

International Symposium
The Culture of Tea in Japan
国際日本茶文化シンポジウム
Venice, 1st October, 2015

ABSTRACTS

- 10:00 Opening ceremony
- 10:15 Prof. Isao Kumakura (Shizuoka University of Art and Culture) *Cha no yu and Japanese Culture*
- 11:15 Prof. Yōichirō Nakamura (Shizuoka Sangyō University) *Bancha of the common people and Cha no yu*
- 11:45 Prof. Andrew Watsky (Princeton University) *Embracing the Object in Sixteenth-Century Chanoyu*
- 12.15 Prof. Marco Ceresa (Ca' Foscari University of Venice) *The Chajing: the primary source for world tea culture*
- 14:00 Prof. Kristin Surak (S.O.A.S. London) *Outlaw Tea*
- 14:30 Prof. Aldo Tollini (Ca' Foscari University of Venice) *Kirishitan and cha no yu in the 16th and early 17th centuries. The culture of tea in the eyes of Europeans*
- 16.00 Dott. Livio Zanini (Ca' Foscari University of Venice) *Chinese textual sources for sencha culture*

Il cha no yu e la cultura giapponese

Prof. Kumakura Isao (Shizuoka University of Art and Culture)

Una delle culture del bere il tè che si sono sviluppate come unicità giapponese è il *cha no yu* (o *sadō*). Nel XVI secolo, esso ebbe diffusione tra la popolazione mercantile di Sakai in particolare Takeno Jōō (武野紹鷗, 1502-1555) e Sen no Rikyū (千利休, 1522-1591), e tra i potenti di quel tempo, come Oda Nobunaga e Toyotomi Hideyoshi amanti della cultura, ebbero un ruolo importante anche nel contesto politico.

Tuttavia, osservando il *cha no yu* come forma culturale, all'interno di questa forma inventata ex-novo, si nota che vi sono incluse anche le tradizioni e la fede che il popolo giapponese ha mantenuto fin dal lontano passato. Desidero mostrare lo sviluppo di questi elementi che si sono sviluppati nelle sedute formali del tè.

Una seduta formale del tè dura normalmente attorno alle quattro ore, e gli ospiti, anche quando sono molti non superano le 5 o 6 persone e la seduta si svolge dentro una stanza molto piccola.

Per prima cosa gli ospiti entrano nel giardino chiamato *roji* (露地). Il *roji* rappresenta la vita tra le montagne secondo il detto “stare tra le montagne al centro della città”. Durante il percorso di attraversamento del giardino, bisogna purificare il proprio corpo a una fontanella. In questa azione di purificazione si trova la visione tradizionale della purificazione del popolo giapponese.

La seduta formale del tè è divisa in due parti, una che precede a l'altra che segue. La prima parte ha al centro il pasto. Prendendo un pasto e bevendo assieme, si cerca di far sorgere tra le persone presenti uno spirito di amicizia e di comunanza. Inoltre, per far nascere un senso di familiarità tra il padrone di casa e gli ospiti si usa la procedura della carbonella nel focolare. Terminato il pasto vi è un intervallo detto *nakadachi* poi a un segnale si torna nella stanza e si inizia la seconda parte. Durante la quale viene offerto il tè denso (*koicha*) e a seconda dei casi, anche un tè più leggero (*usucha*). Con questo la seduta formale del tè termina.

Il *cha no yu* nacque all'interno del movimento estetico del *wabicha* sorto nel XVI secolo

Esso nacque in seguito all'influsso della scuola buddhista Zen che nel XVI secolo esercitò una forte influenza, e anche in seguito al flusso di scambio culturale che si sviluppò in Asia Orientale e nel Sud-est asiatico in quel periodo. Su queste basi furono prodotte anche una nuova forma di stanza del tè (*chashitsu*) e le tazze di tipo *raku*. Insomma, il *cha no yu* prese forma grazie a quanto creato in un certo periodo e dalle persone di quel tempo, formando una tradizione spirituale e materiale dei giapponesi che si tramanda nel tempo e oltre le persone.

Bancha of the common people and Cha no yu

Yoichiro NAKAMURA (Shizuoka Sangyō University)

Prima che il tè in infuso (*sencha*) avesse la diffusione che ha oggi, il tè bevuto dalla popolazione giapponese era fondamentalmente quello preparato come decotto di foglie di tè.

Questo, a seconda della regione, aveva alcune varianti di preparazione, ma in generale veniva chiamato BANCHA. D'altra parte, il MATCHA usato nella *cha no yu*, è riduzione in polvere di foglie di tè e versandovi sopra acqua bollente si produce della schiuma e si beve. Questo era preferito dagli strati elevati della popolazione, e in seguito si è sviluppato come arte inclusiva di varie altre arti, con il nome di *cha no yu*.

Dal XVI al XVII secolo, i portoghesi che si trovavano allora in Giappone si accorsero della presenza contemporanea di questi due tipi di tè. Essi nel *VOCABVLARIO DA LINGOA DE IAPAM* che compilarono nel 1603, distinsero tra

1. “Bancha: Cha ordinario que não be do bom” (tè ordinario bevuto dalla popolazione normale) , e
2. “Macca.i, Fiquicha : Cha moido” (tè delle classi superiori) .

Nella mia relazione intendo sostenere il fatto incontestabile secondo cui il tè *tencha* (碾茶)¹ che poi diventa *matcha* e il *bancha* della popolazione comune e che sembrano essere due cose completamente diverse, sono lo stesso dal punto di vista della produzione in quanto entrambi sono prodotti per mezzo di un processo di cottura a vapore e di essiccazione. Se dovessimo dividere i due sarebbe soltanto sulla base della qualità: uno di alta qualità e l'altro un prodotto comune. Il tè risultato di questo processo originario probabilmente era già presente nel Giappone occidentale dal IX secolo in poi. Eisai che portò dalla Cina il metodo del *matcha* incontrò il favore della popolazione con questo nuovo metodo di bere il tè, e il fatto che si diffuse largamente in breve tempo è perché il tè che si riduceva in polvere poteva essere auto-prodotto.

L'azione di produrre schiuma per mezzo del frullino detto *chasen* si dice “frullare” (*furu*), e nel caso della popolazione comune, per frullare la polvere di *bancha* oppure di quello cotto a vapore veniva chiamato “*furicha*” (tè frullato) per distinguerlo dal cosiddetto *cha no yu*. Tuttavia, la forma in cui si beveva era la stessa. Cioè, il *matcha* introdotto durante l'epoca cinese Song (960-1279) ebbe diffusione sia negli strati elevati sia in quelli inferiori della società come un nuovo modo di bere il tè importato dall'estero. Si pensa che il *cha no yu* che usava un tè di qualità elevata e il *furicha* che usava il *bancha* andarono distinguendosi sempre di più.

Il *furicha* odiernamente viene considerato come un'abitudine strana e rara, ma fino al medio

¹ Il tè usato per produrre il *matcha*.

periodo Edo si era nuovamente diffuso come *sencha*, e si può averne prova negli scritti del periodo in cui si dice che era popolare in tutto il paese. Il tè quotidiano della popolazione comune era qualcosa di completamente diverso dal *cha no yu*, e sebbene sappiamo che la popolarità del *cha no yu* ha a che fare con la sua diffusione tra la popolazione comune, in realtà entrambi, scaturiscono dallo stesso punto comune e di diverso hanno solo la diversità del loro diverso sviluppo.

“Embracing the Object in Sixteenth-Century Chanoyu”

Prof. Andrew M. Watsky (Princeton University)

Chanoyu has always entailed multiple overlapping activities, including the preparation and consumption of tea, the collecting and use of a repertoire of requisite objects, and the understanding and articulation of the relative quality of those objects. This paper focuses on sixteenth-century chanoyu, for which there are both extant objects and a rich trove of textual evidence. We will consider how sixteenth-century tea men assessed and amplified the significances of treasured vessels, through the formulation of aesthetic criteria, the bestowal of proper names, and an inclination for anthropomorphic embrace.

The Chajing: the primary source for world tea culture

Prof. Marco Ceresa (Ca' Foscari University of Venice)

The *Chajing*, 茶經 (Tea Canon), written by Lu Yu 陸羽 (733–804) during the Tang Dynasty, is the world's first known monograph on tea. It is also the initiator of a subgenre of monographs, the chashu or tea-books, which includes over 100 titles dating from the Tang through the Qing dynasty. Whereas later tea-books generally dealt exclusively with some specific features of tea culture, the *Chajing* covered all aspects, technical as well as cultural and historical, from cultivation to harvesting, brewing, drinking, implements, utensils and literary references. Even if, by the Qing dynasty, tea brewing methods and drinking habits had evolved and changed substantially since Lu Yu's time, the general principles delineated by Lu Yu still remained valid. This paper discusses how such principles were incorporated in tea practices outside of China and formed the basis of worldwide tea culture.

Outlaw Tea

Prof. Kristin SURAK (S.O.A.S.)

The tea ceremony is one of the most intensely rule-bound social rituals to be found in Japan, controlled and ruled over by the iemoto. These “grand masters” transformed what was in the sixteenth century a rather free-flowing aesthetic practice into a rigidly organized and managed system of tea preparation by the twentieth century by monopolizing the authority to determine the acceptable tea preparation forms, utensil styles, and aesthetic taste that structure the practice. Rarely is this orthodoxy challenged, but on occasion such “outlaw tea” can be found. This presentation will look at four examples of contemporary tea performances in which the standard rules are bent, broken, subverted, or translated – one from a “relaxed” gathering in Kyoto, a second from an art exhibition in northern Japan, a third from a tea performance in Los Angeles, and a fourth from the film *Drawing Restraint 9*. The performances differ in the combinations of orthodox elements they challenge (setting, utensils, costumes, and the ritual procedures of making tea), as do the social positions of the actors (by age, nationality, and social status). Nonetheless, all of the performances still nod to the laws they go beyond, and as such continue – in varying degrees – to reestablish the authority of the iemoto over the tea world.

Kirishitan and cha no yu in the 16th and early 17th centuries. The culture of tea in the eyes of Europeans

Prof. Aldo Tollini (Ca' Foscari University of Venice)

The culture of Tea, as one of the most typical representatives of Japanese culture of the Muromachi period, and so unfamiliar to Western customs, is an interesting field in which understanding and misunderstanding played a complicated game between European and Japanese. The case of the culture of Tea is particularly stimulating in order to understand the interaction between two different cultures and the way in which dialogue is possible or hampered.

I will try to sum up a few of the main points related to the intercourse between the Europeans and the culture of tea during the Christian century (second half of the 16th and beginning of the 17th centuries) in Japan. Fortunately we have quite a large number of descriptions on the Western part of the customs, art and history of Japan, written in the form of Annual Letters, or Histories, or else. They allow us to peep into the reaction of Europeans in front of *cha no yu*.

There are quite a few of scholars who maintain that *cha no yu* has been influenced, or even was born from the experience of the Christian Mass. I will sum up some of the main points of

contact between Europeans and tea culture during the Christian century, however, as I will say, all things considered, there were many contacts and opportunities for reciprocal influence, but no certain proof is available and the debate remains open.

João Rodrigues (1561 or 1562 - 1633), called “Tçuzu” or “Tçuzzu”, that is “interpreter”, is the only European who appreciated and understood *cha no yu* almost enthusiastically and describes it in great details. I will quote some of his descriptions which shed light on the tea practiced during the period of greatest splendour of tea culture in Japan.

Chinese textual sources of sencha culture

Dott. Livio Zanini (Ca' Foscari University of Venice)

In Japan the beginning of the appreciation of leaf tea – *sencha* – has been intimately connected to the embracing of Chinese literati ideals and lifestyles by members of the Japanese elite during the Tokugawa period. Knowledge of this new method for preparing tea, developed in China during Ming dynasty, was gleaned from Chinese visitors to Japan and from imported books. The authors of early Japanese texts on *sencha* relied on different Chinese tea-books, from which they copied relevant sections. This paper offers an overview of the production of books on tea in the late Ming dynasty and of the texts selected and quoted by Ōeda Ryūhō 大枝流芳 in his *Seiwan chawa* 青灣茶話 (Chats on Tea by the Azure Harbor, 1756). It also investigates the origin of *Sencha ketsu* 煎茶訣 (Secrets of Steeped tea), attributed to Ye Juan (J: Yōsen) 葉隼 and published in Japan by Kimura Kenkadō in 1764.