi Senkaku im Schaltmonat Januar des ersten Jahres Kan-en (1748).

Matsuo Sōji, der Begründer der Matsuo-Ryū, war aus Kyōto gebürtig und starb im September des zweiten Jahres Hōreki (1752).

Mitani Sōjin wohnte ursprünglich in Tōkyō, später in Kyōto. Er studierte den Konfuzianismus bei dem berühmten Lehrer Ito Nagatane. Ein dreibändiges Werk über den Teekult geht auf ihn zurück: *Wakan Chashi*, „Eine Abhandlung über japanischen und chinesischen Tee“. Er starb im Alter von siebenundsiebzig Jahren im ersten Jahre Kampō (1741).

Sen Sōsa oder Nyoshinsai war der Gründer der Yedo-Senge, des Tōkyōer Hauses. Er starb im vierten Jahre Kan-en (1751). Einer seiner Schüler war:

Kawakami Fuhaku. Sen Sōsa nannte diesen Schüler Sōsetsu. Er war der zweitälteste Sohn des Fürsten Tsushima. Sein späteres Leben verbrachte er in Tōkyō. Die von ihm begründete Lehre nennt man Fuhaku-Ryū. Er starb im Alter von dreiundneunzig Jahren im sechsten Jahre Bunka (1809).

Ein anderer Schüler des Nyoshinsai, Sen Sōsa oder Sotsutakusai genannt, war der Lehrer des Sen Sōsa oder Ryōryōsai.

In der Reihe der auf Sen Sōshitsu folgenden Schülergenerationen ist zu erwähnen:

Hayami Sōdatsu aus Kyōto beschäftigte sich mit dem Studium des Konfuzianismus und verfaßte japanische Gedichte. Als sein Todesjahr gilt das sechste Jahr Bunka (1809).

Unter den auf Yamada Sōhen folgenden Meistern ist Okamura Sōhaku zu nennen und sein Schüler Sōjo.

Kamiya Shōken, ein Schüler des Sōjo, war Arzt des Haushaltsministers Doi. Er studierte chinesische Philosophie, beschäftigte sich mit dem Blumen- und Weihrauchkult und schrieb sehr gut. Die Teelehre studierte er zuerst bei Katagiri als Sekishū-Ryū (s. u.); später erst wurde er ein Schüler des Sōjo. Er verfaßte eine Schrift, die nach einem seiner Namen, Rikuan, Rikuanshū genannt wurde, und zu der Sōjo das Vorwort schrieb. Zuvor hatte er sich noch Belehrung über den Tee bei Yamada Sōen, einem der Schülerschüler von Yamada Sōhen, geholt. Er starb im Alter von zweiundachtzig Jahren im dritten Jahre Kyōwa (1803).

Mizutani Gikan, ein Schüler des Sōjo und des Kamiya Shōken, starb im Alter von achtundsechzig Jahren im siebenten Jahre Bunka (1810).

Soweit die Schülergenerationen, die auf Sōtan zurückgehen, den Erben des Hauses Sen. Jetzt bleiben noch die Zweige zu betrachten, die auf Sen Dōan zurückgehen, und die, die sich von Furuta Shigekatsu ableiten.

Der Schüler des Sen Dōan Kuwayama Sadaharu war der Lehrer des Katagiri Sadamasa; dieser, der fünfte Sōshō, war ein Sohn des Fürsten Washū, gleich Izumi, Ōsaka; er studierte Zen, war ein Kenner von Antiquitäten und ein guter Maler. Er starb mit neunundsechzig Jahren im ersten Jahre Empō (1673). Seine Lehre nennt man die Sekishū-Ryū. Auf ihn gehen verschiedene bekannte Schüler zurück:

Ikei, genannt Sōetsu, war Priester im Daitoku-ji und Gründer des Kōgenin in Tōkyō. Die von ihm begonnene Lehre heißt Ikei-Ryū. Er starb mit einundsiebzig Jahren im vierten Jahre Shōtoku (1714). Bekannt sind seine beiden Schüler Isa Kōtaku, ein Samurai in Tōkyō, der im zweiten Jahre Enkyō starb (1745), und Kutsuki Noritsuna, der zum Fürsten von Izumi ernannt wurde. Er war Besitzer des Schlosses Fukuchiyama bei Kyōto. Gestorben im Alter von sechsundsiebzig Jahren im elften Jahre Kyōhō (1726).

Fujibayashi Chokuryō, als Priester Sōgen genannt, bekleidete den Posten eines höheren Beamten und hinterließ zehn Bände eines Buches *Izumi Gusa*. Gestorben im Alter von achtundachtzig Jahren im achten Jahre Genroku (1695).

Toyoda Tadamura war höherer Beamter in Kyūshū. Die Geheimlehre teilte ihm Fujibayashi Chokuryō mit.

Matsuura Jinshin war der Sohn eines kaiserlichen Kammerherrn und Besitzer des Schlosses Hirato in Hizen (Karatsu). Er ist Begründer der Jinshin-Ryū. Gestorben im Alter von zweiundachtzig Jahren im sechzehnten Jahre Genroku (1703). Einer seiner Schüler war:

Noda Hisatada, auch Yaemon genannt. Er lebte zurückgezogen in Tōkyō und starb mit achtzig Jahren im sechzehnten Jahre Kyōhō (1731). Unter seinen Schülern wiederum sind Harada Heinyū, der im achten Jahre Hōreki (1758) starb, und Watanabe Sen zu erwähnen. Watanabe war ein Samurai und starb im sechsten Jahre Meiwa (1769).

Unter den Schülern des Furuta Shigekatsu ist der wichtigste

Kobori Masakazu; dieser, der sechste Sōshō, wurde zum Tōtōmi no. Kami ernannt. Ein anderer Name für Tōtōmi ist Enshū, und das ist der Grund, weswegen man von Kobori Enshū spricht. Er war Fürst von Komuro in Ōmi mit 10000 Koku Einkommen, schrieb gut, war ein bedeutender Kunstkennner und ein Schüler der Zen-Lehre, die er im Daitoku-ji studiert hatte. Er starb mit neunundsechzig Jahren im vierten Jahre Shōhō (1647) und wurde im Daitoku-ji begraben und zwar im Kohōan. Seine Lehre heißt Enshū-Ryū. Sein Schüler Kuroda Shōgen war der Lehrer des

Omori Gyokusen. Dieser studierte Chinesisch bei dem berühmten Sinologen Ishikawa Jōzan. Er verfertigte eine Blumenvase, die er dem Kaiser Reigen schenkte. Gestorben mit zweiundachtzig Jahren im dritten Jahre An-ei (1774).

Unter den unmittelbaren Schülern des Kobori Enshū sind noch folgende drei zu erwähnen:

Kōgetsu aus Sakai, Priester des Daitoku-ji, gestorben im Alter von siebzig Jahren im zwanzigsten Jahre Kan-ei (1643), begraben im Ryūkoen des Daitoku-ji.

Sakuma Naokatsu, mit dem Meisternamen Ensūsai Sunshōan, erbaute das Sunshōan im Daitoku-ji. Er starb mit dreiundsiebzig Jahren im neunzehnten Jahr Kan-ei (1642).

Kamiyanagi Hosai, mit dem Meisternamen Dokuge-

tsuan, den ihm Kobori Masakazu verlieh. Er war Stoffhändler und wohnte in Kyōto. Gestorben im dritten Jahre Empō im Alter von fünfundachtzig Jahren (1675).

Ein anderer Schüler des Furuta Shigekatsu war Kanamori Narishige, dessen Schüler große Bedeutung gewann. Es ist

Kanamori Shigechika. Er stand im Dienstverhältnis zu Oda Nobunaga, der ihm aus seinem Namen das Zeichen „naga“ schenkte, wonach sich Kanamori statt Shigechika Nagachika nannte. Er wurde zum Fürsten von Hida ernannt. Später zwang ihn sein Vater, sich zurückzuziehen und in Tōkyō als Inkyō zu leben¹. Er ließ sich die Haare scheren und nahm den Priesternamen Sōwa Hōin an. Gestorben mit fünfundachtzig Jahren im zweiten Jahre Meireki (1656). Man sagt, daß das Teehaus im Kaiserlichen Museum in Tōkyō von ihm gebaut sei.

Schließlich müssen noch zwei weitere Schüler des Furuta Shigekatsu erwähnt werden:

Jiin Hōshinnō, Prinz Jiin, war der fünfzehnte Sohn des Kaisers Go-Yōzei. Wahrscheinlich gehörte er der Sōwa-Richtung des Teekultes, also der Schule des Kanamori Shigechika an. Er starb mit dreiundachtzig Jahren im zwölften Jahre Genroku (1699).

Shimizu Dōkan, auch unter dem Namen Sōi bekannt, war Teemeister des Date Masamune, des berühmten Daimyō von Sendai. Als er sich von Kobori Enshū trennte, um das Amt des Teemeisters in Sendai zu übernehmen, beklagte Kobori Enshū die Trennung schmerzlich und schenkte ihm zum Abschied seine berühmte Teebüchse Saru Waka, der er folgendes Gedicht beifügte:

い我袖別と	Todomezaru
れたのれど	Wakare yo kimi ga
てま中よめ	Sode no uchi ni
こしに君ぞ	Waga tamashii wo
そい かる	Irete koso yare.
やを	
れ	

¹ Hier scheint eine Verwechslung der japanischen Quelle vorzuliegen; vgl. auch Papinot, l. c. S. 290.

„Bei unserer unvermeidlichen Trennung nimm meine Seele (nämlich die Teebüchse) in Deinem Ärmel mit“. Man nennt Shimizu Dōkan deshalb auch Saru Waka Dōkan. Einen besonderen Namen erwarb sich Shimizu Dōkan als Meister in der Anfertigung der Feuerbecken, Furo. Er starb im Alter von neunundsechzig Jahren im ersten Jahre Kei-an (1648).

Shimizu Dōkan¹, ein Schüler des vorigen Meisters, lehrte die Date Tsunamūra-Ryū. Er starb im Alter von zweiundsiebzig Jahren im zweiten Jahre Gembun (1737).

Über die übrigen Teemeister mag die Tabelle (4. Teil) unterrichten. Doch soll noch erwähnt werden, daß es sich bei dem Lehrer-Schüler-Verhältnis nicht immer um persönlichen Unterricht zu handeln braucht, sondern um die Weitergabe der Lehre. Die Tabelle geht bis auf die Jetztzeit².

Es mag angebracht sein, im Anschluß an dieses Kapitel einige Worte über die Schulen zu sagen. Da ich nur in einer Schule unterrichtet bin, der Omote-Senge, so habe ich über die anderen nur wenig erfahren können. Unterschiede scheinen hauptsächlich dadurch zu entstehen, daß an einigen Stellen der Zeremonie mehr oder weniger Rücksicht bei der Behandlung der Geräte genommen wird, also in dem, was der Japaner motto teinei, höflicher, nennt. Es kann also sein, daß die eine Schule drei Griffe vorschreibt, während die andere sich mit zwei Griffen begnügt, oder daß ein Gerät erst noch auf einen vorläufigen Platz gestellt wird. Auch Unterschiede in der Reihenfolge treten ein. Um nur einen Unterschied anzuführen: Beim Aufräumen schreibt die Omote-Senge, wie früher geschildert, vor, daß der Löffel gereinigt und auf die Teeschale gelegt wird, und daß dann die Spülschale ein wenig verschoben wird. Bei der Ura-Senge wird erst die Spülschale zurückgezogen und dann der Löffel gereinigt. Es handelt sich hier um zwei nah verwandte Schulen, und es mag sein, daß ferner stehende Schulen sich etwas mehr unterscheiden. Auch die Geräte, die von den verschiedenen Schulen benutzt werden, zeigen kleine Unterschiede. So besitzt der Wandschirm, der von

¹ Dieser Dōkan wird im Gegensatz zum vorhergehenden und den meisten Trägern seines Namens nicht 道閑 geschrieben, sondern 道竿.

² Die japanischen Tabellen der Teemeister zeigen Abweichungen untereinander.

der Ura-Senge gebraucht wird, eine andere Verzierung der Holzfüllung als der, den die Omote-Senge anerkennt. Das Material des Kuchiōi für die Teeurne wird je nach der Schule aus bestimmtem Material angefertigt. Auch sonst gibt es noch kleine Unterschiede. So erhält man das höchste Diplom bei der Ura-Senge stets vom Oberhaupt der Schule aus Kyōto; bei der Omote-Senge wird das nicht mehr so allgemein eingehalten. Manche Schulen folgen noch den alten Vorschriften über das Schenken, wonach der Schüler, der vom Lehrer etwas geschenkt erhielt, Geschenke von ungefähr doppeltem Wert zurückerstatten mußte. Auch hinsichtlich der Bezahlung bei der Aufnahme in eine höhere Stufe der Schule haben sich die verschiedenen Schulen ungleichmäßig den heutigen Bedingungen angepaßt.

Kapitel XXVI CHANOYU GEDICHTE

Allgemein läßt sich sagen, daß, so groß auch der Einfluß ist, den der Teekult auf die japanische Kunst ausgeübt hat, er wenig als Motiv verwandt ist. Geräte des Teekultes wie Schöpf-
löffel und Schläger, Kessel und Feuerstätte sind in der Malerei, als Schwertzierrat und in Lackarbeiten festgehalten; auch der Meister mit der Schale hat den Künstler angeregt. Doch muß man nach all diesen Dingen suchen; sie drängen sich nicht auf. Ebenso geht es mit dem Ausdruck im Dichterischen. Schon seit alters gibt es chinesische Lobpreisungen des Tees; dennoch ist es schwer, Gedichte zu finden, die die Teestimmung zum Ausdruck bringen. Wirklich allgemein bekannt sind unter den Teeanhängern nur zwei Gedichte, eins von Rikyū und eins von Keizan [Tafel 63 u. 64].

Rikyū no Uta
Areba ari
Nakereba naki wo
Sono mama ni
Nasu koso
Shin no
Chanoyu
Narikeri.

Der Sinn läßt sich etwa folgendermaßen wiedergeben: „Es ist gleichgültig, ob prächtige Geräte da sind oder fehlen. Auch ohne sie ist es gut, und gerade so; das ist das wahre Chanoyu.“

Keizan no Bun.

Aru hito tō shi chahō wo manabitari ya. Ware kotaete iwaku imada nari. Katsute kore wo kiku.

Sono aji ya ku ni shite kan.
Sono ki ya so ni shite sei.
Sono shitsu ya boku ni shite kan.
Sono niwa ya wai ni shite yu.

Sono majiwari ya boku ni shite rei.
Shibashiba kai shite tsuiezu.
Yoku tanoshinde ogorazu.

Kaku no gotoki nomi; sono kore ni han suru mono no gotoki wa ware no shirazaru tokoro nari.

Der Inhalt lautet ungefähr so: „Jemand hat mich gefragt: Du hast die Regeln des Tees gelernt? Da habe ich geantwortet: Noch nicht, aber dieses habe ich einst vernommen:

Der Geschmack sei bitter, aber im Bitteren süß.

Die Geräte seien einfach, aber trotz Einfachheit schön.

Das Zimmer sei bescheiden, aber ruhig.

Der Garten sei klein, aber gepflegt.

Der Verkehr unter den Freunden sei innig, aber doch höflich.

Häufig komme man zusammen, aber der Aufwand sei gering.

Man genieße, aber man vermeide den Luxus.

Nur um diese Dinge handelt es sich, und wer diesem widerspricht, hat nichts mit mir zu tun.“

Weniger bekannt sind die folgenden Gedichte, die ich bis auf die letzten beiden dem Sohne des berühmten Teemeisters Ōta in Nagoya verdanke.

手も汲 Kumi kaete
水とみ Moto no tsuki ari
鉢のか Chōzubachi.
月へ
あて
り

Dies ist ein Haiku, bei dem die einzelnen Zeilen aus 5, 7 und 5 Silben bestehen. Es wird als Cha no San „Lobenswertes des Tees“ bezeichnet. Die Übersetzung lautet:

Siehe das Wassergefäß!

Wie oft du auch Wasser wohl schöpfst,

Stets ist es der gleiche Mond.

Es erinnert an: Ein und derselbe Mond spiegelt sich in allen Wassern¹. Es ist der Gedanke, daß sich das Absolute in allen verschiedenen Gestalten offenbart, und enthält daneben wohl die Andeutung, daß das Höchste sich auch im Chadō zeigen kann.

¹ Aus dem *Shodoka* nach Ohasama, *Zen, der lebendige Buddhismus in Japan*, 1925, S. 82.

お開月雪花黒 Kuro chawan ari.
の夜待のの茶 Hana no ashita wa masumasu kuroku,
くにつ夕旦碗 Yuki no yūbe wa iyoiyo kuroshi.
い鼻背ははあ Tsuki matsu yoi no yami wo saguri,
ちをのいまり Yamiyo ni hana wo toraeshi wa,
め取暗よす Onoono ichi mekura no majiwari narubeshi.
くらをくく
られさ黒黒
のしぐしく
まはり
じ
わ
り
な
る
べ
し

Dies hat Ransetsu, ein berühmter Haikumeister und Schüler des Bashō geschrieben. Es steht als Inschrift, Mei, in einer schwarzen Teeschale und ist als Prolog gedacht zu dem Haiku:

黒り松 Matsumushi no
茶んむ Rin to mo iwazu
碗とし Kurojawan.
もの
い
は
す

Die Übersetzung des Prologes lautet:

„Hier ist eine schwarze Schale. Beim Morgen der Blumen noch schwärzer. Beim Abend des Schnees von tiefer und tieferem Schwarz. ertasten der Dunkelheit am Abend, an dem man den Mond erwartet. Man kann die Hand nicht vor Augen sehen, und der Verkehr wird wie der von Blinden¹.“

Das soll wohl heißen: Nicht nur die Schale ist schwarz; auch für uns ist alles dunkel. Wir tasten wie Blinde, und das Wirkliche ist uns verhüllt. Wahrscheinlich schwingt auch irgend wie der Gedanke mit, daß wir im Chadō einen Weg durch die Dunkelheit besitzen.

¹ Der Schluß ist unklar.

Das Haiku läßt sich etwa so wiedergeben:

Du schwarze Schale!
Vergleichbar dem Matsumushi,
Das nicht einmal „rin“ sagt.

Matsumushi, der Kiefernkäfer, läßt eine Stimme ertönen, die wie das Säuseln der Kiefern erklingt. Daß er singt, ist das Wesen dieses Käfers. Die schwarze Schale ist so schwarz, daß ihre Gestalt durch die Schwärze aufgehoben wird. Eine gestaltlose Teeschale ist wie ein Matsumushi ohne Stimme. Noch schwächer als im Prolog, ganz auf unsichere Andeutung beschränkt, liegt hier der Gedanke vor, daß die Teeschale hinter das Wesen der Dinge führt. Es mag sein, daß das Gedicht auch eine Verbindung zwischen dem Kiefernkäfer und dem Teekult bezweckt; denn das Säuseln des Windes in den Kiefern ist die immer wiederkehrende Umschreibung für die Teezeremonie.

Chasen wa kogane hyaku itsu yori hammon sen made wa kureshidai. Tada nomi mo katte. Tada yori wa makemōsazu. Daruma sae o ashi de wataru Naniwa-e no nagare wo kumeru oi no waga mi zo.

茶錢は黄金百鎰より半文錢まではくれ次第。ただのみも勝手。ただよりはまけ申さず。達磨さへおあしで渡る難波江の流れをくめる老のわがみぞ。

Dies ist eine Aufschrift, die sich im Teeraum eines alten Teehändlers, des Baichaō Gekkai¹, fand. Ihr Inhalt ist:

„Der Preis des Tees schwankt zwischen hundert Golddukaten und einem halben Pfennig². Man darf auch umsonst trinken, ganz nach Belieben. Noch billiger als umsonst kann ich ihn nicht lassen. Selbst Daruma bedurfte der Füße³, um über das Wasser der Naniwa-Bucht zu schreiten, deren Wasser auch ich schöpfe, ich altes Wesen.“

Naniwa ist die Küste von Osaka. Dem Verfasser schwebt ein Bild vor, das Daruma darstellt, wie er über das Wasser

¹ Auch hier ist Baisaō zu lesen.

² Wörtlich: zwischen hundert Goldmünzen und der Hälfte eines Mon. Ein Mon ist ein Zehntel Sen.

³ Im Japanischen handelt es sich hier um ein Wortspiel; denn o ashi bedeutet sowohl „Fuß“ wie „Geld“ (auch Schilf).

hinweschreitet. Daruma war der erste chinesische Patriarch des Zen. Die Sage erzählt, daß der erste Teestrauch aus seinen Augenlidern entstand, als er sie im Zorn darüber, eingeschlafen zu sein, abriß und zur Erde warf. In dieser Aufschrift soll wohl neben dem Gedanken, daß nichts auf dieser Welt, also auch der Tee, umsonst sein kann, nur auf die Verbindung zwischen Teekult und Zen hingewiesen werden.

飢生一隨

飽涯種處

任唯是開

天箇一店

然裏錢茶

Zuisho ni cha wo kaiten su,
isshu kore issen,
shōgai tada kori,
kihō tennen ni makasu.

Wir haben hier ein sogenanntes chinesisches Gedicht vor uns, das sich etwa so wiedergeben läßt:

„Ich öffne das Teegeschäft, wo ich will. Jede Sorte kostet einen Sen. Darin liegt mein Leben. Ob verhungert, ob übersättigt, das überlasse ich der Natur.“

Hierin kommt das Sich-fügen, das Lassen zum Ausdruck. Die Terminologie deutet auf Gedanken der Zen-Lehre hin.

傾要醒煎

襄識覺茶

先盧人日

入全間々

箇真仙起

錢妙路松

箇旨通風

Sencha nichinichi shōfū wo okosu.
Ningen wo seikaku shite senro tsūzu.
Shiru wo yōsu Rodō shin no myōshi.
Fukuro katamuke mazu kono sentō ni ire yo.

Frei übersetzt, lautet dieses Gedicht etwa so:

„Beim Teebereiten Tag für Tag erzeugt man den Kiefernwind. Beim Erwecken der Menschen bringt man sie auf den Weg des Sennin. Wo Wissen erforderlich, da ist Rodō der richtige Wegweiser. Drehe den Beutel herum, und fülle zunächst einmal die Geldbüchse aus Bambus!“

Wie immer ist mit dem Wind in den Kiefern das Kochen des Teewassers gemeint. Der Sennin ist der „Heilige“ der chinesischen Philosophie. Rodō ist besser unter seinem chinesischen Namen Lu T'ung bekannt. Er war ein Dichter und Gelehrter der T'ang-Dynastie, der den Tee sehr liebte und ihn

besang. Von ihm stammt der Ausspruch, daß nach der siebenten Schale Tee ihn ein Gefühl beseelte, als ob ein sanfter Wind ihn aufwärts zu dem Himmel trüge¹.

Es handelt sich wieder um ein chinesisches Gedicht, dessen Sinn vielleicht folgender ist: „Wenn man wirklich zum Verständnis des Teekultes gelangen will, dann muß man alles Äußere aufgeben und versuchen, den Geist zu erfassen.“ Das Bild ist hier wieder sehr grob, so grob, wie wir es in den Lehrbeispielen der Zen-Lehre finden. Man gewinnt den Eindruck, als ob die Wahl der Bilder absichtlich so plump geschieht, um deutlich zu zeigen, daß das, was man wirklich meint, stets weit vom Bilde liegt.

吸量宗曾	Katsute Mida musubu mugì no in,
盡知門彌	Shūmon sara ni tenzu kakki no rin.
松茶更陀	Ryōchisu chami to zemmi to,
風味轉結	Shōfū wo sui tsukushite kokoro fujin.
心與活無	
不禪機疑	
塵味輪印	

Wieder handelt es sich um ein chinesisches Gedicht. Es bedeutet: „Weil Amida einst das In des Mugi band, kam wieder Schwung in die Lehre wie bei einem bewegten Rad. Wenn man den Teegeschmack und den Zengeschmack zur vollkommenen Klarheit bringt und den Wind der Föhren tief einatmet, dann fällt aller Staub des Herzens ab.“

Das Gedicht setzt eine große Vertrautheit mit buddhistischen Gedankengängen voraus. Amida band das In des Mugi; das heißt, er fand eine neue symbolische Körperhaltung, In, und zwar die des Mugi. Der neuen symbolischen Körperhaltung entspricht die neue Lehre, denn die Körperhaltung ist das Symbol der Lehre. Dadurch, daß Amida die Lehre neu gestaltete, gab er ihr neuen Schwung. Um welche besondere Lehre es sich hier handelt, das heißt, was unter dem In des Mugi verstanden wird, ist mir nicht bekannt.

Wer den Wind der Föhren tief einatmet, heißt wieder, wer die Lehre des Teekultes wahrhaft verstanden hat.

¹ Giles, l. c., S. 551.

人雜あ己爛	Kannabe yo
に炊るれ鍋	Onore ga kuchi no
つたまがよ	Aru mama ni
ぐくま口	Zōsui taku to
ろとにの	Hito ni tsuguru na.
な	

Dies ist ein japanisches Gedicht, ein Uta der Art, die man Tanka nennt. Die Zeilen zählen nacheinander 5, 7, 5, 7, 7 Silben. Es lautet in Übersetzung:

„Blecherne Schale, wenn du auch einen Mund hast, so sage den Menschen dennoch nicht, daß du Zōsui kochst.“

Es handelt sich um die Schale des Mönches, der bettelnd von Haus zu Haus geht und aus den mannigfaltigen Speiseresten, die ihm geschenkt werden, Zōsui, sein Essen bereitet. Die Beziehung zum Tee ist nur sehr lose. Es ist das Einfache, das hervorgehoben werden soll, die Gleichgültigkeit gegenüber den äußeren Dingen.

十九八七六五四三二一茶	Cha no jittoku:
臨諸天息睡壽煩孝五諸之	1. Shobutsu kago
終天神災眠命惱養臟佛十	2. Gozō chōwa
不加隨延自長消父調加德	3. Fubo ni kōyō
亂護心命除遠除母和護	4. Bonnō shōjo
	5. Jumyō jōon
	6. Suimin onozukara nozoku
	7. Sokusai emmei
	8. Tenjin kokoro ni shitagō
	9. Shoten kago
	10. Rinjū midarezu.

„Dies sind die zehn Vorzüge des Tees:

1. Der göttliche Schutz aller Buddhas,
2. Die Harmonie der fünf Eingeweide,
3. Pietät gegen die Eltern,
4. Überwinden der sinnlichen Begierden,
5. Verlängerung des Lebens,
6. Beherrschung der Schläfrigkeit,
7. Verlängerung des Lebens durch Vermeiden von Übel,
8. Die Himmelsgötter folgen dem Herzen,

9. Schutz der Devas,
10. Ohne Verwirrung in der Stunde des Todes.

Zwei weitere Gedichte entnehme ich dem Buch Fujin Hôten. Das erste heißt:

初冬 音釜	Kama no yu no
しのの 静の	Oto shizuka naru.
ぐ口外な 湯	Mado no to ni
れき にくの	Fuyu no kuchikiru
かる	Hatsu shigure kana ¹ .
な	

Es ist wieder ein Uta und läßt sich so übersetzen:

„Das Summen des Wassers im Kessel ist leise. Ach der erste Schneeregen, der den Winter einleitet, draußen am Laden des Fensters!“ Es ist nur ein Stimmungsgedicht. Drinnen im Teezimmer herrscht Ruhe und Geborgenheit, während draußen der erste mit Regen vermischte Schnee gegen die Wände prasselt.

Das zweite Gedicht lautet:

こ 深し 汲一	Hito hisago
も きづむ ひ	Kumu kama no yu no
る をく 釜さ	Shizuku ni mo
なしに のご	Fukaki oshie no
りへも 湯	Komoru narikeri ² .
けの の	
り	

Der Sinn dieses japanischen Gedichtes ist: „Auch in einem Tropfen des mit der Kelle³ geschöpften Kesselwassers ist tiefe Lehre eingeschlossen.“ Der Sinn ist leicht zu verstehen: Alles, was zum Tee gehört, selbst der einzelne Tropfen Wasser, enthält die Lehre.

¹ l. c., S. 258.

² l. c., S. 264.

³ Hisago, eigentlich ein Kürbis, darf hier wohl als Schöpfkelle aufgefaßt werden.

Kapitel XXVII DER PSYCHISCHE INHALT

Zunächst sei eine Schilderung dessen gegeben, was ich selbst erlebt habe. Das geschieht unabhängig von der Frage, wieweit mein persönliches Erleben mit dem übereinstimmt, was ein Japaner im allgemeinen bei der Teezeremonie durchläuft. Ich habe versucht, mich durch jahrelangen Unterricht und durch Teilnahme an größeren Veranstaltungen dem äußeren Verhalten der anderen vollkommen anzugleichen. Im besonderen habe ich großen Wert darauf gelegt, Körperhaltung, Ausdruck, Sprechen und Bewegungen nachzuformen.

Sobald ich das Teezimmer betrete, bin ich fern von allem, was mich sonst beschäftigt, durch die neue Umgebung losgelöst vom Raum und der Zeit des täglichen Lebens. Wohltuend bemächtigt sich meiner eine einheitliche Stimmung, die alle Zerrissenheit aufhebt. Die streng ästhetisch durchgebildete Umgebung, gewollt primitiv und altertümlich, erleichtert den Übergang. Doch genügt auch das einfachste Teezimmer. Ich bin bereit, etwas Erhebendes zu erleben, etwas das abseits vom Täglichen liegt. Auf dem Weg zur Teestunde wiederhole ich noch das Gelernte, nehme mir vor, dieses und jenes nicht zu vergessen. Schon bei der ersten Verbeugung tritt diese Spannung zurück; Ruhe und Entspannung gehen wie eine warme Welle durch den Körper. Ich ordne mich ganz unter. Am besten wäre es zu sagen: ich werde ganz artig. Der Japaner sagt „otonashii“. Das Wort drückt nicht nur den Gehorsam aus, sondern auch das Ruhige, Lautlose im Verhalten.

Ich genieße das Sitzen in japanischer Art. Es ist, als ob ich mich dabei von allem Äußeren löse, mich gegen die Außenwelt abschließe, mich ganz auf mich selbst zurückziehe und dadurch unabhängig vom Äußeren würde. Wie früher beschrieben, sitzt man beim Tee nicht anders als sonst in Japan; und diese Beobachtung gilt deshalb nicht nur für das Teezimmer. So ist es mit fast allem, was sich allgemein über den

Teekult sagen läßt; denn der Teekult zeigt alles für Japan Typische in reinster Form. Während der Weihrauch aufsteigt und ich seinem Spiel folge, während der Dampf aus dem Kessel die Umgebung erzittern läßt und verschleiert, versinke ich in einen leicht schläfrigen und etwas traumhaften Zustand, in dem ich den weichen Bewegungen des Wirtes nacherlebend folge. Aktivität hört auf¹; ich lasse alles geschehen; das Still-sitzen ohne Bewegung gestaltet sich zum eindringlichen Erlebnis. Bin ich selber Wirt, so muß ich mich der Teestimmung ganz hingeben und mich vollkommen in die eigene Bewegung vertiefen. Sind europäische Gäste da, die nicht „mitspielen“, so kann ich den Tee nicht bereiten. Dann werden die Bewegungen eckig. Ich reproduziere etwas Gelerntes, das keinen seelischen Inhalt hat. Bin ich aber ganz dabei, so gewinnt alles Bedeutung. Ich nehme seelisch daran teil, und auch der Gast ist innerlich beteiligt.

Ich bin nur mit mir zufrieden, wenn jede einzelne Bewegung sich aus dem Ganzen heraus vollzieht. Es muß so sein, daß sich eine Bewegung aus der anderen von selber ergibt. Die Methode des Unterrichts ist diesem Ziel durchaus angepaßt. Man lernt immer eine ganze Zeremonie auf einmal. Als Europäer hat man den Wunsch, erst einmal das Einzelne richtig zu lernen, aber ihm wird nicht stattgegeben. Die Lehrerin zeigt die ganze Zeremonie; sie zeigt sie wieder und wieder, und der Schüler muß gleich die ganze Zeremonie nachmachen. Ehe er sie aber beherrscht, kommt ein neues Moment hinzu, und der Schüler muß dann die ganze Zeremonie unter dieser neuen Bedingung ausführen. Auch das japanische Lehrbuch geht so vor. Die Form, die ich bei der Schilderung der verschiedenen Zeremonien gewählt habe, und die angibt, welche besonderen Folgerungen sich ergeben, wenn eine neue Bedingung eingeführt wird, ist ganz unjapanisch, analysierend und der eigentlich künstlerischen Durchführung der Zeremonie nachträglich.

Jede Bewegung ist genau vorgeschrieben, und diese Vorschriften gehen bis auf letzte Einzelheiten. In diesem Gebunden-sein ist ein starkes Gefühl der Freiheit begründet, das aus der

Unterwerfung unter diese Gebundenheit erwächst, und ein Gefühl der Sicherheit, das aus der vollkommenen Beherrschung aller Bewegungen entsteht. Jede Bewegung wird ganz durchgeführt; sie wird nie vorzeitig abgebrochen, sondern vollendet sich. Das ruft ein Erleben hervor, das sehr genußreich ist, den Bewegungen des Tanzes vergleichbar, oder auch an das erinnernd, was man beim Sport erlebt, wenn man eine Bewegung vollkommen beherrscht und sich ihr im Vollgefühl dieser Überlegenheit und ohne Anstrengung ganz hingibt. Das eigene Verhalten genießt man als Kunstäußerung. Dadurch, daß jede Bewegung ganz langsam ausgeführt wird, nimmt sie einen weichen Charakter an, der nun wieder in besonderer Weise erlebt wird.

Ich bin ganz darauf eingestellt, ästhetisch zu genießen, den Blick in den Garten, die Blume im Tokonoma, die Schale, die sich in meine Hand schmiegt, den Geschmack des Tees, den Duft des Weihrauchs, die Bewegungen des Wirtes. Mit starkem Anteil verfolge ich, wie die Gäste beim Trinken sich ganz in ihre Rolle hineinleben, sich ganz der Aufgabe des Teetrinkens unterordnen, so daß auch ihre Fingerspitzen noch vom Zuschmecken erzählen.

Ich bin auch bereit, zu allen Menschen gut und freundlich zu sein. Ich erlebe eine starke Strömung der Sympathie, die sich von Mensch zu Mensch zieht, die das Gespräch bestimmt, eine Atmosphäre des Wohlwollens und der Güte schafft, in der Eitelkeit und persönliches Interesse zurücktreten. Kein Gefühl der Fremdheit stört mich. Überall liegt Bereitschaft vor, auch den anderen gelten zu lassen, ihn anzuerkennen. Ich gehöre zur Gruppe und genieße das Zusammensein mit gleichgestimmten Menschen. Deutlich spüre ich den Einfluß, der von der Gruppe auf mich ausgeht, und unterwerfe mich der mich umgebenden gesellschaftlichen Kultur. Die Selbstbeherrschung, die jeder in der Gruppe zeigt, wird mir zum erstrebenswerten Ziel. Auch sonst versuche ich, ganz so zu handeln wie die übrigen der Gruppe.

Ein eigentlich mystisches Erleben habe ich sicher nie gehabt, das heißt mystisch in dem Sinne gefaßt, wie es die Literatur über mystisches Erleben definiert. Ich meine, ich habe nie etwas Ähnliches erlebt, wie es z. B. Hauer in seinem Buch

¹ Vgl. Irisawa: „Eine gewisse Inaktivität ist auch die Folge dieser Sitzweise“. I. c., S. 16.

über „Die Anfänge der Yogapraxis“ als Wesen der Ekstase schildert: „Ich . . . bezeichne damit alle Zustände, in denen der Mensch ganz oder teilweise außer sich ist, d. h. alle seelischen Veränderungen von den leichtesten bis zu den schwersten, bei denen das Wachbewußtsein verändert, geschwächt, ganz oder teilweise ausgeschaltet, auf einen Punkt (Gegenstand, Handlung, Gedanke) konzentriert ist, aber so, daß die unterbewußte Seelentätigkeit eintritt“¹.

Von systematischen Versuchen über Kristallsehen her weiß ich, daß bei mir eine Dissoziation sehr schwer eintritt. Aber ich habe auch nie bei anderen etwas beobachtet, was auf einen derartigen Zustand selbst in seiner leichtesten Form schließen läßt. Dennoch habe ich etwas erlebt, was einer solchen Erfahrung ähnlich ist. Aber dieses Erleben möchte ich mehr als eine Vorstufe bezeichnen; es ist das Gefühl, daß noch mehr hinter den Dingen liegt, daß sie nur eine Oberfläche bilden, die anderes verbirgt. Man kann es vielleicht mit dem Erlebnis vergleichen, das man beim Betreten einer katholischen Kirche oder eines buddhistischen Tempels erfährt.

Wahrscheinlich liegt hier gerade ein Reiz der Teezeremonie. Das Abwenden vom klaren Handeln des zweckgerichteten Alltags, die Hingabe an ein einheitliches Gefühl, das Aufgehen in etwas, das man nicht näher fassen kann: das sind Faktoren, die tiefe Befriedigung, ja eine Art Erlösung bedeuten. Dieser einheitliche, rauschartige Charakter der Zeremonie scheint im Gegensatz zu stehen zu dem, was über die starke Gegliedertheit gesagt wurde. Das Tun ist bis zum letzten gestaltet; aber durch die genaue Vorschrift und dadurch, daß der Wahl kein Raum gelassen, und daß gleichzeitig das Tun durchaus beherrscht wird, so stark, daß es als Ganzes abrollt, ist die vollkommene Hingabe an die Stimmung möglich.

Auch das Gefühl des Über-sich-hinausgehoben-seins habe ich erlebt. Doch auch dieses Erlebnis kam nur in sehr schwacher Form vor, jedenfalls schwächer, als ich es bei persönlichen Anlässen erlebt habe.

Sicher ist, daß man bei allem, was zum Tee gehört, in stärkerer und gehobenerer Weise dabei ist, als die Form allein er-

¹ Hauer, J. W., *Die Anfänge der Yogapraxis im alten Indien*. 1922, S. 1/2.

klärt. Es ist keine Frage, daß das Erleben weit über Teetrinken und Geselligkeit hinausweist.

Soweit geht meine Beobachtung. Leider habe ich keine Beobachtungen von Japanern und muß mich deshalb bei der Deutung auf das beschränken, was in der Tradition und in den japanischen Gedichten niedergelegt ist.

Zunächst fällt auf, daß die Teemeister ihre Lehren als etwas ganz Besonderes betrachten. Nur der beste Schüler wird in die Geheimnisse eingeweiht. Man vererbt sie als etwas besonders Wertvolles. Nur das Haupthaus erhält die reine Lehre. Man hört vom Geist der Teelehre, den es rein zu erhalten gilt. Wir erfahren, daß die drei Lehren Shintai, Gyōtai und Sōtai nur äußerlich verschieden sind, aber im Prinzip gleich. Dieses Prinzip wird geheimgehalten und ist schwer zu vermitteln. Da kann man nicht einfach sagen, daß die Teemeister selbstverständlich ein Interesse daran hatten, aus ihren Lehren etwas zu machen. Wir wissen zwar, daß in Japan ganz unwichtige Dinge geheim gehalten worden und mit einer Atmosphäre großer Bedeutung umgeben sind, die einfach nichts enthielten¹. Doch darf man ein solches Urteil nicht fällen, ehe man nicht gewiß ist, daß wirklich kein tieferer Inhalt vorliegt.

Einige europäische Schilderer schließen sich der japanischen Meinung an, daß das große Interesse, das viele der politischen Machthaber für die Teezeremonie zeigten, dadurch zu erklären sei, daß sie aus der Teezeremonie praktischen Nutzen zogen, die Gemüter auf diese Weise beruhigten und statt wirklicher Gaben Geräte fiktiven Wertes als Lohn zahlten². Es ist jedoch wahrscheinlicher, daß ihnen die Zeremonie wirklich etwas bedeutete, und daß sie deshalb Titel, Geschenke und Lehen an die Teemeister verliehen.

Ebenso verkehrt erscheint es mir, daß von japanischer

¹ Vgl. „A certain noble family at Kyōto kept to itself with all the apparatus of esotericism, the interpretation of the names of three birds and of the three trees mentioned in an ancient book of poetry etc.“ — Chamberlain, Basil Hall, *Things Japanese*, 1905, 5th edition, S. 148.

² Man sagt in Japan, daß Toyotomi Hideyoshi das Interesse für die Teekunst unter seinen Daimyōs aus politischen Gründen gefördert hätte. Alle bemühten sich, kostbare Teegeräte zu erwerben und gerieten dadurch in eine so große Geldverlegenheit, daß kein Widerstand mehr von ihnen zu befürchten war.

Seite so oft darauf hingewiesen wird, wie wichtig der Geldwert der Geheimlehre sei. Gewiß ist es so, daß der Schüler dem Lehrer außer dem Geld für den Unterricht ein größeres Geldgeschenk überreichen muß, wenn er eine weitere Stufe des Teekultes absolviert hat. Je höher die Stufe, umso größer der Betrag. Die Summe ist festgelegt und war früher bedeutend höher als heute. Trotzdem ist es widersinnig, den Geldwert der Geheimlehre zu betonen. Ich persönlich habe nach jeder derartigen Bezahlung soviel geschenkt erhalten, daß von einem wirklichen Gewinn der Lehrerin nicht mehr gesprochen werden konnte.

Dennoch handelt es sich hier um wirkliche Güter, die der Schule erhalten werden müssen, um ein Besitztum, das zwar nur geringen materiellen Wert besitzt, aber deshalb nicht weniger hoch geschätzt wird. So etwa wie manche Völker einen Namen als kostbares Gut vererben, so wird auch die Geheimlehre weitergegeben, nicht ihres praktischen Wertes wegen, sondern weil sie als Besitz allein schon Bedeutung hat.

Wo wir den Sinn der Geheimlehren zu suchen haben, erkennen wir am besten aus dem, was wir über das Leben der Teemeister wissen. Wir haben es hier meist mit Männern zu tun, die starke geistige Interessen hatten. Viele unter ihnen haben sich für das Altertum, die Kunst, die Literatur und besonders für Buddhismus und chinesische Philosophie interessiert. Viele sind zu einer Zeit ihres Lebens Priester gewesen und haben ihr Leben als Einsiedler beschlossen. Ganz besonders aber muß die Tatsache berücksichtigt werden, daß die Entwicklung des Teekultes von Anfang an unter dem Einfluß des Buddhismus, besonders der Zenlehre, gestanden hat. Es sind buddhistische Priester, die den Tee aus China mitbringen; zum Wachhalten beim Studium buddhistischer Schriften wird der Tee verwandt. Auch heute noch liegen die meisten Teezimmer im Tempelbezirk. Der Mönch führt umher und erklärt liebevoll die Stätte. In der Ashikaga-Zeit trug sogar der Teehändler die Haare geschoren und erinnerte in seinem ganzen Äußeren an einen Mönch. Unter den Beamten, die für die Pflege des Teezimmers angestellt waren, gab es Teemönche. Kein weltliches Gespräch darf bei der Teefeier geführt werden, und viele der Geräte deuten den ursprünglichen Zusammenhang mit dem Religiösen an. Schließlich weist auch die außerordentlich liebevolle Handha-

bung aller Teegeräte, die große Verehrung, Rücksicht und Hochschätzung, die sie genießen, und die starke Gefühlsbetonung, die sich überall zeigt, wo es sich um etwas handelt, was zum Tee gehört, über das rein Äußerliche hinaus.

Was ist nun das Geheimnis, das sich vom Meister auf den Lieblingsschüler vererbt, das nur dem mitgeteilt wird, der sich im Unterricht bewährt hat? Ich selbst bin im Unterricht nicht bis zur höchsten Geheimlehre gedrungen. Doch habe ich das Diplom für Karamono und Chatsübako erhalten. Alles, was ich darüber zu erzählen habe, ist im Kapitel XXI mitgeteilt. Von einer direkten Mitteilung eines über die Form hinausgehenden Geheimnisses war dabei nicht die Rede. Es wäre möglich, daß etwas Derartiges bei den letzten Geheimlehren vorkäme; es wäre auch möglich, daß in der Blütezeit des Teekultes eine solche Überlieferung stattgefunden hätte, und daß heute nur die äußere Form geblieben wäre. Eine solche Annahme ist aber höchst unwahrscheinlich. Wir dürfen nur annehmen, daß die Erziehung zu einer bestimmten Geisteshaltung, die wir auch heute noch vorfinden, früher stärker ausgeprägt war. Wie der mittelalterliche Meister Europas dem Lehrling nur äußerliche Dinge zeigte und ihn doch tief einführte in den Geist des Handwerks, in ihm das Verständnis für die Seele des Materials weckte und ihn lehrte, nur mit Ehrfurcht an das Material heranzugehen, so zeigte der Teemeister nur die Zubereitung des Tees, unmerklich dabei den Jünger allmählich auf eine höhere Stufe hebend. So müssen wir uns die Erziehung in allen japanischen Geheimlehren denken, beim Blumenstellen, beim Fechten, beim Go-Spiel, bei der Weihrauchlehre, der Dichtkunst usw. Überall wird der Jünger von Stufe zu Stufe geführt; immer mehr vertieft sich die innere Haltung; auf eine immer höhere Ebene wird er gehoben. Ganz besonders tritt die Bedeutung der geistigen Haltung aber beim Tee hervor. Denn während man überall sonst noch etwas Wirkliches erlernt, ist dieses äußerlich Gelehrte beim Teekult vollkommen unwesentlich geworden. Und dennoch erlernt der Schüler auch hier nur die äußere Form. Ihre innere Bedeutung kann er nur dadurch erfassen, daß er nützt, das Verhalten erlernt, daß er sich mit ganzer Seele hingibt und sich von Stufe zu Stufe stärker in die Stimmung hineinlebt. Wir dürfen nicht annehmen, daß der Meister den Jünger

in eine neue höhere Stufe einführt und ihn dadurch auch geistig emporhebt. Wir müssen es uns so vorstellen, daß der Jünger die geistige Haltung erwirbt und dann vom Lehrer reif befunden wird, in die nächste Stufe eingeführt zu werden. Dabei müssen wir ein ähnliches Begreifen annehmen, wie es uns aus vielen Beispielen der Zenlehre bekannt ist. Es mag hier genügen, auf eine derartige Geschichte hinzuweisen. Haku-in, später einer der hervorragendsten Patriarchen, gelang es nicht, die Frage seines Lehrers: „Wohin ist Nanzen (ein bedeutender Zenmeister) nach seinem Tode gegangen?“ befriedigend zu beantworten. Er verließ den Lehrer und wanderte mit der Almosenschale umher. Eines Tages war er beim Betteln so in die vom Lehrer gestellte Aufgabe vertieft, daß er die Worte der Frau, die er um Essen gebeten hatte, überhörte, bis sie ihm mit einer Rute über seinen Mönchshut schlug. Da erfuhr er das große Erlebnis, und die Wahrheit offenbarte sich ihm¹. Wir dürfen annehmen, daß es sich beim Teekult in ähnlicher Weise um eine gefühlsmäßige, nicht begrifflich faßbare Einsicht handelt. Nur so können die Teegedichte verstanden werden, nach denen der Teekult ein Weg ist, der zum Absoluten führt. Nur so erklärt sich das in ihnen Gesagte: Wer den wahren Geist des Tees versteht, von dem fällt alles Irdische ab; er überwindet die sinnlichen Begierden, sein Wille wird eins mit dem göttlichen Willen. Nur so verstehen wir, warum der Tee einen Weg zeigt, das große Prinzip des Lassens zu begreifen.

Selbstverständlich muß man eine solche Lehre geheim halten. Man darf sie nur dem Eingeweihten zeigen. Der Schüler muß von Stufe zu Stufe geführt werden. Erst, wenn er eine Stufe beherrscht, steht ihm die nächste offen. Da alles auf Einstellung und Stimmung ankommt, ist dieser schrittweise Fortgang besonders wichtig. Jemand, der nicht zum Kreis gehört, würde nur das Äußere sehen und die Lehre ganz verkennen. Darum braucht man eine Geheimlehre. Das Geheimhalten schützt vor Entwertung und kommt der allgemein menschlichen Neigung entgegen, das was innerhalb des Bundes geschieht, vor anderen zu verschweigen.

¹ Nach Ohasama, l. c., S. 36. Über Zen vergleiche auch Haas, H.: „Die kontemplativen Schulen des japanischen Buddhismus“ in Mitt.OAG. (= Deutsch. Ges. f. Natur- u. Völk. Ostas.) Bd. X., 1904—6, S. 157—221.

Es dürfte wohl heute noch nicht möglich sein, den philosophisch-religiösen Hintergrund des Teekultes historisch in seine einzelnen Faktoren zu zerlegen. Wieweit neben den Grundgedanken der Zen-Lehre uralte japanisch-chinesische Gedankenwelt sich einschiebt, wird schwerlich erörtert werden dürfen, solange man nicht weiß, wie im einzelnen die Zusammenhänge zwischen vorbuddhistischen indischen Einflüssen auf den fernen Osten und dem Taoismus sind, und solange die Frage nicht geklärt ist, was eigentlich japanisches Gut ist. Es wäre leicht, vieles im Teekult aufzuweisen, was an taoistische Gedanken erinnert. Nur einiges sei angeführt.

Die Handhabung eines jeden Gerätes ist der Natur dieses Gerätes durchaus gemäß. Es ist, als ob man die Gesetze des Gerätes belauscht hätte und sich ihnen fügte. Jeder Widerstand der Dinge ist dadurch aus dem Wege geräumt, daß man ihnen nicht widersteht. Durch vollkommene Hingabe an die Natur der Dinge erreicht man ihre vollkommene Beherrschung. Man greift die Teeschale so, daß sich ihre Form in die Hand schmiegt; die Ringe des Kessels lassen sich leicht fassen, wenn sie in der Hand liegen, und leicht gleiten sie in die Öse des Kessels, sobald die Hand den Weg kennt, der ihnen gemäß ist. Beim Wasserschöpfen findet man das Gefäß schon geöffnet; jedes Gerät steht dort, wo es für die Handhabung bequem zu erreichen ist.

Bewußt wendet sich der Teekult von der Zivilisation ab. Wie der Taoismus geht er auf das Einfache, Natürliche zurück. Man bevorzugt das Gerät aus natürlichem Material mit wenig Bearbeitung; so greift man gern zum Bambus. Die irdenen Geräte erscheinen altertümlich, gewollt primitiv. Die Hütte, die Kleinheit des Raumes, die Natürlichkeit des Gartens, all diese Dinge, die schon in anderem Zusammenhang hervorgehoben wurden, entsprechen dem Taoismus.

Auch das Lassen, das Nichthandeln, das Zurückziehen vom Getriebe der Welt sind nicht nur in den Lehren des Zen sondern auch bei den Taoisten zu finden. Solange hier nicht Einzelforschung tiefer gedrungen ist, muß man sich begnügen, auf all dies hinzuweisen, ohne etwas Sicheres behaupten zu können. Ja es ist sogar möglich, daß manches altjapanisches Gut war und durch den fremden Einfluß nur neue Belebung erhielt.

Der Gedanke liegt zum Beispiel nah bei der großen Bedeutung, die der Reinheit im Teekult zukommt. Auch die Scheu vor dem Beständigen, dem für ewig Gestalteten, die Behausung und Geräten des Teekultes die Prägung aufdrückt, als seien sie nur für den Tag geschaffen, liegt altjapanischer Eigenart sehr nahe. Es ist anzunehmen, daß der Teekult all diese kulturelle Belastung schon aus Indien und China mitbrachte, und daß er sich gerade in Japan so voll entwickelte, weil dieses Kulturgut hier auf Verwandtes stieß¹.

Wie ungeklärt dieser philosophisch-religiöse Hintergrund in seinen Einzelheiten auch sein mag, so steht doch fest, daß der Teekult mit seinen Wurzeln in das Philosophisch-Religiöse hinabreicht. Dennoch ist der Teekult keine Philosophie und keine Religion. Trotz aller seiner Beziehungen zum Zenkult darf er auch nicht, wie es bisweilen geschieht, als degenerierter Abkömmling der Zenlehre angesehen werden. Er ist ein reich gegliedertes, äußerst kompliziertes System des Verhaltens, dem eine Stimmung entspricht, die man sowohl als ästhetisch wie als religiös und philosophisch bezeichnen muß. Vielen ist die Teezeremonie zwar nur ein gesellschaftliches Ereignis höherer Form. Wenn wir auch berechtigt sind aus allem, was die Tradition erzählt und aus dem Einfluß, den der Teekult auf das geistige Leben Japans gehabt hat, auf eine einheitliche geistige Haltung in der Blütezeit zu schließen, so dürfen wir doch nicht verkennen, daß heute davon nicht mehr allzuviel zu spüren ist. Wir müssen vorsichtig sein und nicht nachträglich das, was wir aus der Tradition folgern, in das Verhalten der heutigen Teeliebhaber hineinleiten. Gewiß findet man auch heute noch Japaner, die fähig sind, die Stimmung in ihrer ganzen Tiefe zu durchdringen, aber im großen und ganzen ist das Innerliche durch die äußeren Vorschriften überwuchert. Dennoch erleben die meisten eine gehobene Stimmung, die sich als Bereitschaft äußert, sich ganz einem Genießen hinzugeben, das nicht materieller Natur ist. Das ist umso bemerkenswerter, weil es sich hier doch um Trinken, ja auch um Essen handelt. Der Wohl-

geschmack spielt eine große Rolle. Aber wie vielfach in Japan ist das sinnliche Genießen auf eine höhere Stufe gehoben. Es wird anerkannt, ästhetisch verarbeitet und dann als etwas erlebt, was weit über das Materielle hinausreicht.

Das Ästhetische ist beim Teekult so stark betont, daß man leicht dazu kommen kann, in ihm die einzige Wurzel zu sehen. Alles ist darauf eingerichtet, eine ästhetische Stimmung zu erzeugen: der Bau des Zimmers, die Anlage des Gartens, die Geräte, die Bewegungen. Man spricht während der Zeremonie heute fast nur über Fragen, die das Schöne betreffen. Man fragt nach der Herkunft eines Gerätes, nach seinem Schöpfer, nach seinem früheren Besitzer; man interessiert sich für sein Material, erkundigt sich nach der Bedeutung seines Schmuckes, unterhält sich über Bilder und Blumenstellen. So wichtig sind gerade diese Fragen bei der Teezeremonie, daß eigentlich nur der teilnehmen sollte, dem japanische Kunst und Kunstgeschichte wohl vertraut sind. Dem widerspricht nicht, daß heute dieses Ideal durchaus nicht immer erfüllt ist.

Hier ist wieder eine Gelegenheit, darauf hinzuweisen, daß das typisch Japanische sich im Teekult übersteigert. Auch im täglichen Leben des Japaners herrschen Schönheit der Umgebung und Schönheit der Dinge, mit denen er zu tun hat. Das Schönheitsideal ist auch im täglichen Leben streng, antiquisierend, bewußt einfach und im Gegensatz zur chinesischen Fülle und Üppigkeit begrenzt; eine ungeheure Disziplin scheidet alles lebendig aus der Phantasie Erblühende aus und wählt nur die reinste, die abgeklärteste Form. Nirgends im japanischen Leben zeigt sich diese Tendenz so stark wie beim Teekult. Das gilt für die Ästhetik der Dinge wie für die Ästhetik des menschlichen Verhaltens, und zwar ebensowohl für die Beziehung von Mensch zu Mensch wie für alles, was die Menschen tun. Auch im täglichen Leben ist in Japan alles Verhalten ästhetisch bestimmt. Die Bewegungen, besonders die der Hände, aber auch Aufstehen, Niederknien, Verbeugen und so weiter entsprechen der ästhetischen Forderung, die intendierte Bewegung als Ganzes und in Ruhe und Beherrschung durchzuführen. Beim Tee steigert sich die Forderung soweit, daß der Mensch selbst zum Kunstwerk wird in seiner Gelassenheit und der Überwindung der physischen Anforderungen. Bis ins letzte sind alle Bewegungen

1. Hier sei noch einmal auf das Buch von Okakura hingewiesen, das versucht, Zusammenhänge zwischen Teekult und Zen, Teekult und Taoismus und auch zwischen Zen und Taoismus zu klären. 1. c., S. 47/64.

bestimmt und durchgearbeitet, und so entsteht die Sauberkeit, die so grundlegend in der japanischen Ästhetik ist.

Das Verhalten der Menschen untereinander steht auch im täglichen Leben unter ästhetischen Gesetzen. Reibungslos soll es vor sich gehen, alles Unschöne vermeidend. Man räumt Widerstände fort, erwähnt nichts, was dem anderen unangenehm, vermeidet es, Fehler und Schuld des anderen herauszuarbeiten und festzulegen; man geht auf die Worte des anderen ein; man hört zu; man nimmt auf. All das wird beim Tee noch bewußter als sonst durchgeführt und läßt sich selbstverständlich leichter erreichen, da vitale Angelegenheiten nicht in Frage kommen. So entsteht ein harmonisches, gefälliges Beisammensein.

Doch wäre es verkehrt, die Entspannung und Befreiung, die die Teezeremonie mit sich bringt, nur auf ihre ästhetische Wurzel zurückzuführen und die philosophisch-religiöse Seite der Stimmung zu vernachlässigen. Fasse ich kurz zusammen, was bei der Selbstbeobachtung ausgeführt wurde, so läßt sich das Erleben schildern als einheitlich, als gehoben, ruhig und ohne Spannung, ohne Aktivität, etwas schläfrig und unklar. Alles Handeln setzt gleichsam automatisch ein und vollzieht sich mit lustreicher Leichtigkeit. Eine starke Hingabe macht sich bemerkbar, eine Bereitschaft, sich ganz dem Erlebnis hinzugeben. Weder in diesen Erlebnissen, noch in den diese Erlebnisse unterstützenden Faktoren wie Weihrauch, ästhetische Umgebung, Art des Sitzens und Bewegens liegt etwas Philosophisches oder Religiöses. Es geht einzig und allein von der Einstellung aus, die unterstützt durch die Tradition mit der Erwartung eines solchen Erlebnisses an den Teekult herangeht. Ist aber einmal diese Einstellung da, so dienen alle äußerlich hervorgerufenen Eindrücke dazu, die philosophisch-religiöse Stimmung aufblühen zu lassen. Es handelt sich hier um eine Stimmung, die sich im allgemeinen nicht durch einen einfachen Reiz erzeugen läßt. Die Tatsache, daß solch eine Stimmung immer wieder eintritt und zwar mit einer gesetzmäßigen Konstanz, läßt sich auf den gleichmäßigen umfassenden Geschehensverlauf zurückführen¹.

¹ Vergl. Lewin, K., *Gesetz und Experiment*, S. 418.

Europäer heben immer wieder hervor, daß man Geduld brauche, um die Teezeremonie auszuhalten, und daß sie die nötige Geduld nicht besitzen. Chamberlain sagt: „To a European the ceremony is lengthy and meaningless. When witnessed more than once, it becomes intolerably monotonous“¹. Ähnlich urteilen neben den meisten Europäern auch viele moderne Japaner. Solch ein Urteil beleuchtet nur die negative Seite. Es handelt sich nicht allein darum, alles ruhig zu ertragen, sondern um ein Offensein für Geschehen und Nichtgeschehen, ein Aufnehmen und Abwarten. Vor allen Dingen müssen wir mitmachen, mitmachen und immer wieder mitmachen. Es liegt hier etwas Ähnliches vor, wie es Baerwald von der Autosuggestion schildert, bei der ein anfängliches langweiliges, formelles Wortemachen mit der vielfachen Übung Gefühle ansetzt. Baerwald weist auf Pascal hin, der erkannte, daß der Weg zum Glauben über das halb maschinenmäßige Absolvieren der Zeremonien und Formeln führt². Das Mitmachen ist sicher das Wichtigste, doch dürfen wir uns nicht allein darauf beschränken. Die Einstellung muß auch die Bereitschaft enthalten, alles zu erleben, was erlebbar ist. Es soll damit nicht gesagt sein, daß man mit einer vorgefaßten Meinung herangeht und sich innere Erlebnisse suggeriert. Durchaus nicht darum handelt es sich, sondern nur um ein Bereitsein, ein Offensein. Sonst genügt auch die beste Kenntnis der Regeln nicht. Das verschiedentlich zitierte Buch *Chadō to Kōdō*, das überall „modernen“ europäischen Einfluß zeigt, ist ein gutes Beispiel für eine verkehrte Einstellung. Für dieses Buch gibt es nur einfache Verhaltensregeln. Es tritt dem Teekult so gegenüber wie jemand, der in die Kirche geht, ohne dort religiöse Stimmung zu finden, weil er ohne innere Vorbereitung und ohne Erwartung kommt.

Es wäre verkehrt, dem Teekult deshalb jede tiefere Bedeutung abzusprechen, weil er ganz auf begriffliches Erklären verzichtet und sich aufs gefühlsmäßige Erfassen beschränkt. Es handelt sich beim Teekult ja nicht um eine europäische wissenschaftliche Darlegung, bei der wir begriffliche Klarheit verlangen. Die uns selbstverständliche Forderung logischer Klä-

¹ I. c. S. 460.

² Baerwald, R., *Psychologie der Selbstverteidigung*, 1927, S. 89 und 162.

rung darf nicht auf etwas ausgedehnt werden, das außerhalb des europäischen Wissenschaftskreises liegt. Gefühlsmäßig wird sicher etwas Philosophisches erlebt, und wir müssen annehmen, daß es in der Blütezeit noch stärker erlebt wurde als heute. Der Japaner zeigt eine große Scheu, das letzte Erlebnis begrifflich zu gestalten. Jede begriffliche Darlegung würde es verderben. Alles würde zerrinnen, wollte man sich ihm mit Begriffen nähern. Das zeigte sich schon bei der Darstellung der Tradition. Selbst bei dem Versuch, die Bedeutung eines Rikyū zu erfassen, zerfließt alles in der begrifflichen Klärung. Die Unterschiede der Schulen werden lächerlich, sobald man sie begrifflich zu fassen sucht. Die Teevorschriften überhaupt erscheinen dem, der mit Begriffen nach ihrem Sinn sucht, als größter Unsinn. Dennoch ist es nicht sicher, daß wir modernen Europäer beim Nacherleben philosophischer Gedanken Tieferes erleben als die Teemeister, denen die Teeschale den Weg zum Absoluten zeigte.

Wir sind daran gewöhnt, die begrifflich geklärte Form als die spätere anzusehen, die der chaotisch gefühlsmäßigen folgt. Davon kann hier nicht die Rede sein, wo deutlich der Einfluß des Zen zu spüren ist. Eine Lehre, die so bewußt auf begriffliche, ja wörtliche Erfassung verzichtet wie die Zenlehre zeigt sich schon dadurch als Spätform an, was ja auch durch die Geschichte bestätigt wird. Der Teekult scheint in dieser Beziehung der Zenlehre direkt zu folgen. Andererseits ist anzunehmen, daß beim einzelnen Menschen durch den Teekult philosophisches Erleben auch dann möglich wird, wenn die Voraussetzungen für ein wissenschaftliches philosophisches Denken nicht gegeben sind, daß also im individuellen Leben das Chaotisch-Gefühlsmäßige sich hier als Frühform darstellt.

Ganz verkehrt wäre es, beim Teekult überall nach einer symbolischen Entsprechung im einzelnen zu suchen. Gewiß gibt es solche Beziehungen, und da im Japanischen eine Entsprechung nur ganz schwach angedeutet wird, ist es leicht möglich, hier vieles zu übersehen. So wäscht man sich die Hände, um anzudeuten, daß man sich innerlich reinigt, ehe man zum Teekult bereit ist. Demütig bückt man sich beim Beschreiten des Teezimmers. Das Ländliche, gewollt Primitive, deutet die Freiheit vom Äußerlichen an. Nach Okakura Kakuzo geht das

orthodoxe Teezimmer von viereinhalb Matten auf eine Stelle in dem Sūtra des Vikramāditya zurück, während der Gartenpfad vom Wartezimmer zum Teeraum die erste Stufe der Meditation bedeutet¹. Doch treten diese Beispiele zurück hinter der Fülle von Vorschriften, die aus dem Zusammenhang gelöst nichts bedeuten. Das Ganze, nicht die Teile, entspricht einem Stimmungszusammenhang. Je höher die Zeremonie, umso stärker der Ausdruck der Stimmung. Nur in diesem Gesamtzusammenhang erhält etwa eine Verbeugung den seelischen Inhalt, der ihr getrennt nicht zukommen würde. Es ist selbst unmöglich, vom Ganzen aus die einzelne Handlung symbolhaft zu deuten. Wie erhebend es auch ist, die Schale in die Höhe zu heben und demütig in Empfang zu nehmen, so vermag man doch nicht, dieser Handlung einen spezifischen Sinn zu geben. Nichts weiter ist es, als daß eine große Anzahl trivialer Handlungen in ein Ganzes eingebettet sind, das eine starke Gefühlsbetonung besitzt, und daß eine jede solche Handlung durch das Ganze, in das sie eingebettet ist, aus der Trivialität herausgehoben wird.

V. Teil

VERZEICHNIS DER IM TEXT VORKOMMENDEN
JAPANISCHEN AUSDRÜCKE UND DER DAFÜR
GEBRAUCHTEN CHINESISCHEN ZEICHEN

Anmerkung: Bei Wörtern, denen ein O, On oder Go vorangeht, richtet sich die Reihenfolge nach dem ersten Buchstaben des Wortes ohne Berücksichtigung des ehrenden Beiwortes. T = Tafel. Die Ziffern beziehen sich auf die Buchausgabe, die Ziffern in Klammern () auf die Zeitschrift Asia Major.

- Abe Kyūha 阿部休巴 T
Aburaya Katatsuki 油屋肩衝
26 (V, 306)
Adachi Gojiku 足立五竺 T
Adachi Unsai 安達雲齋 T
Agano 上野 23 (V, 303)
Agata Sōwa 縣宗和 T
Age- rei 揚禮 293 (VI, 197)
Ajisai 紫陽花 85 (V, 365)
Akamatsu 女松 28 (V, 308)
Akatsuki-no-Chanoyu 曉の茶
の湯 209 (VI, 113)
Aka Yakan 赤薬罐 52 (V,
332)
Amahide Sōgen 天英宗元 T
Ami 網 68 (V, 348)
Amidadō 阿彌陀堂 16 (V,
296)
Amidadō-no-kama 阿彌陀堂
の釜 332 (VI, 236)
Andon 行燈 61 (V, 341)
Andō Sadafusa 安藤定房 T
Andō Sadakaku 安藤定殻 T
Andō Tadasuke 安藤忠助 T
- Aoido 青井戸 7 (V, 287)
Aoki Masakimi 青木當候 T
Aoki Sōhō 青木宗鳳 T
Aoki Yoshiuji 青木義氏 T
Araki Dōchin 荒木道陳 T,
326 (VI, 230)
Arameita 荒目板 13 (V, 293)
Arare 霰 18 (V, 298)
Arima Ryōchiku 有馬涼竹 T
Arōan 阿陋庵 113 (V, 393)
Aruji 主人 284 (VI, 188)
Asada Yasusato 淺田茶郷 T
Asagao 朝顔 85 (V, 365)
Asahi 朝日 7 (V, 287)
Asakai 朝會 209 (VI, 113)
Asa-no-Chanoyu 朝の茶の湯
209 (VI, 113)
Ashikaga Yoshimasa 足利義
政 313 (VI, 217)
Ashiya 蘆屋 18 (V, 298)
Atomi-no-Chanoyu 跡見の茶
の湯 oder 後見の茶の湯
209 (VI, 113)
Azami 薊 85 (V, 365)

UND DIE DAFÜR GEBRAUCHTEN CHINESISCH. ZEICHEN 275

- Baichaō¹ Gekka 賣茶翁月海
350 (VI, 254)
Baikemmon 梅見門 oder 梅
軒門 106 (V, 386)
Banko 萬古 56 (V, 336)
Bara 薔薇 85 (V, 365)
Betsugi 別儀 82 (V, 362)
Bizen 備前 9 (V, 289)
Bombuta 盆蓋 10 (V, 290)
Bon 盆 35 (V, 315)
Bondate 盆點 236 (VI, 140)
Bon kōgō 盆香合 235 (VI,
139)
Bukan 武鑑 322 (VI, 226)
Bunrin 文淋 26 (V, 306)
Byōbu 屏風 51 (V, 331)
Chabako 茶箱 62, 64 (V, 342,
344)
Chabakodate 茶箱點 228 (VI,
132)
Chaban 茶番 320 (VI, 224)
Chabōzu 茶坊主 320 (VI,
224)
Chadō 茶道 306 (VI, 210)
Chadō Bemmōshō 茶道便蒙
抄 340 (VI, 244)
Chadō Bidan 茶道美談 331
(VI, 235)
Chadō Hōkan 茶道寶鑑 3
(V, 283)
Chadō-Kyōkai 茶道協會 226
(VI, 130)
Chadō Sōshō 茶道宗匠 327
(VI, 231)
Chadō to Kōdō 茶道と香道
3 (V, 283)
Chadō Yōroku 茶道要録 340
(VI, 244)
Cha-hiki-usu 茶挽臼 62 (V,
342)
Chahō Hyakkajō 茶法百ヶ條
337 (VI, 241)
Chaire 茶入 19 (V, 299)
Chaire kazari 茶入飾 235
(VI, 139)
Chajōgo 茶承蓋 62 (V, 342)
Chaka 茶歌 310 (VI, 214)
Chakabuki 茶可富貴 oder
茶加武伎 276 (VI, 180)
Chakabuki-natsume 茶可富
貴聚 76 (V, 356)
Chakin 茶巾 34 (V, 314)
Chakindai 茶巾臺 76 (V, 356)
Chakindarai 茶巾鹽 62 (V,
342)
Chakinzutsu 茶巾筒 66 (V,
346)
Cha no Asobigoto 茶の遊事
276 (VI, 180)
Cha-no-chawan 茶の茶碗 78
(V, 358)
Cha no kōtaku iro tampuku
茶の光澤色單複 251 (VI,
155)
Cha no San 茶の贊 348 (VI,
252)
Chanoyu 茶の湯 313 (VI, 217)
Chanoyu Kaiseki 茶の湯會
席 77 (V, 357)

¹ In allen Zusammensetzungen mit sinico-japanischen Wörtern wird 茶 sa gelesen. Die Schreibweise cha ist beibehalten, um nicht Verwandtes auseinanderreißen zu müssen.

- Chaseki 茶席 92 (V, 372)
 Chaseki Shūchimpō 茶席袖珍寶 3 (V, 283)
 Chasen 茶筌 28 (V, 308)
 Chasen-dai 茶筌臺 76 (V, 356)
 Chasendōshi 茶筌通し 127 (V, 407)
 Chasen kazari 茶筌飾 235 (VI, 139)
 Chasenzutsu 茶筌筒 29 (V, 309)
 Chashaku 茶杓 27 (V, 307)
 Chashaku kazari 茶杓飾 235 (VI, 139)
 Cha shichiji no ryaki 茶七事の略記 276 (VI, 180)
 Chashiki Kagetsu Shū 茶式花月集 3 (V, 283)
 Chashitsu 茶室 92 (V, 372)
 Chashitsu no Kabegaki 茶室の壁書 314 (VI, 218)
 Chashitsu to Chaniwa 茶室と茶庭 3 (V, 283)
 Chatateguchi 茶立口 93 (V, 373)
 Chatsūbako 茶通箱 67, 236 (V, 347; VI, 140)
 Chatsubo 茶壺 68 (V, 348)
 Chawan 茶碗 6 (V, 286)
 Chawan kazari 茶碗飾 235 (VI, 139)
 Cha wo haku 茶をはく 62 (V, 342)
 Chidorichakin 千鳥茶巾 242 (VI, 146)
 Chinryūtei 枕流亭 112 (V, 392)
 Chiriana 塵穴 110 (V, 390)
 Chiri uchi 塵打 122 (V, 402)
 Chiri wo harau 塵を拂ふ 122 (V, 402)
 Chiyo-no-shiro 千代の白 82 (V, 362)
 Chōin 澄胤 328 (VI, 232)
 Chōjirō 長次郎 7 (V, 287)
 Chōnyū 長入 7 (V, 287)
 Chōsen 朝鮮 9 (V, 289)
 Chōsenkaratsu 朝鮮唐津 7 (V, 287)
 Chōshi 銚子 80 (V, 360)
 Chōwan ちやうわん(茶碗) 317 (VI, 221)
 Chōzubachi 手水鉢 62 (V, 342)
 Chūnatsume 中棗 20 (V, 300)
 Chūo-bukuro 中緒袋 22 (V, 302)
 Chūshu 中酒 216 (VI, 120)
 Daichawan 臺茶碗 235 (VI, 139)
 Dai kazari 臺飾 235 (VI, 139)
 Daikōdō 大講堂 16 (V, 296)
 Daime 大目 oder 臺目 96 (V, 376)
 Daimebashira 大目柱 96 (V, 376)
 Daimedatami 大目疊 96 (V, 376)
 Daimedate 大目點 159 (V, 439)
 Daime sakatte 大目左勝手 191 (V, 471)
 Daimeternae 大目手前 159 (V, 439)
 Dai-no-hiratemae 臺の平手前 244 (VI, 148)
 Daisu 臺子 43, 325 (V, 323; VI, 229)

- Daisu Shintai 臺子具態 325 (VI, 229)
 Daitemmoku 臺天目 236 (VI, 140)
 Daitoku-ji 大徳寺 40 (V, 320)
 Darumadō 達磨堂 16 (V, 296)
 Dashibukusa 出帛 64 (V, 344)
 Date Dōsaku 伊達道作 T
 Date Masamune 伊達政宗 T, 329 (VI, 233)
 Date Tsunamura-Ryū 伊達綱村流 345 (VI, 249)
 Dengyō Daishi 傳教大師 307 (VI, 211)
 Denju mae no ka jō 傳授前の簡條 235 (VI, 139)
 Denju no bun 傳授の文 235 (VI, 139)
 Dōan 道安 102 (V, 382)
 Dōanburo 道安風爐 12 (V, 292)
 Dōan Kakoi 道安圍 102 (V, 382)
 Doburo 土風爐 12 (V, 292)
 Dōgudatami 道具疊 94 (V, 374)
 Dōkō 道幸 50 (V, 330)
 Dokugetsuan 獨月庵 343 (VI, 247)
 Dora 鉦 oder 銅羅 77 (V, 357)
 Dorokabe 土壁 334 (VI, 238)
 Dōtakate 胴高手 23 (V, 303)
 Dōzumi 胴炭 82 (V, 362)
 E 柄 33 (V, 313)
 Edazumi 枝炭 83 (V, 363)
 Egōrai 繪高麗 7 (V, 287)
 Eichū 永忠 308 (VI, 212)
 Eisai 榮西 306 (VI, 210)
 Ekiro 驛路 33 (V, 313)
 Enjōbō Sōen 圓乘坊宗圓 T, 337 (VI, 241)
 Entsūji Seidō 円通寺性道 T
 Enshū-Ryū 遠州流 343 (VI, 247)
 Ensūsai Sunshōan 遠藪齋寸松庵 343 (VI, 247)
 Enza 圓座 77 (V, 357)
 Fubuki 吹雪 21 (V, 301)
 Fuchidaka 縁高 80 (V, 360)
 Fuda 札 74 (V, 354)
 Fuda-hako 札箱 74 (V, 354)
 Fudayaku 札役 286 (VI, 190)
 Fuhaku-Ryū 不白流 341 (VI, 245)
 Fuji 不時 209 (VI, 113)
 Fujibayashi Chokuryō 藤林直良 T, 342 (VI, 246)
 Fujibayashi Sōri 藤林宗理 T
 Fujigata 富士形 16 (V, 296)
 Fujikake Nobuomi 藤掛信臣 T
 Fujimura Nyoken 藤村如堅 T
 Fujimura Seiin 藤村正員 T
 Fujimura Seisai 藤村正齋 T
 Fujimura Shōken 藤村松軒 T
 Fujimura Sōkanzan 藤村僧觀山 T
 Fujimura Yōken 藤村庸軒 T, 340 (VI, 244)
 Fujin Hōten 婦人寶典 3 (V, 283)
 Fujishige Tōgen 藤重藤嚴 T
 Fukasanjō 深三疊 97 (V, 377)
 Fukazawa Chōshō 深澤聽松 T
 Fukazawa Hachijūrō 深澤八十郎 T

- Fukazawa Sanshirō 深澤三
四郎 T
Fukazawa Sōju 深澤宗壽 T
Fukin 布巾 63 (V, 343)
Fukube-chaire 瓢茶入 23 (V,
303)
Fukuro 袋 22 (V, 302)
Fukurodana 袋棚 46 (V, 326)
Fukuro-iri-chashaku 袋入茶
杓 65 (V, 345)
Fukuro-iri-chawan 袋入茶碗
66 (V, 346)
Fukuro-iri-natsume 袋入棗 66
(V, 346)
Fukusa 帛紗 34 (V, 314)
Fukusa sabaki 帛紗捌 122 (V,
402)
Fumi-ishi 踏石 102 (V, 382)
Fungomidatami 踏込み畳 94
(V, 374)
Furo 風爐 12 (V, 292)
Furosaki Byōbu 風爐先屏風
51 (V, 331)
Furotemae 風爐手前 148 (V,
428)
Furuichi Inei 古市胤榮 T,
328 (VI, 232)
Furuichi Jōi 古市紹意 T
Furuichi Rian 古市利庵 T
Furuichi Ryōwa 古市了和 T
Furuichi Sanetsu 古市三悦 T
Furuichi Sōan 古市宗庵 T
Furuichi Sōen 古市宗園 T
Furuichi Sōri 古市宗理 T
Furuichi Sōsa 古市宗左 T
Furuichi Sōya 古市宗也 T
Furuta Saikyū 古田齋宮 T
Furuta Shigekatsu 古田重勝
T, 336 (VI, 240)
- Fushinan 不審庵 112, 339
(V, 392; VI, 243)
Fushinan Hōsensai 不審庵拋
筌齋 330 (VI, 234)
Fusuma 襖 101 (V, 381)
Fūtai 風袋 70 (V, 350)
Futaoki 蓋置 29 (V, 309)
Futatsuoki 二つ置 174 (V,
454)
Futatsu tori 二つ取 122 (V,
402)
Futokorogami 懷紙 134 (V,
414)
Futon 蒲團 16 (V, 296)
Futsū-no-fukuro 普通の袋 22
(V, 302)
Fuzōan 不藏庵 T
- Gamō Ujisato 蒲生氏郷 336
(VI, 240)
Gedai kazari 外題飾 235 (VI,
139)
Gedatsuteki no Chashiki 解脫
的の茶式 333 (VI, 237)
Geiami 藝阿彌 326 (VI, 230)
Gempaku 元伯 338 (VI, 242)
Gengorō 源五郎 335 (VI, 239)
Genkō-ji 現光寺 308 (VI, 212)
Genshiku 元叔 338 (VI, 242)
Gensō 原叟 341 (VI, 245)
Geta 下駄 77 (V, 357)
Geza-doko 下座床 100 (V,
380)
Ginkaku-ji 銀閣寺 94 (V, 374)
Ginyō 銀葉 73 (V, 353)
Go-Daigo 後醍醐 310 (VI,
214)
Godanzuki 後段附 227 (VI,
131)

- Gohon 御本 7 (V, 287)
Goku-mukashi 極昔 82 (V,
362)
Goreizei 後冷泉 308 (VI, 212)
Gorōzaemon 五郎左衛門 338
(VI, 242)
Goshakudoko 五尺床 334 (VI,
238)
Gosu 吳洲 56 (V, 336)
Gotoku 火架 oder 五徳 12
(V, 292)
Gotoku no tsume 五徳の爪
12 (V, 292)
Goza (auch Ushiroza) 後坐
219 (VI, 123)
Gozen-o-chanoyu 御前御茶
の湯 319 (VI, 223)
Gyōkatei 澆花亭 113 (V, 393)
Gyōki 行基 307 (VI, 211)
Gyokudō 玉堂 26 (V, 306)
Gyōtai 行態 327 (VI, 231)
- Habōki 羽箒 54 (V, 334)
Hachi 鉢 36 (V, 316)
Hachibiraki 鉢開 332 (VI,
236)
Hachitadaki 鉢たたき 309
(VI, 213)
Hachiya Sōgo 蜂屋宗悟 T,
328 (VI, 232)
Hafū-kama 破風籠 25 (V,
305)
Hagama 羽釜 16 (V, 296)
Hagi 萩 287 (VI, 191)
Hagi-yaki 萩焼 7 (V, 287)
Haibōroku 灰焙烙 53 (V, 333)
Haifuki 灰吹 59 (V, 339)
Haiki 灰器 53 (V, 333)
Haisaji 灰匙 54 (V, 334)
- Hakeme 刷毛目 7 (V, 287)
Hakobidate 運び點 6 (V,
286)
Hako-no-kakitsuke 箱の書附
220 (VI, 124)
Hakudan 白檀 84 (V, 364)
Han 版 314 (VI, 218)
Hanaike 花器 57 (V, 337)
Hanaire kazari 花入飾 235
(VI, 139)
Hanakago 花籠 57 (V, 337)
Hana shomō 花所望 235 (VI,
139)
Hanayose 花寄 276 (VI, 180)
Handa 半田 54, 63 (V, 334,
343)
Hanshi 半紙 173 (V, 453)
Hantō 半東 277 (VI, 181)
Harada Heinyū 原田平入 T,
343 (VI, 247)
Hariya 針屋 16 (V, 296)
Hasami 挾 71, 72 (V, 351,
352)
Hashibami 端食 41 (V, 321)
Hashira Heritomo 柱縁とも
69 (V, 349)
Hassōan 八窓庵 113 (V, 393)
Hassun 八寸 80, 90 (V, 360,
370)
Hatsuhana 初花 26 (V, 306)
Hatsu-mukashi 初昔 82 (V,
362)
Hayami Gendatsu 速水彦達 T
Hayami Sōdatsu 速水宗達 T,
341 (VI, 245)
Hayami Sōka 速水宗暉 T
Hayami Sōkan 速水宗寛 T
Hayashi Dōkei 林道溪 T
Hibachi 火鉢 58 (V, 338)

Hibashi 火箸 54 (V, 334)
 Hidarikatte 左勝手 94 (V, 374)
 Hiden 秘傳 234 (VI, 138)
 Hi-fu-mi 一二三 276 (VI, 180)
 Higashi 干菓子 87 (V, 367)
 Higo 肥後 23 (V, 303)
 Higuchi Shōami 樋口松阿彌 T
 Hiire 火入 59 (V, 339)
 Hikicha 挽茶 81 (V, 361)
 Hikida Gendachi 比喜多元達 T
 Hikida Katsusen 比喜多戈仙 T
 Hikihishaku 引き柄杓 152 (V, 432)
 Hikite 引手 46 (V, 326)
 Hi-no-cha 非の茶 310 (VI, 214)
 Hinoki 檜 10 (V, 290)
 Hinomaru 日の丸 16 (V, 296)
 Hiragumo 平蜘蛛 318 (VI, 222)
 Hirai Zemboku 平井善北 T
 Hirajawan 平茶碗 8 (V, 288)
 Hiramizusashi 平水指 10 (V, 290)
 Hiranatsume 平棗 21 (V, 301)
 Hirasanjō 平三疊 97 (V, 377)
 Hirasanjō Mukashi Zashiki 平三疊昔座敷 97 (V, 377)
 Hirawan 平碗 89 (V, 369)
 Hirayama Naokazu 平山直員 T
 Hirayama Ryōsa 平山良佐 T
 Hiroguchi 廣口 16 (V, 296)
 Hiroma 廣間 93 (V, 373)
 Hiru-no-Chanoyu 正午の茶の湯 209 (VI, 113)
 Hisata Kōho 久田耕甫 T
 Hisata Kōkōsai 久田皓々齋 T
 Hisata Kyōbu 久田刑部 T, 337 (VI, 241)
 Hisata Sōei 久田宗榮 T
 Hisata Sōen 久田宗圓 T
 Hisata Sōetsu 久田宗悦 T
 Hisata Sōgen 久田宗玄 T
 Hisata Sōjo-Gakoi 久田宗三團 97 (V, 377)
 Hisata Sōkei 久田宗溪 T
 Hisata Sōri 久田宗理 T
 Hisata Sōsan 久田宗參 T
 Hisata Sōya 久田宗也 T
 Hisata Sōzen 久田宗全 T
 Hishaku 柄杓 33, 62 (V, 313, 342)
 Hishaku wo hiku 柄杓をひく 121 (V, 401)
 Hishi 菱 39 (V, 319)
 Hitachiobi 常陸帶 23 (V, 303)
 Hitori-handa 火取半田 291 (VI, 195)
 Hitotsuoki 一つ置 174 (V, 454)
 Hiunkaku no Chashitsu 飛雲閣の茶室 113 (V, 393)
 Honcha 本茶 289 (VI, 193)
 Honde 御手 7 (V, 287)
 Honjō Sōkei 本庄宗敬 T
 Honkatte 本勝手 94 (V, 374)
 Honzen 本膳 214 (VI, 118)
 Hōburo 鳳凰風爐 12 (V, 292)
 Horiuchi Kashin 堀内家晉 T
 Horiuchi Senkaku 堀内仙鶴 T, 341 (VI, 245)
 Horiuchi Shōō 堀内松翁 T
 Horiuchi Sōei 堀内宗英 T

Horiuchi Sōkan 堀内宗完 T
 Horiuchi Sōshin 堀内宗信¹ T
 Horiuchi Sōshin 堀内宗心² T
 Horiuchi Sōtaku 堀内宗琢 T
 Horokudana 保録棚 50 (V, 330)
 Hōsenka 鳳仙花 85 (V, 365)
 Hosoi Keiichi 細井敬一 T
 Hosoi Teikitsu 細井定橘 T
 Hosokawa Tadaoki 細川忠興 T, 335 (VI, 239)
 Hossu 拂子 77 (V, 357)
 Hoya 火屋 30 (V, 310)
 Hyakujikkō 百日紅 85 (V, 365)
 Hyappuku-cha 百服茶 310 (VI, 214)
 Hyōtan 瓢箪 16 (V, 296)
 I (Hiraganazeichen) い 155 (V, 435)
 Ichigan 一丸 18 (V, 298)
 Ichijōdaime 一疊大目 98 (V, 378)
 Ichijōhan 一疊半 98 (V, 378)
 Ichijōhan mukashi seki 一疊半昔席 98 (V, 378)
 Ichijūgiri Hanaire 一重切花入 57 (V, 337)
 Ichimonji 一文字 69 (V, 349)
 Ichi-ni-san 一二三 276 (VI, 180)
 Ichinyū 一入 7 (V, 287)
 Ichio Michitaka 一尾通高 T
 Ido 井戸 7 (V, 287)
 Idowaki 井戸脇 7 (V, 287)
 Ifu-no-Chanoyu 異風の茶の湯 312 (VI, 216)
 Iga 伊賀 9 (V, 289)
 Iibachi 飯鉢 79 (V, 359)
 Iiwan 飯碗 87 (V, 367)
 Ikei 怡溪 T, 342 (VI, 246)
 Ikei-Ryū 怡溪流 342 (VI, 246)
 Ikkambari 一閑張 42 (V, 322)
 Ikkanjin 一閑人 30 (V, 310)
 Ikken-doko 一間床 334 (VI, 238)
 Ikō 衣桁 59 (V, 339)
 Ikuchiyo 幾千代 82 (V, 362)
 Imai Sōkun 今井宗薫 T, 329 (VI, 233)
 Imai Sōkyu 今井宗久 T, 329 (VI, 233)
 Imari 伊萬里 7 (V, 287)
 Imbe 尹部 23 (V, 303)
 Imogashira 芋頭 10 (V, 290)
 I-no-hi 亥の日 15 (V, 295)
 In-no-futaoki 印の蓋置 31 (V, 311)
 In-Yō 陰陽 325 (VI, 229)
 Irabo 伊羅保 7 (V, 287)
 Isa Kōtaku 伊佐幸琢 T, 342 (VI, 246)
 Ishidōrō 石燈籠 61 (V, 341)
 Ishizuka Sōtsū 石塚宗通 T
 Issuiian 一睡庵 113 (V, 393)
 Itahashi Kōren 板橋幸廉 T
 Itokiri 糸切 8 (V, 288)
 Itoya Shōzaburō 糸屋正三郎 T
 Iwai-no-shiro 祝の白 82 (V, 362)
 Izumi Gusa 泉草 342 (VI, 246)
 Izumo 出雲 7 (V, 287)

1 Folgt auf Horiuchi Senkaku.

2 Folgt auf Horiuchi Sōtaku.

- Jiin Hōshinnō 慈胤法親王 344 (VI, 248)
 Jiku kazari 軸飾 235 (VI, 139)
 Jikyaku 次客 133 (V, 413)
 Jinkō 沈香 84 (V, 364)
 Jinshin-Ryū 鎮信流 343 (VI, 247)
 Jippōji Kūmu 十方寺空無 T
 Jishōin 慈照院 112 (V, 392)
 Jishō-ji 慈照寺 313 (VI, 217)
 Jissōan 實相庵 113 (V, 393)
 Jitomo 地土も 69 (V, 349)
 Jitsuzan 實山 338 (VI, 242)
 Jizaidake 自在竹 18 (V, 298)
 Jizōdō 地藏堂 16 (V, 296)
 Jō-betsugi 上別儀 82 (V, 362)
 Joeki Chashitsu 紹益茶室 112 (V, 392)
 Jukō¹ 珠光 326 (VI, 230)
 Jukō Anshu 珠光庵主 327 (VI, 231)
 Jukō-date 珠光點 136 (V, 416)
 Jūkōgō 重香合 72 (V, 352)
 Jūkōin 聚光院 112 (V, 392)
 Jūshu-kō 十種香 288 (VI, 192)
 Kabe 壁 109 (V, 389)
 Kadai 花臺 57, 71 (V, 337, 351)
 Kadō 花道 71 (V, 351)
 Kaechawan 替茶碗 221 (VI, 125)
 Kagetsu 花月 276 (VI, 180)
 Kagetsu-kō 花月香 84 (V, 364)
 Kago Tetsuki Hanairi 籠手付花入 57 (V, 337)
 Kaji Seihō 梶正峯 T
 Kakego 掛子 65 (V, 345)
 Kake-hanaike 掛花生 294 (VI, 198)
 Kakeike 掛插 86 (V, 366)
 Kakemono 懸物 oder 掛物 58, 68 (V, 338, 348)
 Kaki 柿 45 (V, 325)
 Kakin 花巾 71 (V, 351)
 Kakoi 圍 92 (V, 372)
 Kakokusai 過刻齋 326 (VI, 230)
 Kakurega 隠家 31 (V, 311)
 Kama 釜 15 (V, 295)
 Kamashiki 釜敷 55 (V, 335)
 Kamashikigami 釜敷紙 55 (V, 335)
 Kambayashi 上林 288 (VI, 192)
 Kamimura Isan 上村爲山 T
 Kamimura Nyosan 上村如山 T
 Kamino Sōyū 神野宗幽 T
 Kamiya Shōken 神谷松見 T, 342 (VI, 246)
 Kamiyanagi Hosai 上柳甫齋 T, 343 (VI, 247)
 Kamiya Sōtan 神谷宗湛 T
 Kamoi 鴨居 102 (V, 382)
 Kamongata 掃部形 336 (VI, 240)
 Kan 銀 16 (V, 296)
 Kanamori Narishige 金森可重 T, 344 (VI, 248)
 Kanamori Shigechika 金森重近 T, 344 (VI, 248)
 Kane-no-tsuridōrō 金の釣燈籠 222 (VI, 126)
 Kani 蟹 30 (V, 310)
 Kanshō 喚鐘 77 (V, 357)
 Kansuian 寒翠庵 113 (V, 393)

- Kansuian 寒翠園 226 (VI, 130)
 Karaashi 唐足 42 (V, 322)
 Karakasatei 傘亭 111 (V, 391)
 Karamono 唐物 26 (V, 306)
 Karamonodate 唐物點 236 (VI, 140)
 Karamono heishi 唐物瓶子 23 (V, 303)
 Karatsu 唐津 7 (V, 287)
 Kariyama Sōfutsu 刈山宗拂 T
 Kasahara Dōkei 笠原道桂 T
 Kashibon 菓子盆 35 (V, 315)
 Kashiki 菓子器 35 (V, 315)
 Kashi no utsuwa 菓子の器 35 (V, 315)
 Katagiri Nobutaka 片桐信隆 T
 Katagiri Sadamasa 片桐貞昌 T, 342 (VI, 246)
 Katagiri Sadanobu 片桐貞信 T
 Katagiri Shinnojō 片桐新之亟 T
 Katagiri Taitō 片桐帶刀 T
 Kataguchi 片口 52 (V, 332)
 Kataguchi-ishi 片口石 108 (V, 388)
 Katanakake 刀掛 60 (V, 340)
 Katōguchi 火燈口 97 (V, 377)
 Katō Kiyomasa 加藤清正 319 (VI, 223)
 Katsuzashiki 且座敷 93 (V, 373)
 Katte 勝手 320 (VI, 224)
 Kattedatami 勝手疊 94 (V, 374)
 Katteiriguchi 勝手入口 93 (V, 373)
 Katte Sumitori 勝手炭籠 63 (V, 343)
 Kawakami Fuhaku 川上白 T, 341 (VI, 245)
 Kawakami Fusen 川上不羨 T
 Kawakami Ihaku 川上渭白 T
 Kawakami Kiichi 川上歸一 T
 Kawakami Sōju 川上宗壽 T
 Kawakami Sōjū 川上宗什¹ T
 Kawakami Sōjun 川上宗順 T
 Kawakami Sōkan 川上宗閑 T
 Kawakami Sōroku 川上宗六 T
 Kawakami Sōsetsu 川上宗雪 T
 Kayamon 萱門 106 (V, 386)
 Kayo 荷葉 32 (V, 312)
 Kayoiguchi 通口 93 (V, 373)
 Kazari-Setsun 飾雪隱 103 (V, 383)
 Kazucha 數茶 276 (VI, 180)
 Kei-ka sei-jaku 敬和清寂 324 (VI, 228)
 Keinyū 慶入 7 (V, 287)
 Keitō 雞頭 85 (V, 365)
 Keizan 景山 347 (VI, 251)
 Kenchū 劍仲 337 (VI, 241)
 Kenzan 乾山 7 (V, 287)
 Kichizaemon 吉左衛門 7 (V, 287)
 Kichō 球打 82 (V, 362)
 Kidōrō 木燈籠 61 (V, 341)
 Kigōshishōji 木格子障子 334 (VI, 238)
 Kiirabo 黃伊羅保 7 (V, 287)
 Kikicha 試茶 289 (VI, 193)
 Kikikō 聞香 47 (V, 327)
 Kiku 菊 287 (VI, 191)
 Kikyō 桔梗 32 (V, 312)
 Kinkazan-kama 金華山竈 24 (V, 304)
¹ Schüler von Kawakami Fuhaku.

Kinoshita Toshikazu 木下俊量 T
 Kinran 金欄 68 (V, 348)
 Kinrin-ji 金輪寺 21 (V, 301)
 Kinsan-ji 徑山寺 313 (VI, 217)
 Kinsenka 金叢花 85 (V, 365)
 Kiri 桐 15 (V, 295)
 Kiriawase 切合 16 (V, 296)
 Kirikakeburo 切掛風爐 12 (V, 292)
 Kiro Bengi 歧路辯疑 338 (VI, 242)
 Kiseru 煙管 59 (V, 339)
 Kiseto 黃瀬戸 7 (V, 287)
 Kisha 記者 288 (VI, 192)
 Kissa Yōjōki 喫茶養生記 309 (VI, 213)
 Kissa Yoroku 喫茶餘録 314 (VI, 218)
 Kitamuki Dōchin 北向道陳 326 (VI, 230)
 Kitamura Dōsui 北村道遂
 Kitano no Ōchanoyu 北野の大茶の湯 315 (VI, 219)
 Kitsukawa Ariyasu 吉川有保 T
 Kō (Kelle des Schöpföffels) こ 33 (V, 313)
 Koarare 小葎 16 (V, 296)
 Kōbako 香箱 62 (V, 342)
 Kōbō Daishi 弘法大師 307 (VI, 211)
 Kōbon 香盆 74 (V, 354)
 Kobori Chōjun 小堀長順 T
 Kobori Enshū 小堀遠州 343 (VI, 247)

Kobori Masafusa 小堀政房 T
 Kobori Masakata 小堀政方 T
 Kobori Masakazu 小堀政一 T 343 (VI, 247)
 Kobori Masakazu 小堀政壽¹ T
 Kobori Masamine 小堀政峯 T
 Kobori Masanori 小堀政昌 T
 Kobori Masashige 小堀政榮 T
 Kobori Masatsune 小堀政恒 T
 Kobori Masayasu 小堀政安 T
 Kobori Masayoshi 小堀政快 T
 Kobori Masayuki 小堀政之 T
 Kobori Mochiku 小堀茂竹 T
 Kobori Munemoto 小堀宗本 T
 Koboshi 建水 29 (V, 309)
 Kobukusa 小帛紗 64 (V, 344)
 Kōchi 交趾 56 (V, 336)
 Kochū Rodan 壺中爐談 338 (VI, 242)
 Kodaka Uhachirō 小高宇八郎 T
 Kōdai-ji 高臺寺 105 (V, 385)
 Kodana 小棚 158 (V, 438)
 Kōdō 香道 72 (V, 352)
 Kō-fuda 香札 74 (V, 354)
 Kōfūdate 古風點 136 (V, 416)
 Kogashi 焦 315 (VI, 219)
 Kogatana 小刀 71 (V, 351)
 Kōgenji Jizan 光源寺持山 T
 Kōgetsu 江月 T, 343 (VI, 247)
 Kogiku 小菊 170 (V, 450)
 Kōgin 江岑 339 (VI, 243)
 Kōgindana 江岑棚 45 (V, 325)
 Kōgō 香合 55 (V, 335)
 Kogotoku 小五徳 30 (V, 310)
 Ko-hako 小箱 74 (V, 354)

¹ Folgt auf Kobori Masamine.

Kohōan no Sanunshō 孤蓬庵の山雲床 112 (V, 392)
 Koicha 濃茶 81, 196 (V, 361, 476)
 Koichaki 濃茶器 22 (V, 302)
 Koita 小板 96 (V, 376)
 Koitabukitenjō 小板替天井 334 (VI, 238)
 Kokonoe 九重 84 (V, 364)
 Kokoromicha 試茶 289 (VI, 193)
 Kokura 小倉 7 (V, 287)
 Kokutan 黑檀 28 (V, 308)
 Koma 小間 93 (V, 373)
 Konarai 小習 235 (VI, 139)
 Konarai hatsu-shiki 小習八式 235 (VI, 139)
 Konarai jūsan-ka-jō 小習十三ヶ條 235 (VI, 139)
 Kondō Masafusa 近藤政房 T
 Konjiin Hassō no Seki 金地院八箇之席 113 (V, 393)
 Konnichian 今日庵 112, 339 (V, 392; VI, 243)
 Konnichian Tossai 今日庵咄・齋 338 (VI, 242)
 Kōno Sōō 河野宗鷗 T
 Konoe Ieteru 近衛家熙 T
 Konomi 好 14 (V, 294)
 Kō-no-mono 香の物 89 (V, 369)
 Kōrai 高麗 7 (V, 287)
 Kōraidaisu 高麗臺子 45 (V, 325)
 Kōraijoku 高麗卓 45 (V, 325)
 Kōrakuan Kyūshin 香樂庵休心 327 (VI, 231)
 Kōrō 香爐 72 (V, 352)
 Koseto 古瀬戸 7 (V, 287)

Koshihoso 腰細 18 (V, 298)
 Koshikake 腰掛 109 (V, 389)
 Koshinashishōji 腰なし障子 334 (VI, 238)
 Koshishōji 腰障子 334 (VI, 238)
 Kosome-no-ume こそめの梅 84 (V, 364)
 Kosuge Masachika 小菅正親 T
 Kōsukui 香七 72 (V, 352)
 Kōzutsumi 香包¹ 73 (V, 353)
 Kuchi 口 142 (V, 422)
 Kuchiami 口網 16 (V, 296)
 Kuchikiri-no-chaji 口切の茶事 209 (VI, 113)
 Kuchiōi 口覆 68 (V, 348)
 Kudazumi 管炭 82 (V, 362)
 Kugibakodana 釘箱棚 49 (V, 329)
 Kūkai 空海 326 (VI, 230)
 Kumiawasedate 組合點 235 (VI, 139)
 Kumimono 組物 55 (V, 335)
 Kuno Gensai 久野玄齋 T
 Kurai ga hikui 位が低い 300 (VI, 204)
 Kuroda Shōen 黒田正園 T
 Kuroda Shōetsu 黒田正悦 T
 Kuroda Shōgen 黒田正玄 T, 343 (VI, 247)
 Kuroda Yuetsu 黒田由悦 T
 Kurokawa Shindō 黒川真道 305 (VI, 209)
 Kuromoji no Yōji 黒文字の楊枝 61 (V, 341)
 Kuro-no-maruita 黒の丸板 13 (V, 293)

¹ Man findet auch Kozutsumi 小包

¹ Ich habe dieses Wort nur in Kana gefunden.

Kuro-no-matsuita 黒の松板 13 (V, 293)
 Kuro Shoin 黒書院 320 (VI, 224)
 Kurotani Seiōin Hankoan 黒谷西翁院反古庵 97 (V, 377)
 Kusari 鎖 18 (V, 298)
 Kushihashi Setsushin 櫛橋雪心 T
 Kusu Jingobei 樟甚五平衛 T
 Kusuri 藥 8 (V, 288)
 Kusurigiri 藥切 251 (VI, 155)
 Kusurimuke 藥剝 8 (V, 288)
 Kutsuki Noritsuna 朽木昌綱¹ T
 Kutsuki Noritsuna 朽木則綱² T, 342 (VI, 246)
 Kutsuki Suketsuna 朽木輔綱 T
 Kutsuki Tsunasada 朽木綱貞 T
 Kuwa 桑 14 (V, 294)
 Kuwadaisu 桑臺子 43 (V, 323)
 Kuwajokoku 桑小卓 41 (V, 321)
 Kuwayama Sadaharu 桑山貞晴 T, 342 (VI, 246)
 Kūya-dō 空也堂 309 (VI, 213)
 Kwammu 桓武 308 (VI, 212)
 Kyaku 客 289 (VI, 193)
 Kyakudatami 客壘 94 (V, 374)
 Kyaku-ishi 客石 108 (V, 388)
 Kyōmadatami 京間壘 92 (V, 372)
 Kyūdaisu 及臺子 45 (V, 325)
 Kyūjiguchi 給仕口 97 (V, 377)

1 Folgt auf Matsudaira Harusato.

2 Folgt auf Ikei.

Machiai 待合 109 (V, 389)
 Maekawarake 前土器 14 (V, 294)
 Magckoboshi 曲建水 29 (V, 309)
 Magemizusashi 曲水指 10 (V, 290)
 Makigami 巻紙 237 (VI, 141)
 Makimura Toshisada 牧村利貞 T, 336 (VI, 240)
 Marugama 丸釜 16 (V, 296)
 Marugamaburo 丸釜風爐 12 (V, 292)
 Marujoku 丸卓 39 (V, 319)
 Maru-kō-dai 丸香臺 58 (V, 338)
 Marutsubo 圓壺 23 (V, 303)
 Matsudaira Harusato 松平治郷 T
 Matsudaira Noto no Kami 松平能登守 T
 Matsudaira Seichoku 松平齊直 T
 Matsudaira Yorisuke 松平頼救 T
 Matsumasame 松平日 98 (V, 378)
 Matsu-no-hana 松の花 82 (V, 362)
 Matsuo-Ryū 松尾流 341 (VI, 245)
 Matsuo Sōgo 松尾宗五 T
 Matsuo Sōji 松尾宗二 T, 341 (VI, 245)
 Matsuo Sōken 松尾宗見 T
 Matsuo Sōsei 松尾宗政 T
 Matsuo Sōshun 松尾宗俊 T
 Matsuo Sōyū 松尾宗幽 T

Matsuura Jinshin 松浦鎮信 T, 343 (VI, 247)
 Matsuya Katatsuki 松屋肩衝 26 (V, 306)
 Matsuzano-kyaku 末座の客 135 (V, 415)
 Mawarihana 廻花 276 (VI, 180)
 Mawarizumi 廻炭 276 (VI, 180)
 Me 目 92 (V, 372)
 Mei 銘 349 (VI, 253)
 Meibutsu 名物 8 (V, 288)
 Meibutsu kazari 名物飾 235 (VI, 139)
 Meimeian 明々庵 112 (V, 392)
 Men めん 39 (V, 319)
 Mentorinakatsugi 面取中次 20 (V, 300)
 Midarekazari 亂飾 236 (VI, 140)
 Mikimachidana 三木町棚 45 (V, 325)
 Mimitsuki 耳付 10 (V, 290)
 Minogami 美濃紙 55 (V, 335)
 Mishima 三島 7 (V, 287)
 Mitani Sōjin 三谷宗鎮 T, 341 (VI, 245)
 Mitsuba 三葉 30 (V, 310)
 Mitsudan no Chaseki 密壇茶席 112 (V, 392)
 Mitsu kazari 三つ飾 243 (VI, 147)
 Mitsu tori 三つ取 122 (V, 402)
 Miyake Bōyō 三宅亡羊 T, 340 (VI, 244)
 Miyake Yasutaka 三宅康高 T
 Mizugame 水瓶 63 (V, 343)
 Mizusashi 水指 9 (V, 289)
 Mizutani Gikan 水谷義閑 T, 342 (VI, 246)
 Mizutani Seiseki 水谷齊跡 T
 Mizutsugi 水次 72 (V, 352)
 Mizuya 水屋 102 (V, 382)
 Mizuyakazari 水屋飾 103 (V, 383)
 Mochizuki Sōchiku 望月宗竹 T
 Mogami Daizen 最上大膳 T
 Mokugyo 木魚 77 (V, 357)
 Momogata 桃形 9 (V, 289)
 Moto-no-cha 本の茶 310 (VI, 214)
 Mukaetsuke 迎へ付 212 (VI, 116)
 Mukōgiri 向切 98 (V, 378)
 Mukōgiri honkatte 向切本勝手 192 (V, 472)
 Mukōgiri sakatte 向切左勝手 193 (V, 473)
 Mukōita 向板 96 (V, 376)
 Mukō-zara 向皿 88 (V, 368)
 Mukō-zuke 向附 88 (V, 368)
 Munetomo 宗朝 T, 329 (VI, 233)
 Muraji Munetsune 村土宗恒 T
 Murakami 村上 309 (VI, 213)
 Mushanokōji-Ryū 武者小路流 339 (VI, 243)
 Mushigashi 蒸菓子 87 (V, 367)
 Musō Kokushi 夢臆國師 313 (VI, 217)
 Musubi 結び 151 (V, 431)
 Myōe 明恵 307 (VI, 211)
 Myōkian 妙喜庵 112 (V, 392)
 Myōshin-ji 妙心寺 97 (V, 377)

Nadeshiko 撫子 328 (VI, 232)
 Nagahibashi 長火箸 63 (V, 343)
 Nagaita 長板 38 (V, 318)
 Nagao 長緒 253 (VI, 157)
 Nagao-bukuro 長緒袋 22 (V, 302)
 Nagao sasu 長緒扱 235 (VI, 139)
 Nagashidate 流し點 193 (V, 473)
 Nagashi kazari 流し飾 137 (V, 417)
 Nagashi oki 流し置 124 (V, 404)
 Nagayojō 長四疊 96 (V, 376)
 Nakabashira 中柱 96 (V, 376)
 Nakabuta 中蓋 199 (V, 479)
 Nakadachi 中立 206 (V, 486)
 Nakagawa Kanetsu 中川完悦 T
 Nakagawa Michishige 中川道茂 T
 Nakaita 中板 96 (V, 376)
 Nakajimai 中仕舞 131, 200 (V, 411, 480)
 Nakakuguri 中藩 106 (V, 386)
 Nakamon 中門 106 (V, 386)
 Nakaoki 中置 170 (V, 450)
 Nakao Shingei 中尾真藝 T, 326 (VI, 230)
 Nakao Shinnō 中尾真能 T, 325 (VI, 229)
 Nakao Shinsō 中尾真相 T, 326 (VI, 230)
 Nakatsugi 中次 21 (V, 301)
 Namban 南蠻 9 (V, 289)
 Nambō Roku 南坊録 338 (VI, 242)
 Nambō-Ryū 南坊流 338 (VI, 242)
 Nambō Sōkei 南坊宗啓 T, 335 (VI, 239)
 Naniwa 難波 7 (V, 287)
 Nanorigami 名乗紙 76 (V, 356)
 Nansei 南星 327 (VI, 231)
 Nansō-ji 南宗寺 313 (VI, 217)
 Naomura Akifusa 直村昭房 T
 Nara-Shiba 檜柴 68 (V, 348)
 Nashiji 梨子地 56 (V, 336)
 Nasubi 茄子 23 (V, 303)
 Nasu-no-chaire 茄子の茶入 318 (VI, 222)
 Nata 鉈 16 (V, 296)
 Natsume 棗 19, 20 (V, 299, 300)
 Nawasudare 縄簾 10 (V, 290)
 Naya Sōsetsu 納屋宗雪 T, 338 (VI, 242)
 Naya Yoshirō 納屋與四郎 329 (VI, 233)
 ni 二 124 (V, 404)
 Nihon Kissa Shiryō 日本喫茶史料 305 (VI, 209)
 Nijiriagari 躡上り 101 (V, 381)
 Nijiriguchi 躡り口 93 (V, 373)
 Nijō 二疊 98 (V, 378)
 Nijōdaime 二疊大目 98 (V, 378)
 Nijōmukōgiri 二疊向切 98 (V, 378)
 Nijōsumiro 二疊隅爐 98 (V, 378)
 Nijū 二重 248 (VI, 152)
 Nijatsuridana 二重釣棚 48 (V, 328)
 Nijū wa nashi 二重輪なし 248 (VI, 152)

Nimono 煮物 88 (V, 368)
 Ninsei 仁清 7 (V, 287)
 Nishiki 錦 68 (V, 348)
 Niwatsukuri 庭作 322 (VI, 226)
 no (Hiraganazeichen) の 127 (V, 407)
 Nōami 能阿彌 325 (VI, 229)
 Nobuoki 信興 T, 329 (VI, 233)
 Nochi-mukashi 後昔 82 (V, 362)
 Noda Hisatada 野田久忠 T, 343 (VI, 247)
 Nomura Eika 野村榮嘉 T
 Nomura Kangaku 野村完學 T
 Nomura Kyūei 野村休榮 T
 Nomura Kyūsa 野村休佐 T
 Nomura Kyūsei 野村休盛 T
 Nomura Kyūtetsu 野村休哲 T
 Nonkō 能好 7 (V, 287)
 Nori-ishi 乗石 108 (V, 388)
 Norikoe-ishi 乗越石 108 (V, 388)
 Nosaki Toen 野崎兔園 T
 Nuribuchi 塗縁 14 (V, 294)
 Nuriita 塗板 57 (V, 337)
 Nyoshinsai 如心齋 341 (VI, 245)
 Oda Nagaharu 織田長迢 T
 Oda Nagamasu 織田長益 T, 335 (VI, 239)
 Oda Nobunaga 織田信長 318 (VI, 222)
 Oda Nobuyoshi 織田信好 T
 Oda Sadaoki 織田貞興 T
 Oda Yorinaga 織田頼長 T
 Ōfuku-cha 大福茶 oder 王服茶 309 (VI, 213)
 Ōguchi Joken 大口恕軒 T
 Ōhiroma 大廣間 94 (V, 374)
 Oimatsu 老松 21 (V, 301)
 Ōita 大板 37 (V, 317)
 Okada Chikudō 岡田竹道 T
 Okamura Sōhaku 岡村宗伯 T, 341 (VI, 245)
 Okamura Sōjo 岡村宗恕 T
 Okidana 置棚 334 (VI, 238)
 Ōkubo Daizen 大久保大膳 T
 Ōkubo Tadaoki 大久保忠興 T
 Ōmori Gyokusen 大森玉川 T, 343 (VI, 247)
 Ōmori Jōshin 大森杖信 T
 Ōmori Yūhi 大森有斐 T
 Omote-Senge 表千家 339 (VI, 243)
 Ōnatsume 大棗 20 (V, 300)
 Ōnishi Kansai 大西閑齋 T
 Oribe 織部 7 (V, 287)
 Oribe-Ryū 織部流 337 (VI, 241)
 Ō-rin-giku 大輪菊 85 (V, 365)
 Orisue 折据 74 (V, 354)
 Orisuji 織筋 332 (VI, 236)
 Ōsaki o niwa o cha-ya no zu 大崎御庭御茶屋圖 112 (V, 392)
 Ōshio Tairoku 大鹽泰祿 T
 Otagozen 乙御前 16, 318 (V, 296; VI, 222)
 Otoshi ire 落入れ 233 (VI, 137)
 Otoshi-ishi 落石 108 (V, 388)
 Raisei 雷聲 16 (V, 296)
 Raku-yaki 樂焼 7 (V, 287)
 Ran 蘭 85 (V, 365)
 Renjimado 連子窗 101 (V, 381)

Rikuanshū 陸安集 342 (VI, 246)
 Rikyūdō 利休堂 15 (V, 295)
 Rikyūdō-no-tana 利休堂の棚 50 (V, 330)
 Rikyūki 利休忌 331 (VI, 235)
 Rikyū Koji 利休居士 330 (VI, 234)
 Rikyū Shihō 利休四方 16 (V, 296)
 Ro 爐 12 (V, 292)
 Robiraki 爐開き 209 (VI, 113)
 Robuchi 爐縁 14 (V, 294)
 Robuta 爐蓋 15 (V, 295)
 Roji 露路 106 (V, 386)
 Rojigeta 露路下駄 77 (V, 357)
 Rojimon 露地門 106 (V, 386)
 Rojimonono 露地者 322 (VI, 226)
 Roji-Sō-An no Chadō 露地草庵の茶道 333 (VI, 237)
 Rōka 廊下 77 (V, 357)
 Rokujippuku-cha 六十服茶 310 (VI, 214)
 Rokusōan 六窓庵 112 (V, 392)
 Rotei 躰蹄 23 (V, 303)
 Rotemae 爐手前 114 (V, 394)
 Ryakubukusa 略袱紗 64 (V, 344)
 Ryōkakutei 遼廓亭 112 (V, 392)
 Ryōkyū 良休 T, 341 (VI, 245)
 Ryōnyū 了入 7 (V, 287)
 Ryōryōsai 了々齋 341 (VI, 245)
 Ryūkyūburo 琉球風爐 12 (V, 292)
 Saga 嵯峨 308 (VI, 212)
 Sahari 砂張 12 (V, 292)
 Sahentei 左邊亭 105 (V, 385)
 Saidō Sagamo 齊藤總模 T
 Saihashi 菜箸 80 (V, 360)
 Sairō s. Sumitori 53 (V, 333)
 Sakai Tadanori 酒井忠紀 T
 Sakai Tadayoshi 酒井忠溫 T
 Sakatte 左勝手 94 (V, 374)
 Sakazuki 盃 80 (V, 360)
 Sakibashiri 先走 270 (VI, 174)
 Sakuma Naokatsu 佐久間直勝 T, 343 (VI, 247)
 Sakurazumi 櫻炭 82 (V, 362)
 Sanjō 三疊 97 (V, 377)
 Sanjōdaime 三疊大目 98 (V, 378)
 Sanjōhan 三疊半 97 (V, 377)
 Sanjōmukōgiri 三疊向切 98 (V, 378)
 Sanjūdana 三重棚 42 (V, 322)
 Sankanjin 三閑人 30 (V, 310)
 Sankyaku 三客 135 (V, 415)
 Sansai-Ryū 三齋流 335 (VI, 239)
 Sanuki 讃岐 7 (V, 287)
 Sanwadana 三和棚 40 (V, 320)
 Sara 皿 36 (V, 316)
 Sarudo 猿戸 106 (V, 386)
 Sarumen no Chaseki 猿面茶席 105 (V, 385)
 Saru Waka 猿若 344 (VI, 248)
 Sasagi Dōju 佐々木道珠 T
 Sasamori Juzan 笹森壽山 T
 Satsuma 薩摩 9 (V, 289)
 Sawaguri 澤栗 14 (V, 294)
 Sazae 荊蝶 30 (V, 310)
 Seiji 青磁 7 (V, 287)

Seiju 聖珠 308 (VI, 212)
 Seirensa 青蓮社 113 (V, 393)
 Seirente 清蓮亭 99 (V, 379)
 Sekiguchi Misaoko 關口操子 T
 Sekiguchi Sōri 關口宗理 T
 Sekishū-Ryū 石州流 342 (VI, 246)
 Sekkatei 夕佳亭 112 (V, 392)
 Senami 千阿彌 326 (VI, 230)
 Sencha 煎茶 226 (VI, 130)
 Sen Dōan 千道安 T, 337 (VI, 241)
 Senga Kakō 千賀可蛟 T
 Senge no honke 千家の本家 339 (VI, 243)
 Sen Genshitsu 千玄室 T
 Sen Genshitsu-Gakoi 千玄室圍 94 (V, 374)
 Senge-Ryū 千家流 339 (VI, 243)
 Sengoku Awaji no Kami 仙石淡路守 T
 Sen no Rikyū 千利休 313 (VI, 217)
 Sensō 仙叟 339 (VI, 243)
 Sen Sōan 千宗安 T
 Sen Sōeki 千宗易 T, 329 (VI, 233)
 Sen Sōgen 千宗玄 T
 Sen Sōjun 千宗淳 T, 338 (VI, 242)
 Sen Sōsa 千宗左 T, 339 (VI, 243)
 Sen Sōshitsu 千宗室 T, 339 (VI, 243)
 Sen Sōshu 千宗守 T, 339 (VI, 243)
 Sen Sōtan 千宗旦 T, 338 (VI, 242)
 Sensu 扇子 291 (VI, 195)
 Seta Masatada 瀬田正忠 336 (VI, 240)
 Seto 瀬戸 7 (V, 287)
 Setokaratsu 瀬戸唐津 7 (V, 287)
 Shakushi 杓子 79 (V, 359)
 Shakutate 杓立 38 (V, 318)
 Shaza 且座 276 (VI, 180)
 Shazabon 且座盆 73 (V, 353)
 Shibabi 柴火 227 (VI, 131)
 Shibayama Junkō hen Chajin Keifu Taizen 柴山準行編茶人系譜大全 306 (VI, 210)
 Shichiji no koto 七事の事 276 (VI, 180)
 Shichijippuku-cha 七十服茶 310 (VI, 214)
 Shichishu 七種 30 (V, 310)
 Shidoro 志戸呂 7 (V, 287)
 Shifuku 仕服 22 (V, 302)
 Shigaraki 信樂 9 (V, 289)
 Shiguretei 時雨亭 111 (V, 391)
 Shihōbashira 四方柱 334 (VI, 238)
 Shihōgama 四方釜 16, 340 (V, 296; VI, 244)
 Shikiita 敷板 13 (V, 293)
 Shikikawara 敷瓦 13 (V, 293)
 Shikimi 密 85 (V, 365)
 Shikumi chawan 仕組茶碗 235 (VI, 139)
 Shikumidate 仕組點 235 (VI, 139)
 Shikyū Sai 似休齋 339 (VI, 243)
 Shimeribai 瀟灰 83 (V, 363)
 Shimizu Dōen 清水道円 T

- Shimizu Dōkan (= Sōi) 清水道閑 T, 344 (VI, 248)
 Shimizu Dōkan 清水道竿¹ T, 345 (VI, 249)
 Shimizu Dōkan 清水道看² T
 Shimizu Dōkan (= Shōji) 清水道閑 T
 Shimizu Dōkei 清水道啓 T
 Shimizu Dōsai 清水道齋 T
 Shimizu Dōsen 清水道先 T
 Shimizu Jōi 清水静井 T
 Shimizu Michishige 清水道茂 T
 Shimizu Ryūkei 清水柳溪 T
 Shimizu Sōshin 清水宗真 T
 Shimojimado 下地窓 101 (V, 381)
 Shimo-Setsuin 下雪隠 104 (V, 384)
 Shinchūko 真中古 24 (V, 304)
 Shingata 真形 16 (V, 296)
 Shin-ge San-sei 真家三世 326 (VI, 230)
 Shingetsuan 心月庵 112 (V, 392)
 Shinjuan 真珠庵 112 (V, 392)
 Shin ni fuku 真に拭く 262 (VI, 166)
 Shin ni suru 真にする 159 (V, 439)
 Shin ni tatamu 真に畳む 250 (VI, 154)
 Shin-no-daisu 真の臺子 43, 236 (V, 323; VI, 140)
 Shinnuri 真塗 57 (V, 337)
 Shino 志野 7 (V, 287)

- Shinobukuro 志野袋 73 (V, 353)
 Shinodana 香棚 46 (V, 326)
 Shino Dōji 志野道耳 T, 328 (VI, 232)
 Shino Dōkan 志野道甘 328 (VI, 232)
 Shino Sōshin 志野宗信 T
 Shin-Sō-Gyō 真草行 303 (VI, 207)
 Shintai 真態 325 (VI, 229)
 Shinteoke oder Shin-no-teoke 真手桶 oder 眞の手桶 11 (V, 291)
 Shin to suru 真とする 159 (V, 439)
 Shiōke 鹽筒 7 (V, 287)
 Shiorido 枝折戸 106 (V, 386)
 Shippō 七寶 18 (V, 298)
 Shiribari 尻張 16 (V, 296)
 Shiro Shoin 白書院 322 (VI, 226)
 Shiru 汁 88 (V, 368)
 Shishi-no-shiro 獅子の白 82 (V, 362)
 Shitan 紫檀 28 (V, 308)
 Shizuhata 賤機 7 (V, 287)
 Shōan 少庵 338 (VI, 242)
 Shōbō 聖寶 310 (VI, 214)
 Shōdenin no Koyomitei 正傳院曆亭 113 (V, 393)
 Shōgetsutei 松月亭 113 (V, 393)
 Shōgokai 正午會 209 (VI, 113)
 Shoin 書院 242 (VI, 146)
 Shōji 障子 101 (V, 381)
 Shōkintei 松琴亭 113 (V, 393)
 Shōkyaku¹ 上客 133 (V, 413)

¹ Gehört zur gleichen Generation wie Shōji.
² Nachfolger von Shimizu Dōsai.

¹ Auch Jōkyaku.

- Shōmu 聖武 306 (VI, 210)
 Shōnantei 湘南亭 112 (V, 392)
 Shōnatsume 小巢 20 (V, 300)
 Shonsui 祥瑞 56 (V, 336)
 Shōōdana 紹鷗棚 46 (V, 326)
 Shoza oder Maeza 前坐 219 (VI, 123)
 Shūhōtei 集芳亭 112 (V, 392)
 Shunkei 春慶 23 (V, 303)
 Shunkeinuri 春慶塗 46 (V, 326)
 Sōami 相阿彌 326 (VI, 230)
 Sō-An-Roji 草庵路地 333 (VI, 237)
 Sōchanoyu 惣茶の湯 319 (VI, 223)
 Sōetsu 宗悦 342 (VI, 246)
 Sōfuku-ji 崇福寺 308 (VI, 212)
 Sōgan 宗巖 332 (VI, 236)
 Sōgen 宗源 342 (VI, 246)
 Sōhen-Ryū 宗偏流 340 (VI, 244)
 Sōi 宗怡 344 (VI, 248)
 Sōjo 宗恕 342 (VI, 246)
 Sōkazari 總飾 163 (V, 443)
 Sokotori 底採 oder 底取 63 (V, 343)
 Sōma 相馬 7 (V, 287)
 Sometsuke 染附 9 (V, 289)
 Sōmi 宗味 7 (V, 287)
 Sōnyū 宗入 7 (V, 287)
 Sōsetsu 宗雪 341 (VI, 245)
 Sōshō 宗匠 327 (VI, 231)
 Sōtai 草態 333 (VI, 237)
 Sotomachiai 外待合 109 (V, 389)
 Sotoroji 外露地 106 (V, 386)
 Sotsutakusai 碎琢齋 T, 341 (VI, 245)
 Sōwa Hōin 宗和法印 344 (VI, 248)
 Sudare 簾 59 (V, 339)
 Suganuma Jōsei 菅沼定静 T
 Sugi 杉 10 (V, 290)
 Sugiki Fusai 杉水普齋 T, 340 (VI, 244)
 Sugiwaragami 杉原紙 55 (V, 335)
 Suihatsu 垂撥 76 (V, 356)
 Suimono 吸物 89 (V, 369)
 Suiteki 水滴 21 (V, 301)
 Suji-handa 筋半田 291 (VI, 195)
 Sukigi 透木 13 (V, 293)
 Sukisha 數寄者 313 (VI, 217)
 Sukiya 數寄屋 92 (V, 372)
 Sukiya-bōzu 數寄屋坊主 322 (VI, 226)
 Sukiya-gashira 數寄屋頭 322 (VI, 226)
 Sukiya-kumigashira 數寄屋組頭 322 (VI, 226)
 Sumi-age-handa 炭上半田 291 (VI, 195)
 Sumidai 炭臺 70 (V, 350)
 Sumikirigata 炭切形 62 (V, 342)
 Sumiro 隅爐 98 (V, 378)
 Sumi shomō 炭所望 235 (VI, 139)
 Sumitemae 炭手前¹ 138 (V, 418)
 Sumitori oder Sairō 炭籠 53 (V, 333)

¹ Auch Sumi-no-temae 炭の手前

- Sumitori 炭斗 53 (V, 333)
 Suna-Settsuin 砂雪隠 103 (V, 383)
 Sunshō-an 寸松庵 98 (V, 378)
 Susuki 薄 110 (V, 390)
 Suyaki 素焼 54 (V, 334)
 Suzu 鋤 33 (V, 313)
 Suzuki Jokei 鈴木恕敬 T
 Suzuki Kyūkei 鈴木九敬 T
 Suzuki Rinchiku 鈴木林竹 T
 Suzuki Shumpa 鈴木春波 T
 Suzuribako 硯箱 76 (V, 356)
 Tabakobon 蓑盆 59 (V, 339)
 Tabidansu 旅簞筒 47 (V, 327)
 Tabimakura Hanaire 旅枕花入 57 (V, 337)
 Tachibana 橘 23, 287 (V, 303; VI, 191)
 Tachibana Sōu 立花宗有 T, 338 (VI, 242)
 Tachibana Utoku 立花有徳 T
 Taguchi 田口 16 (V, 296)
 Taikai 大海 21 (V, 301)
 Taikoan 大虚庵 113 (V, 393)
 Taikobari 太鼓張 101 (V, 381)
 Taikodō 太鼓胴 32 (V, 312)
 Taikō Hideyoshi 太閤秀吉 316 (VI, 220)
 Takagi Shōchin 高木正陳 T
 Takata Saburō 高田三郎 T
 Takata Sanei 高田三榮 T
 Takatori 鷹取 oder 高取 9 (V, 289)
 Takatsukasa Sukenobu 鷹司輔信 T
 Takeda 竹田 288 (VI, 192)
 Takedaisu 竹臺子 43 (V, 323)
 Takegaki 竹垣 106 (V, 386)
 Takegōshishōji 竹格子障子 334 (VI, 238)
 Takemura Roan 竹村呂菴 T
 Takeno Shōō 武野紹鷗 T, 328 (VI, 232)
 Take-oki-zutzu 竹置筒 87 (V, 367)
 Takezutsu 竹筒 57 (V, 337)
 Takizawa Gompei 瀧澤權平 T
 Takizawa Senshun 瀧澤千春 T
 Tamba 丹波 23 (V, 303)
 Tamehisa 爲久 T, 329 (VI, 233)
 Tana 棚 37 (V, 317)
 Tanaka Dōetsu 田中道悦 326 (VI, 230)
 Tanaka Ichien-sai 田中一円齋 T
 Tanaka Okanoshin 田中岡之進 T
 Tanaka Yoshirō 田中與四郎 329 (VI, 233)
 Tanamono 棚物 37 (V, 317)
 Tanebi 種火 139 (V, 419)
 Tanimura 谷村 322 (VI, 226)
 Tanimura Kajun 谷村可順¹ T
 Tanimura Kajun 谷村嘉順² T
 Tanimura Saniku 谷村三育 T
 Tankōan 湛浩庵 113 (V, 393)
 Tanno Sōemon 田野惣右衛門 T
 Tannyū 旦入 7 (V, 287)
 Taru-no-chaire 樽の茶入 23 (V, 303)
 Tataki 敲 109 (V, 389)
 Tatami 畳 92 (V, 372)

¹ Die zwei älteren Generationen.² Die zwei jüngeren Generationen.

- Tatemono 縦物 70 (V, 350)
 Tatsugama 龍釜 16 (V, 296)
 Teaburi 手炙 59 (V, 339)
 Teigyokuken 庭玉軒 112 (V, 392)
 Teishu-ishi 亭主石 108 (V, 388)
 Temmoku 天目 68 (V, 348)
 Temmokudai 天目臺 68 (V, 348)
 Temmyō 天明 18 (V, 298)
 Tencha 點茶 81 (V, 361)
 Tenryū-ji 天龍寺 99 (V, 379)
 Tentomo 天も 69 (V, 349)
 Tenugui 手拭 63 (V, 343)
 Tenzumi 點炭 83 (V, 363)
 Teoke 手桶 62 (V, 342)
 Teramachi Santei 寺町三貞 T
 Teshoku 手燭 61 (V, 341)
 Teshoku-ishi 手燭石 108 (V, 388)
 Tetsubin 鐵瓶 67 (V, 347)
 Tetsuki-no-mizusashi 手付の水指 10 (V, 290)
 Tō 東 277 (VI, 181)
 Tobari Heijizaemon 戸張平治左衛門 T
 Tobiishi 飛石 107 (V, 387)
 Todana 戸棚 50 (V, 330)
 Togano-o 拇尾 307 (VI, 211)
 Tōgūdō 東求堂 112 (V, 392)
 Tōjiin 等持院 99 (V, 379)
 Tōjirō 藤次郎 24 (V, 304)
 Tokihazure-no-Chanoyu 時外れの茶の湯 209 (VI, 113)
 Tokikake-chaire 解かけ茶入 269 (VI, 173)
 Tokobashira 床柱 100 (V, 380)
 Tokodatami 床畳 94 (V, 374)
 Tokoname 常滑 7 (V, 287)
 Tokonoma 床間 93 (V, 373)
 Tōmadatami 東間畳 93 (V, 373)
 Tomezumi 留炭 82 (V, 362)
 Tomoe-handa 巴半田 291 (VI, 195)
 Tomoshihi-ishi 燈石 108 (V, 388)
 Torabayashi Sōjun 虎林宗淳 T
 Torinokogami 鳥の子紙 74 (V, 354)
 Torinokoshirobari 鳥の子白張 334 (VI, 238)
 Torizakana 取肴 90 (V, 370)
 Tōshirō 藤四郎 23 (V, 303)
 Totoya 魚屋 7 (V, 287)
 Toyoda Tadaaki 豊田忠明 T
 Toyoda Tadakane 豊田忠周 T
 Toyoda Tadamura 豊田忠村 T, 343 (VI, 247)
 Toyoda Tadatomo 豊田忠知 T
 Toyoda Tadatsune 豊田忠恒 T
 Tōzaburō 藤三郎 25 (V, 305)
 Tsubamean 燕庵 112 (V, 392)
 Tsubo 壺 68 (V, 348)
 Tsubo kazari 壺飾 235 (VI, 139)
 Tsuchigata 槌形 18 (V, 298)
 Tsuchiya Sōshun 土屋宗俊 T
 Tsuda Sōkyū 津田宗及 T, 329 (VI, 233)
 Tsuda Sozan 津田蘇山 T
 Tsukubai-chōzubachi 蹲踞手水鉢 107 (V, 387)
 Tsukuroi 繕 8 (V, 288)
 Tsumakuredaisu 爪紅臺子 45 (V, 325)
 Tsume 詰 135 (V, 415)

- Tsume-no-kyaku 詰の客 135 (V, 415)
 Tsunogama 角釜 16 (V, 296)
 Tsuridana 釣棚 334 (VI, 238)
 Tsuridōrō 釣燈籠 61 (V, 341)
 Tsurigama 釣釜 18 (V, 298)
 Tsuru 鉦 18 (V, 298)
 Tsurubemizusashi 釣瓶水指 10 (V, 290)
 Tsurukubi 鶴首 16, 72 (V, 296, 352)
 Tsurukubi-no-mizutsugi 鶴首水次 72 (V, 352)
 Tsuru-no-shiro 鶴の白 82 (V, 362)
 Tsutsujawan 筒茶碗 8 (V, 288)
 Tsutsuji 躑躅 85 (V, 365)
 Tsuyu 露 270 (VI, 174)
 Tsuyu¹ つゆ 70 (V, 350)
- u (Katakanazeichen) ウ 74 (V, 354)
 Ubaguchi 姥口 16, 318 (V, 296; VI, 222)
 Uchimachiai 内待合 109 (V, 389)
 Uchiroji 内露地 106 (V, 386)
 Uda 宇多 308 (VI, 212)
 Uji 宇治 239 (VI, 143)
 Umegaka 梅が香 84 (V, 364)
 Umegaka-no-nerikō 梅が香の練香 84 (V, 364)
 Unryūgata 雲龍形 16 (V, 296)
 Unshū 雲州 7 (V, 287)
 Uragō 裏熬 16 (V, 296)
 Uraku 有樂 335 (VI, 239)
- Uraku-Ryū 有樂流 335 (VI, 239)
 Ura-Senge 裏千家 339 (VI, 243)
 Ureshino 嬉野 7 (V, 287)
 Urigata 瓜形 16 (V, 296)
 Usucha 薄茶 81 (V, 361)
 Usuita 薄板 57 (V, 337)
 Utsumi 内海 23 (V, 303)
- Wa 輪 248 (VI, 152)
 Wadō 輪胴 83 (V, 363)
 Wakadoshiyori 若年寄 322 (VI, 226)
 Wakakusa 若草 84 (V, 364)
 Wakamori-shiro 若森白 82 (V, 362)
 Wakan Chashi 和漢茶誌 341 (VI, 245)
 Wakashiro Shichirobei 若代七郎兵衛 T
 Waributa 割蓋 10 (V, 290)
 Warikichō 割球打 82 (V, 362)
 Warikōdai 割高臺 8 (V, 288)
 Warikuda 割管 82 (V, 362)
 Wariza 割坐 115 (V, 395)
 Watanabe Sen 渡邊宣 T, 343 (VI, 247)
 Watanabe Sōdai 渡邊宗太夫 T
- Yabunouchi Jōchi 藪内紹智 T, 337 (VI, 241)
 Yabunouchi-Ryū 藪内流 337 (VI, 241)
 Yaemon 彌右衛門 343 (VI, 247)
 Yaezakura 八重櫻 85 (V, 365)
 Yagaku 夜學 32 (V, 312)

¹ In dieser Bedeutung wird Tsuyu lieber in Kana geschrieben.

- Yahazu 矢筈 57 (V, 337)
 Yahazuguchi 矢筈口 10 (V, 290)
 Yakan 藥罐 52 (V, 332)
 Yakidamari 焼溜 251 (VI, 155)
 Yakimono 焼物 89, 182 (V, 369, 462)
 Yamada Kahei 山田嘉平衛 T
 Yamada Sōen 山田宗圓 T, 342 (VI, 246)
 Yamada Sōgaku 山田宗學 T
 Yamada Sōhen 山田宗偏 T, 340 (VI, 244)
 Yamada Sōin 山田宗引 T
 Yamada Sōshun 山田宗俊 T
 Yamada Sōya 山田宗也 T
 Yamada Taiyū 山田大有 T
 Yamamoto Makei 山本麻溪 T
 Yanagawa Sōko 柳川宗固 T
 Yedo-Senge 江戸千家 341 (VI, 245)
 Yobanashi 夜話 oder 夜咄 209 (VI, 113)
 Yogomi 夜込 209 (VI, 113)
 Yohōdana 四方棚 40 (V, 320)
 Yōji 楊枝 80 (V, 360)
 Yojōdame 四疊大目 99 (V, 379)
 Yojōhan 四疊半 94 (V, 374)
 Yojōhan honkate 四疊半本勝手 94 (V, 374)
 Yojōhan hidarikatte 四疊半左勝手 94 (V, 374)
 Yojōhan sakatte 四疊半右勝手 94 (V, 374)
 Yōken-Ryū 庸軒流 340 (VI, 244)
 Yokomono 横物 70 (V, 350)
- Yokota Mohei 横田茂兵衛 T
 Yoshida Shinkōji 吉田真光寺 T
 Yoshida Sōsetsu 吉田宗雪 T
 Yoshinin 常真院 99 (V, 379)
 Yoshino Jūbei 吉野十兵衛 T
 Yoshino no Chashitsu 吉野の茶室 113 (V, 393)
 Yoshi-no-shiro 好の白 82 (V, 362)
 Yoyogi-no-mori 代々喜の森 82 (V, 362)
 yu (Hiraganazeichen) ゆ 128 (V, 408)
 Yūgao 夕顔 85 (V, 365)
 Yukacshi 湯返 163 (V, 443)
 Yuki-no-temae 雪の手前 228 (VI, 132)
 Yurushimono 免許物 234 (VI, 138)
 Yūtaku 幽澤 T
 Yutō 湯桶 79, 90 (V, 359, 370)
 Yutō-chaire 湯桶茶入 23 (V, 303)
 Yutō-ishi 湯桶石 108 (V, 388)
- Zabōki 座蓐 78 (V, 358)
 Zabuton 座蒲團 114 (V, 394)
 Zashiki 座敷 110 (V, 390)
 Zen 膳 78 (V, 358)
 Zenchu 煎茶 222 (VI, 126)
 Zenridashiki no Chadō 禪理佗式の茶道 333 (VI, 237)
 Zeze 膳所 23 (V, 303)
 Zōkin 雑巾 63 (V, 343)
 Zōri 草履 77 (V, 357)
 Zugiri ヅ切¹ 21 (V, 301)

¹ Nur diese Schreibart ist mir bekannt.