Ceremonia del té en Kamakura

Posted on 11 de julio de 2017 by José Antonio de Ory

La Sra. Ota toma también el Oribe negro en sus manos: «El té verde contra el negro, como las señales del verde a comienzos de la primavera», dice.

La Sra. Chikako organiza una ceremonia del té en su casa en Kamakura para que el joven Kikuji conozca a la guapa Yukiko Imamura, la chica con el pañuelo de mil grullas que da título a la novela de Yasunari Kawabata. El Sr. Mitani, padre de Kikuji, era un gran aficionado al *Chanoyu* y coleccionista de su utillaje, y Chikako-san mantiene la tradición tras su muerte y guarda algunos de sus *chawan*, los tazones que se usan para beberlo. No podrá impedir, sin embargo, que se presente también la Sra. Ota, su rival ?una y otra fueron amantes del difunto Sr. Mitani?, y esa intromisión modificará el destino e impedirá que se cumplan sus planes de celestina.

La sensibilidad estética japonesa se refleja en la ceremonia del té más que en ninguna otra cosa. Aunque *Chanoyu* apenas significa literalmente «agua caliente para el té», la ceremonia es un proceso ritual complejo que reúne «pintura, caligrafía, alfarería, laca, carpintería, arquitectura, diseño, poesía, cocina, arreglos florales, jardinería y la propia coreografía gestual»Allen S. Weiss, *Zen Landscapes. Perspectives on Japanese Gardens and Ceramics*, Londres, Reaktion Books, 2013.; y sigue un intricado protocolo de requisitos que hay que cumplir de modo estricto: si en Japón todo es como tiene que ser, imaginen una ceremonia ritual como esta.

En el *Chanoyu*, cada objeto cumple una función práctica y otra estética. El anfitrión se preocupa de decorar la sala; escoger uno por uno cada elemento de utillaje que se va a utilizar: el florero, la pintura que colgará en la pared, un poema caligrafiado, la jarra para el agua, el *chashaku* ?-la cucharita de bambú para dosificar el polvo de *matcha* necesario?, el *chasen* ?el batidor, de bambú también, con que se consigue dar al té su textura propia y única? y el *chawan*, pieza imprescindible de la ceremonia; elegir los dulces que acompañan; y disponerlo todo de una manera armónica determinada, en función de la estación, las circunstancias y los invitados. Estos, por su parte, deben saber apreciar cada elemento y estar a la altura de lo que se ha preparado para ellos. La disposición de los objetos y el modo en que se desarrolla la ceremonia no volverán a ser nunca iguales: pese al ritual estricto, y a que anfitrión e invitados deban cumplir los ritos previstos, cada ceremonia es única e irrepetible: *Ichigo ichie*, ????, una vez en la vida.

Al tiempo que leo *Mil grullas*. hay dos excelentes exposiciones en Tokio sobre la utilería del té. *Chanoyu. The Arts of Tea Ceremony, The Essence of Japan* (*Chanoyu. Las artes de la ceremonia del té, la esencia de Japón*), en el Museo Nacional de Arte, reúne 259 objetos relacionados con la ceremonia. La costumbre de beber té verde en polvo (*matcha*) comenzó a introducirse en la cultura japonesa alrededor del siglo XII procedente de la China de la dinastía Song. La práctica se expandió pronto entre la familia imperial, la aristocracia y la clase alta de los samuráis, y con ella la de coleccionar su utillaje. Poseer las mejores piezas de porcelana china se convirtió en símbolo de estatus y poder. La ceremonia japonesa del té como algo separado y distinto de la tradición china surge a finales del siglo XV y principios del XVI. Frente a la elegancia pulida, preciosista y pulcra de la porcelana china que utilizaba la familia imperial, Murata Shuk? (1423-1502) y Sen no Riky? (1522-1591) optan por la apariencia torpe, imperfecta y rugosa del *chawan* y la sencillez del *chashaku* y el *chasen* de bambú, y definen así el estilo *wabi-cha* de ceremonia refinada, austera y simple que ha permanecido hasta hoy.

La maestría de Sen no Riky? en conjugar los utensilios lo había convertido en maestro de té de Oda Nobunaga y luego de Toyotomi Hideyoshi, dos de los «tres grandes unificadores del país». Él forma también parte del panteón de grandes personalidades de la historia de Japón, con Matsuo Bash?, con Katsushika Hokusai, con el propio Kawabata. Culminó la definición del estilo *wabi-cha* que había iniciado Shuk? y desarrolló con el alfarero Ch?jir? el *chawan* Raku que, más que ningún otro, lo caracteriza. En una escena de *Riky?*, la película de Hiroshi Teshigahara (1989), vemos sacar del horno, entre ascuas y chispas, un tazón todavía incandescente que va cogiendo su color rojo a medida que se enfría. La música de T?ru Takemitsu refuerza la belleza casi mágica de la escena. Su resolución y la importancia de su legado terminaron, sin embargo, por costarle la vida: Hideyoshi le ordenó suicidarse.

Chikako-san sirve al joven Kikuji en un tazón que ha heredado de su padre, «un Oribe negro, salpicado de blanco en un costado y decorado allí también de negro, con unos brotes de helecho en forma de gancho […]. Tiene cuatrocientos años. Su historia se remonta a Momoyama y al propio Riky?. Lo han cuidado maestros del té y ha ido pasando a través de los siglos»Utilizo la traducción de *Mil grullas* de María Martoccia, Barcelona, Emecé, 2005.. La belleza de un objeto de arte en Japón está unida intrínsecamente a la historia de su uso. Los miles de espectadores que abarrotan las salas y contemplan uno a uno cada *chawan*, muchos expuestos en urnas individuales, con la atención con que en Occidente sólo miraríamos un cuadro o, quizá, una porcelana china, los admiran por la belleza de su factura, pero también por su historia. Tazones elaborados hace cien, doscientos, trescientos, hasta cuatrocientos años, muchos con nombre propio, y que han pasado de mano en mano generación tras generación sin que se pierda la memoria de quién lo fabricó, dónde ha

estado y quiénes lo han utilizado.

Finalmente. no es Imamura-san por quien se interesa Kikuji. Sale de la ceremonia con la Sra. Ota y pasan la noche juntos. Acosada tal vez por la culpa, ella se suicida al cabo de unos días. Cuando Kikuji pasa a visitar a su hija Fumiko, ella saca dos tazones para el té. «Eran de forma cilíndrica, un Raku rojo y un Raku negro. Colocó el negro delante de Kikuji. En su interior había té común y corriente. Kikuji levantó el tazón y miró la marca del ceramista». Para nosotros resulta de mala educación dar la vuelta a un plato en la mesa para ver la marca de su origen, pero en Japón, en cambio, sería impertinente no hacerlo, levantar el tazón y mirarlo de un lado y otro, ver el sello, preguntar quién lo fabricó y hacer un comentario.

? ¿Quién es? ?preguntó bruscamente.
? Ryonyu, creo.
? ¿Y el rojo?
? Ryonyu también.

Unos días después es Fumiko quien visita a Kikuji y le lleva de regalo un pequeño tazón cilíndrico Shino que no le parece que tenga demasiado valor: «Madre lo utilizaba todos los días como taza de té. Tiene su lápiz de labios pintado […]. Pensaba que el té común y corriente no era apropiado ni para el Raku rojo ni para el negro. En su lugar ella utilizaba este tazón».

Raku, Shino y Oribe son las tres escuelas de cerámica más estrechamente asociadas con la visión *wabi* del *Chanoyu*. La más antigua es Raku, fundada por Ch?jir? (¿?-1589) cuando trabajó mano a mano con Riky? para crear el modelo de *chawan* que se ajustara al estilo austero, rugoso y rústico que él quería. Los tazones Raku representan la esencia del estilo *wabi-cha* y son admirados y buscados como obras de arte. Es paradójico que tazones que se crearon inspirados por la sencillez y la austeridad alcancen hoy precios altísimos. Al observador occidental no avisado, sin embargo, un *chawan* Raku le pasará desapercibido; no verá más que un cuenco deforme, de apariencia pobre y colores apagados: negro, tierra, ceniza. La misma estética *wabi* de los jardines de piedra.

The Cosmos in a Tea Bowl. Transmitting a Secret Art Across Generations of the Raku Family (*El cosmos en una tazón de té. La transmisión de un secreto a lo largo de varias generaciones de la familia Raku*), en el Museo Nacional de Arte Moderno, es la otra exposición que veo mientras leo *Mil grullas*. 159 piezas fabricadas por quince generaciones de la saga de alfareros que lleva el nombre (alguna más, porque a ciertos maestros no se les otorgó número en su momento): Ch?jir? I; su suegro, Tanaka S?kei; K?etsu (1558-1637),

maestro también en caligrafía, además de pintor de renombre y fundador de la escuela Rimpan; Raku Ry?ny? IX (1756-1834), el fabricante de los tazones rojos y negros que saca Fumiko… Hoy es Raku Kichizaemon XV (nacido en 1949) quien encabeza la familia y su heredero ya está preparado para asumir el escalón XVI.

En Japón, los oficios artesanos se heredan y los alfareros, los actores de Kabuki o de Noh, los fabricantes de katanas o los pasteleros de dulces de hoy son descendientes de generaciones de antepasados que hacían lo mismo y han ido transmitiendo su saber a la manera *Isshi s?den*, ????, de padres a hijos. La cultura japonesa prima la maestría de la repetición y de mantener la tradición heredada, de padre a hijo, o de maestro a discípulo, eternamente, y no, en cambio, como nosotros, la novedad, la aportación fundacional y el avance. Cada generación de la escuela Raku ha heredado de su antecesor la manera casi alquímica de moldear los *chawan* siempre a mano, sin torno ?más escultura que cerámica?, y cocerlos durante dieciocho horas en un horno de carbón blanco *binch?tan* avivado por fuelles operados también a mano. Piezas diferentes todas, por tanto. Únicas.

Fumiko se arrepiente de haber regalado a Kikuji un tazón Shino que le parece de tan mala calidad y quiere romperlo: «¿Romperlo? ¿Romper esto? ?Kikuji procuró desviar la embestida que lo abrumaba?. Es del antiguo horno Shino, debe de tener unos trescientos o cuatrocientos años de antigüedad. […] Hubo personas que lo cuidaron y lo pasaron de generación en generación; algunas de ellas quizá lo llevaron durante largas travesías consigo». La tensión en la novela crece en torno a este asunto tanto como a la incapacidad de Kikuji para enamorarse de Fumiko o de la guapa Yukiko pese a la presión de la casamentera Chikako-san. Como es habitual en Kawabata, y en gran parte de la literatura japonesa, las relaciones quedan siempre unos pasos atrás de ser historias de amor. Hay más sufrimiento que disfrute y el lector occidental va pasando páginas preguntándose tal vez por qué esa dificultad para sentir y expresar amor. Kikuji no logra incomprensiblemente interesarse por ninguna y perderá a las dos. Al final, una Fumiko seducida, pero no amada, romperá el tazón Shinto y se irá para siempre. Imposible comprender la gravedad enorme de este gesto para quien no entienda la relación esencial de los japoneses con el *Chanoyu* y sus objetos: no sólo el valor histórico o artístico de la pieza perdida, por sí misma irremplazable, sino la línea generacional completa que iba del hacedor del *chawan* hasta este último depositario que no ha sabido preservarlo para las generaciones venideras.