

19-1 Masako HASEGAWA (1983)

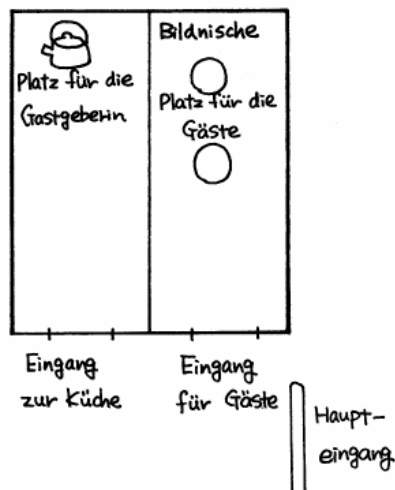
Teezeremonie

Man sagt, der japanische Tee ist aus China nach Japan gekommen. Es gibt aber keine klaren geschichtlichen Quellen dafür, wann der Tee nach Japan gekommen ist. Vielleicht hat ein buddhistischer Priester den Tee im 8. Jahrhundert aus China mitgebracht. Der Tee, den man damals trank, ist etwas anders als der Tee heute. Als Japan im 9. Jahrhundert keine Gesandten mehr nach China schickte, hörte man in Japan auch auf, Tee zu trinken. Ende des 12. Jahrhunderts fing man wieder an, Tee zu trinken, weil ein Mönch der Zen-Sekte Pulverttee aus China nach Japan mitgebracht hatte. Er hat auch ein Buch über Tee geschrieben und darin die medizinische Wirkung des Tees betont. Seitdem trinkt man in Japan viel Tee. Der Tee war auch wichtig bei der Verbreitung des Buddhismus. Deshalb wurde er zunächst hauptsächlich von Adligen, Rittern und Mönchen getrunken. Im 13. Jahrhundert führte die Vergrößerung der Teeproduktion dazu, daß bald alle Leute Tee tranken. Die religiöse Verbindung zwischen Teetrinken und Buddhismus lockerte sich. Man trank Tee zum Vergnügen. Bei den Rittern wurde das Teetrinken eine Art Zeitvertreib: Man versuchte, das Produktionsgebiet und die Teesorte zu erraten. Dieses Spiel verbot aber die damalige Regierung, weil man dabei um Geld spielte, und die Regierung meinte, daß Glücksspiele, bei denen man Geld gewinnen kann, der Arbeitsmoral schaden. Inzwischen hatte sich die Teezeremonie in der Zen-Sekte weiter entwickelt. Im 15. Jahrhundert baute ein General einen Tempel mit einem besonderen Raum für die Teezeremonie, und die Teezeremonie war nun nicht mehr eine Zeremonie der Zen-Sekte, sondern entwickelte sich selbständig. Auf diese Weise entstand die heutige Form der Teezeremonie. Ende des 16. Jahrhunderts wurde die Entwicklung der Teezeremonie von einem großen Teemeister vollendet. Er hat die Teezeremonie von einem bloßen Spiel oder einer gesellschaftlichen Zeremonie zu einer besonderen Form der Kultur gemacht. Unter seinem Einfluß fing man an, statt der aus China importierten Geräte für die Teezeremonie japanisches Teegeschirr zu verwenden. Das beeinflusste die Entwicklung des japanischen Kunstgewerbes.

Daraus haben sich bis heute drei große Schulen der Teezeremonie entwickelt, zu denen die meisten Leute gehören, die Teeunterricht geben, und viele kleine Schulen der Teezeremonie. Jede Schule hat eine besondere Art, Tee zu servieren, die sich ein bißchen von der anderen Schulen unterscheidet. Es gibt zwei Arten der Teezeremonie. Bei der feierlichen Teezeremonie unterscheidet man sieben verschiedene Formen je nach der Jahres- und Tageszeit. Bei der einfachen Art der Teezeremonie ißt man nichts außer ein paar Süßigkeiten und trinkt nur starken Tee und dünnen Tee oder nur dünnen Tee. Deswegen ist diese einfache Form beliebter als die feierliche Teezeremonie. Bei einer feierlichen Teezeremonie macht man es so: Wenn alle Gäste da sind, meist drei bis fünf Personen, trinken sie zunächst heißes Wasser. Der Reihe nach waschen sich die Gäste die Hände und spülen sich den Mund aus. Das bedeutet, daß sie auch ihren Geist reinigen. Danach nehmen sie im Teezimmer Platz. Bevor sie Tee trin-

ken, essen sie ein bißchen Reis und japanische Suppe und ein paar andere Kleinigkeiten, trinken Reiswein und essen zum Schluß japanische Süßigkeiten. Dann kommt eine kleine Pause, in der die Gäste den Raum verlassen. Während der Pause macht der Gastgeber das Zimmer
 5 sauber, steckt Blumen in eine Vase und stellt die Geräte für die Teezubereitung im Zimmer bereit. Wenn alles im Zimmer fertig ist, schlägt der Gastgeber den Gong. Wenn die Gäste wieder ins Zimmer kommen, trinken sie starken Tee, essen japanisches Konfekt und trinken dann dünnen Tee. Bei der Teezeremonie trinkt man meist besonders
 10 starken Tee. Wenn man dünnen Tee trinkt, muß man die ganze Tasse alleine austrinken, aber von dem starken Tee trinken drei bis fünf Gäste langsam nacheinander ein paar Schluck aus derselben Teetasse. Bei der Teezeremonie kommt der wichtigste Gast als erster ins Zimmer. Nur er kann mit dem Gastgeber sprechen. Die anderen dürfen
 15 nichts sagen. Bei der Teezeremonie wird durch den gemeinsam getrunkenen Tee eine Verbindung zwischen dem Gastgeber und den Gästen hergestellt. Dabei ist wichtig, daß sie sich gemeinsam um vollendete Schönheit in einer vollkommenen Situation bemühen, in der man nichts dem Zufall überläßt, sondern alles gemeinsam in vollkommener Harmonie zu gestalten versucht, und dazu gehört auch, daß Umgebung, Jahreszeit und Geschirr zu einander passen. Es gibt viele verschiedene
 20 Arten, Tee aus Pulvert Tee zu machen, je nach der Jahreszeit und dem Geschirr.

Heute gehört die Beschäftigung mit der Teezeremonie für die meisten
 25 jungen Mädchen zur Vorbereitung auf die Ehe. Zum Teeunterricht gehen fast nur junge Mädchen. Die meisten von ihnen lernen in Gruppen von etwa 5 bis 10 jede Woche einmal etwa eine bis zwei Stunden lang die Form der Teezeremonie einer bestimmten Schule und bezahlen dafür etwa 50 DM (5000 Yen) im Monat. Aber sie hören im allgemeinen schon
 30 nach 2 oder 3 Jahren wieder mit dem Unterricht auf; deswegen gibt es immer weniger Leute, die wirklich etwas vom Geist der Teezeremonie verstehen. Manche Leute sagen, daß die Teezeremonie mit unserem täglichen Leben zu wenig zu tun hat, weil sie zu förmlich wirkt. Aber wichtig ist es, den Geist, den es schon seit 700 Jahren in Japan
 35 gibt, im täglichen Leben anzuwenden. Das kann man sagen, ehe man Europäern zeigt, was man bei einer Teezeremonie macht. Am 15. Juli 1981 haben japanische Studenten bei einem Deutsch-Japanischen Begegnungsabend im Auslandsinstitut Dortmund die Art und Weise, wie man dünnen Tee zubereitet und trinkt, den deutschen Teilnehmern so erklärt:



Die Vorführung einer Teezeremonie

Erklälerin: Wir wollen Ihnen zeigen, wie man bei besonderen Gelegenheiten dünnen Tee aus Pulvertée zubereitet und trinkt. Bitte stellen Sie sich vor, dies hier wäre ein Teezimmer. Hier ist der Haupteingang. Man zieht hier die Schuhe aus, wenn man nach Hause kommt.

Hier ist der Eingang zur Teeküche. Hier ist die Bildnische. Der Fußboden besteht aus Reisstrohmatte.

Zuerst kommen die Gäste herein. Bitte nehmen Sie hier Platz! In Japan lernen die meisten Mädchen zur Vorbereitung auf die Ehe, was zu einer Teezeremonie gehört. Frä. Gotô hat das bei ihrer Mutter gelernt.

Zuerst bringt sie japanisches Konfekt. Sie verneigt sich leicht und geht wieder in die Küche zurück.

Dann begrüßt sie vom Eingang zur Küche aus die Gäste. Sie bringt ein Tablett, auf dem eine Lackdose, eine Teetasse, ein Bambuslöffel und ein Schaumschläger sind. Darüber liegt ein Tuch.

Sie bringt jetzt eine Schüssel, in die sie das Wasser gießt, mit dem sie die Teetasse ausspült.

Zum Abwischen faltet sie ein viereckiges Tuch in einer besonderen Weise. Das Tuch ist im allgemeinen aus Seide, rot für die Damen und violett für die Herren.

Sie wischt die Lackdose, die den Pulvertée enthält, und den Bambuslöffel mit dem Tuch ab, damit man daran denkt, daß sie sauber sind. Sie wischt auch das Tablett ab und legt ein anderes Tuch auf das Tablett, das sie später zum Abtrocknen der Teetasse benötigt.

Sie gießt etwas heißes Wasser in die Teetasse, um die Teetasse und den Schaumschläger anzuwärmen, und dann gießt sie das Wasser in die Schüssel neben ihr und trocknet die Tasse ab.

Frä. Gotô: Bitte nehmen Sie etwas von dem japanischen Konfekt!

Erklälerin: Sie tut zwei Löffel voll Tee aus der Lackdose in die Teetasse.

Jetzt gießt sie heißes Wasser in die Tasse. Sie schlägt den Tee mit einem kleinen Schaumschläger aus Bambus.

Sie stellt dem ersten Gast, Frä. Ôyama, die Tasse so hin, daß sie die Vorderseite gut sehen kann.

Frä. Ôyama verneigt sich vor dem anderen Gast. Das bedeutet, daß Frä. Ôyama zuerst Tee trinkt. Dann verneigt sie sich vor der Gastgeberin aus Dankbarkeit für den Tee. Sie stellt die Tasse auf die Handfläche der linken Hand. Sie dreht die Teetasse mit der rechten Hand ein bißchen nach rechts, weil es unhöflich ist, wenn man von der Vorderseite der Tasse trinkt. Dann trinkt sie den Tee.

Frä. Gotô: Wie finden Sie den Tee?

Frl. Ôyama: Der Tee ist wirklich sehr gut.

Erklärerin: Nach dem Trinken wischt man die Stelle, an der man getrunken hat, mit dem Daumen und dem Zeigefinger der rechten Hand ab. Dann wischt man sich die Finger mit einer Art Papierserviette aus
5 japanischem Papier ab, die man immer bei sich hat. Frl. Ôyama dreht nun die Tasse etwas nach links zurück, so daß die Vorderseite der Tasse vorne ist und sie sie sich ansehen kann. Jetzt dreht sie die Teetasse mit zwei Bewegungen so weit nach rechts, daß die Gastgeberin die Vorderseite zu sehen bekommt, und stellt die Teetasse mit
10 der rechten Hand vor Frl. Gotô auf den Boden. Frl. Gotô spült die Tasse aus.

Jetzt bitten wir den zweiten Gast, es genauso zu machen.
Sie macht jetzt Tee für den zweiten Gast. Stellen Sie die Tasse bitte auf Ihre linke Hand und drehen Sie sie mit der rechten Hand ein
15 bißchen nach rechts, damit Sie nicht von der Vorderseite der Teetasse trinken. Trinken Sie nun bitte!

Frl. Gotô: Wie finden Sie den Tee?

Gast: (Der deutsche Gast darf sagen, wie der Tee ihm wirklich geschmeckt hat.)

20 **Erklärerin:** Wischen Sie die Stelle, von der Sie getrunken haben, bitte mit dem Daumen und dem Zeigefinger Ihrer rechten Hand ab. Drehen Sie nun die Tasse bitte etwas nach links zurück und sehen Sie sich die Tasse an! Stellen Sie die Tasse nun bitte mit der rechten Hand vor Frl. Gotô auf den Boden. Danke!

25 Frl. Gotô spült die Tasse und den Schaumschläger aus und wischt den Bambuslöffel mit dem Tuch ab. Sie stellt die Lackdose auf das Tablett zurück und bringt das Tablett mit der Teetasse in die Küche. Sie kommt noch einmal zurück, um die Schüssel zu holen. Vor dem Eingang verneigt sie sich.

30 **Frl. Gotô:** Damit ist die Teezeremonie beendet.