Çay ve Zen

茶の本



Okakura Kakuzo



Ichi-go Ichi-e – *Tek zaman tek buluşma*

Maya Kitap: 86, Düşünce: 8
1. Baskı, İstanbul Ekim 2014

ISBN: 978-605-5675-97-4
The Book Of Tea * Okakura Kakuzo
Tüm yayın hakları Maya Kitap'a aittir.

Yayın Yönetmeni: Tahir Malkoç
Editör: Hamiyet Bayram
Mizanpaj: Ulaş Kantemir
Kapak: Özlem Aslan

Maya Kitap * Sertifika: 14079
Merkez Mah. Kocamansur Sok. No: 6/4 Şişli / İstanbul Tel: 0212 296 97 12
e-mail: info@mayayayinlari.com www.mayayayinlari.com

Kayhan Matbaacılık * Sertifika: 12156
Davutpaşa Cad. Güven Sanayi Sitesi C Blok No: 244
Topkapı/İstanbul Tel: 0212 576 01 36

ÇAY VE ZEN

Okakura Kakuzo

Çevirmen
Barış B. ACAR

mayakitap

Yayıncının Notu

Okakura Kakuzo tarafından yazılmış olan *Çay Kitabı*, çayın ve onun felsefesi olan Çayizm'in Japon yaşantısının estetiğinde ve kültüründe oynadığı rolle bağlantılı, uzun bir makaledir.

Batılı okuyucuyu hedefleyen bu makale İngilizce yazılmıştır ve İngilizce çay klasikleri arasında en iyilerden biri olarak kabul edilir. Kitabın yazarı Okakura, genç yaşta İngilizce'yi öğrenmiş ve zamanla düşüncelerini Batılı zihinlere aktarmada ustalaşmıştır. Kitabında hem Zen ve Taoculuk'tan hem de çayın ve Japon yaşantısının asırlardır süren geleneksel yönlerinden bahseder. Uzun süre görsel sanatlar eğitimi alan Kakuzo, çay kültüründeki sadeliğin, sanatı ve mimariyi de etkilediğini iddia eder.

Fakat Çay Kitabı'nı okuduğumuzda bundan fazlası olduğunu görüyoruz. Kakuzo, bir yandan Batılılara Japon ve Uzakdoğu kültürünü anlatırken, diğer yandan da sadelikten ve estetikten yoksun olduğunu düşündüğü BatıKültürü'ne eleştiriler getiriyor. Özellikle Batı'nın Doğu'yu küçümsemesine, sömürge olarak görmesine, yaptığı ince karşılaştırmalar ve örnekler ile itiraz ediyor. Bu iki çok farklı kültürün eşitlik temelinde birbirleri ile etkileşim içine girmelerini savunuyor. Doğu'nun Batı'dan sanayiyi ve ticareti; Batı'nın ise Doğu'dan estetiği, sadeliği ve özellikle de doğaya saygıyı öğrenebileceğinin altını çiziyor.

Daha sonra birçok dilde kitap olarak yayımlanan bu uzun makalede, kaynağını Zen felsefesinden alan çay kültürünün derinlemesine bir incelemesi yapılmaktadır. Biz de, yazarın düşüncelerinin ve bu kültürün daha iyi anlaşılabilmesine katkı sunabilmek için çayın ve Çayizm'in köklerine bir yolculuk yaptık. Böyle olunca da Çay ve Zen'i iki ana bölüm altında hazırladık: Japon ve dünya çay tarihi, kültürü ve seremonilerinin anlatıldığı birinci bölüm ve Kakuzo'nun makalesi olan Çay Kitabı'nın bulunduğu ikinci bölüm.

Çay ve Zen bu haliyle, tatmin edici ve sade bir hayatı yaşamanın açık bir kılavuzu olarak okurun beğenisine sunulmuştur.

Tahir Malkoç
Maya Kitap

Okakura KAKUZO

Okakura Kakuzo (1863-1913), Batı'nın baskısına ve sömürüsüne karşı direnmeyi sağlayan, Japonya'nın askeri ve endüstriyel güce hızlı bir şekilde kendisini dönüştürmeye başladığı ve 200 yıllık ulusal izolasyonun son bulduğu Meiji Dönemi'nin başlamasından beş yıl önce Yokohama'da doğdu. Yokohama, fırtınalı bir uluslararası limandı ve iş yüzünden burada görevlendirilmiş bir samuray olan Okakura'nun babası, Okakura'ya altı yaşında İngilizce öğretmeye başlayan ilerici bir düşünürdü. Okakura'nın, Çay Kitabı'nın da arasında bulunduğu en önemli çalışmaları İngilizce yazılmıştır. Bu eserler, Japon ve Asya kültürünü savunup açıklamaya adanmıştır.

Okakura'nın yaşadığı dönem, Batı'nın Asya ülkelerine saldırılarıyla karakterize edilir. Batı, Endüstri Devrimi'nden dolayı materyal ve askeri olarak Doğu'ya karşı üstün durumdaydı ve kendisini kültürel olarak da üstün görüyordu. Bu yıllarda Japonya, cesur çabaların sayesinde kendi ordusunu ve endüstrisini inşa etti, 1905'teki Rus-Japon Savaşı'ndan galip ayrıldı. Bu sayede Japonya, Batılı güçler tarafından uluslararası tanınma başarısı gösteren ilk Batılı olmayan ülke oldu.

Fakat Okakura bu tarz bir tanınmayla ilgilenmiyordu. O, Japon ve Doğu kültürünün, sanatının tanınmasını istiyordu. Ayrıca bu kültürü, artan Batılılaşma sürecinden korumak gerektiğini hissediyordu. Bu sebeple, 1887'de kurulan ilk Japon Güzel Sanatlar Akademisi'nin kurucuları arasında yer aldı. Ayrıca 1898 yılında Japon Güzel Sanatlar Enstitüsü'nün kurulmasına destek verdi. 1904'te Boston Güzel Sanatlar Müzesi'ne küratör olarak davet edildi ve 1910'da bu müzede bulunan Asya Sanatları Bölümü'nün ilk başkanı oldu.

1913 yılında 50 yaşındayken ölen Okakura, tüm hayatını Japonya'nın geleneksel kültürel mirasını korumaya adamıştı. Okakura'nın etkilediği önemli figürler arasında Alman filozof Martin Heidegger, Amerikalı şair Ezra Pound, Hintli şair Rabindranath Tagore, Amerikalı sanat koleksiyoncusu Stewart Gardner ve İngiliz çevirmen Arthur Waley vardır.

İçindekiler

I - ÇAYIN HİKAYESİ

1. Çay 13
2. Çay Kültürü 21
3. Çayizm 29
4. Çay ve Zen 33
5. Çay Seremonileri 37
6. Japon Çay Seremonisi 41
7. Anekdotlar ve Kronoloji 70

II - ÇAY KİTABI

İnsanlığın Fincanı 75
Çay Ekolleri 87
Taoculuk ve Zen 99
Çay Odası 113
Çiçekler 135
Çay Ustaları 149

Sözlük 155

I
ÇAYIN HİKÂYESİ

1
ÇAY

Çay, kurumuş ve ezilmiş çay bitkisi *Camellia sinensis* yapraklarının sıcak ya da kaynayan suda demlenmesiyle yapılan sıcak içecektir. Çok kişinin sevdiği acımsı ve buruk bir tadı ve serinletici etkisi vardır. Dünyada sudan sonra en çok tüketilen içecektir. Çay bitkisi, daha çok Güney'de ve Doğu Asya'da yetiştirilir.

Çay, hastalıkları tedavi edici bir içecek olarak ilk kez Çin'de tüketilmeye başlandı. 16. yüzyılda Portekizliler ve Çin'deki tüccarlar çayla tanıştı. 17. yüzyılda İngilizler çayı Hindistan'a götürdüler ve kısa sürede Hindistan, çay ticaretinde Çin ile rekabet edebilmeye başladı.

Edebiyatta ise çaydan bahseden ilk eser –burada kullanılan ideogram (Tu) her ne kadar çeşitli bitkiler için kullanılsa da- *Şiir Klasikleri*'[1] oldu.

Çay üzerine ilk kitap Milatton Sonra 780 yılında Çinli şair Lu Yu'nun kitabı *Ch'a Ching*'dır. Bu kitap çay yetiştiriciliği, hazırlanması ve içimi ile ilgili bilgileri içerir.



Çin edebiyatında çayla ilgili önemli sayıda eski eser vardır. Bununla birlikte, Ming Hanedanlığı'ndan sonra kurulan Tang Hanedanlığı döneminde, çayla ilgili yaklaşık yüz tane monograf ve kitap yazılmıştır.

[1] En eski Çince şiir antolojisidir. MÖ 11. yüzyıldan MÖ 7. yüzyıla kadar olan süredeki 305 şiir ve şarkıyı içerir.

Cai Mı Tea Mı?

Çayın farklı dillerde farklı okunmalarının sebebi, Çincede çaya ismini veren karakterin modern Çin dilinde "ca" ve "te" diye iki farklı okunuşundan kaynaklanır. Doğu ve Balkan ülkelerinde genellikle "ca" okunuşuna yakın söyleniş kullanılırken Batı ve Kuzey Avrupa dillerinde diğer okunuş olan "te" alınmıştır.

Çay Yapmanın Sırları üzerine Sen no Rikyu[2]'nun dizeleri

Biri Rikyu'ya gelir ve çay yapmanın sırlarını sorar.

"Kömür koy, böylece su düzgün kaynar ve çayı güzel bir tatta yapar. Çiçekleri büyüyorken topla. Yazın serinlik hissini ver kışın sıcaklık. Başka bir sır yok," diye cevaplar usta.

"Çay bundan başka bir şey değil.
Önce suyu kaynat,
Sonra çayı demle.
Sonra da güzelce iç.
Tüm bilmen gereken bu."

Soran kişi "Bütün bunları zaten biliyorum," diye cevaplar küçümseme havasıyla.

"O zaman, başka bir şey bilen varsa, onun öğrencisi olmaktan çok memnun olacağım," dedi Rikyu.

[2] Büyük Japon Çay Seremonisi Üstadı



Çay Seremonisi Ustası ve Zen Budist
Sen no Rikyu (1522-1591, Sakai, Japonya)

Çayın Kökeni

Çayın orijinine ilişkin çeşitli efsaneler anlatılır. Bunların en ünlüsü suyunu bir kazanda kaynattıktan sonra içen, Çin tıbbının ve farmakolojinin babası, İmparator Shen Nung'unkidir. Shen Nung daha çok Yan İmparator olarak bilinir ki bunun kelime anlamı "Tanrısal Çiftçi"dir çünkü Çin'e tarımı getirdiğine inanılır.



Çin'in İkinci İmparatoru Shen Nung

Efsanevi imparator Shen Nung'un (Yaklaşık MÖ 2695) , 365 bitkinin tadına baktığı ve toksik aşırı dozdan öldüğü biliniyor.

Ayrıca bilimsel bir çalışma olan *Zehirler Üzerine Bitkisel Tıbbi Deneyim* adlı bir eseri bulunmaktadır. Daha sonra sayısız jenerasyondan doktor tarafından genişletilen bu eseri

Çin'de bitkisel tedavi bilgisinin bu kadar yaygın olmasının da temel nedenidir. Bitkilerin birçok tıbbi faydasını keşfeden Shen Nung, Çin'de büyük bir saygı görmektedir. Hikâyeye göre, bir gün bir ağaç altında oturan Shen Nung, ki her zaman kaynamış su içiyor, birkaç Camellia sinensis yaprağının sıcak su dolu kazana düştüğünü görür. Demli suyu içen İmparator tadını lezzetli ve ferahlatıcı bulur. Böylece çay yaprağını demleyerek içmenin canlandırıcı faydasını keşfetmiş olur.

Buda İle İlgili Çay Efsanesi

Başka bir efsane ise, çay içimini daha sonra Budha olarak Budizmi kuran Hintli Prens ve Aziz Bodhidharma ile ilişkilendirir. Bodhidharma altıncı yüzyılda felsefesini yaymak için Çin'e gider. Sürekli meditasyonda olmak için uyanık olmanın gerekli olduğuna inandığından, uyanık kalmasına yardımcı olması için çay yaprakları çiğniyordu.



Meditasyon yapan Budha

Bodhidharma ile ilgili alternatif ve daha korkunç bir hikaye ise şöyledir: Dokuz yıl sürecek bir meditasyona girmeye karar veren ama beş yılın sonunda aşırı derecede yorgun düşen Budha, bir gün uyuyakalır. Başarısızlığından hayal kırıklığına uğrayarak kendini cezalandırmak için göz kapaklarını keser ve fırlatır atar.

Bodhidharma'nın göz kapakları toprağa düşer ve ilk çay bitkisi oradan filizlenir. Bu çay yapraklarının özünü emen Bodhidharma, niyetlendiği meditasyonu başarılı bir şekilde bitirir ve o bölgede çayın uykuyu kaçırdığı ve yorgunluğu giderdiği inancı gelişir.

2
Çay Kültürü

Çay kültürü; çay yapma ve tüketme yöntemi, insanların çayla etkileşime geçmesi ve çay içme estetiği olarak tanımlanır. Çay kültürü; çayın üretiminin, demlenmesinin, çay sanatının ve seremonisinin, toplumunun, tarihinin, sağlığının, etiğinin, eğitiminin, sohbetinin ve ortam meselelerinin tüm açılarını kapsar.

Çay, genel olarak sosyal bir ortamda tüketilir ve çoğu kültür, bu ortamlar için girift seremoniler yaratır. Bu seremonilerin Batılı örnekleri, beş çayı ve çay partileridir. Çin çay kültüründeki kökleriyle çay seremonileri, Japon ve Kore çay seremonileri gibi Doğu ülkeleri arasında farklılık gösterir. Çayın hazırlanması da bu kültürlerde farklılıklar gösterir. Mesela Tibet'te tuz ve yağ ile birlikte demlenir. Ayrıca çay, bazı ülkelerde belli başlı önemli roller oynar.

İngiliz İmparatorluğu kendi çay yorumunu, kendi ülkesine ve kolonilerine (bugünkü Hindistan, Hong Kong, Pakistan gibi çay kültürü olan ülkelerle birlikte bugün Doğu Afrika'daki Kenya, Tanzanya, Uganda ve Pasifik'teki Avustral-

ya, Yeni Zelanda gibi bugün çay kültürü olmayan ülkelere) yaymıştır.

Farklı bölgeler; siyah, yeşil, oolongo gibi farklı tatları severler. Bazıları ise, süt, şifalı bitki gibi farklı tatlarkatarlar. Çayın derecesi de çeşitlilik gösterir.

Çin



Çin Çay Seremonisi

Eski Çin'de, kendini geliştirme ya da sanata benzetilebilir. Hayatın değerini bilme yolu olarak görülen çay içmek, günümüzde Çin'de çok çeşitli çaylar içilir; yeşil, siyah, beyaz, kokulu ve bitki çayları. Farklı sezonların farklı çayları vardır.

Çin, çayın ve çay kültürünün merkezidir ve çay 5.000 yıldan uzun bir zamandır Çin halkıyla birliktedir. Misafirlere çay ikram etmek bir gelenektir.

Çin toplumunda ve kültüründe çayın öneminden dolayı, Çin'deki çoğu muhitte ve iş bölgesinde çay evleri bulunur. Çin tarzı çay evleri, misafirlerine sıcak ve soğuk hazırlanan düzinelerce çay çeşidi sunarlar. Ayrıca çayla beraber ya da çayla alakalı kuruyemiş de ikram ederler. Akşamüzerleri, tipik bir Çin çay evi, bir anda, öğrenci ve çalışan insanlarla dolar. Ayrıca geceleri de uykusuzluk çekenlere ve rahatlamak için yer arayan gece kuşlarına ev sahipliği yapar. Geleneksel çay evleri hala vardır. Onlar hem bir dizi Çin ve Japon çay yaprağını, hem de çay yapma malzemelerini ve daha iyi kuruyemişleri sunan yerlerdir. Son olarak çay satıcıları vardır ki onlar çay yapraklarında, demliklerde ve çayla alakalı diğer araç-gereçte uzmanlaşmışlardır.

Myanmar (Burma)

Myanmar, çayın sadece içildiği değil yendiği de birkaç ülkeden biridir. Çay, çeşitli malzemelerle karıştırılarak *Lahpet* (ıslak çay) olarak ya da tavada kavrularak tüketilir. İçecek olarak çay, süt ile tatlandırılır. Orta sınıf arasında yaygın olarak tercih edilen bir içecektir.

Rusya

Rusya'da genellikle siyah çay içilir. Genellikle şeker, meyve veya reçel ile tatlandırılır. En sıcak havalarda bile sıcak olarak servis edilir. 13. yüzyıldan beri kullanılan ve 17. yüzyılda Rusya'ya gecen semaverlerde yapılır.

Yakındoğu

Çay, bütün Arap ülkelerinde yüzyıllardır en popüler içecektir. Misafir geldiğinde ya da aile arasında sohbetin bir parçası olarak hazır bulundurulur.

Fas'ta misafir ağırlamakta ise yeri doldurulamaz bir özelliğe sahip olan çay, çok daha rafine bir şekilde servis edilir. Misafir odasında tütsü yakılır ve misafirler yerlerine otururken ellerine gül suyu sunulur. Çay, nane ve şeker ilaveli olarak servis edilir.

Müslüman ülkeler kişi başına çay tüketiminde dünyada ilk sıradadır. Müslüman ülkelerde gün boyunca çay için özel bardaklardan içilir. Hemen her evde ve çayhanede semaverler bulunur.

Doğu'daki çay seremonlerinde olduğu gibi içsel ruhani içerik, sükûnet ve sade bir zerafetle gerçekleşmese de tevazu, itidal ve yalınlık ile karakterize olmasa da çay içme alışkanlığı tüm dünyada çok yaygındır. Çay, dünyada sudan sonra en yaygın olarak tüketilen içecektir.

Fransa

Fransa'da çayın ilk meraklılarından biri çayı temelde sağlık sebebiyle içen Kral XIV. Louis'dir. Gut ve kalp rahatsızlıklarını engelleme ve sindirime yardımcı özellikleri nedeniyle tüketilmiştir. Fransız Devrimi'nden sonra popülaritesini yitirmiş ve 19. yüzyıl ortalarına kadar da kullanımı orta seviyede kalmıştır.

Günümüzde ise Fransa'da çay her durumda, her olayda ve günün her saatinde içilmektedir.

İngiltere

Çin'den sonra İrlanda ve İngitere, dünyanın kişi başına en fazla çay tüketilen ülkelerinden biridir.

"Çay Saati" İngiliz hayatının önemli bir yüzü haline geldi. Geleneksel olarak, üst sınıflar saat 4 civarında "akşam çayı" servis etmeye başladı. Orta ve alt sınıflar ise saat 5 ya da 6 civarında çay içme geleneği oluşturdular.

Avrupa'da Viktoryan dönem dahil "beş çayı" ya da öğleden sonraları çay ritüeli sosyal bir olaydı. O zamanlar da doğru malzemeye, görgüye ve sosyal çevreye sahip olduğunu göstermek, çayın kendisini içmek kadar önemliydi. Viktoryan dönem aynı zamanda çay çeşitlerinin seçimi anlamında Hint çay kültüründen de etkilenmiştir.

İngiliz çay standardı, en meşhurları Earl Grey ve English Breakfast olan siyah çay karışımlarını içerir.

Türkiye

Ülkemizde tüketilen çay, orta iklime ve yüksek yağışa ve bereketli topraklara sahip Karadeniz Bölgesi'ne üretilen ve sütsüz olarak tüketilen siyah çaydır.

Türk çayı tipik olarak çay hazırlanması için özel olarak tasarlanmış olan iki parçalı, koyu ya da açık çay hazırlamaya müsait çaydanlıklarda demlenir. Çay, çayın rengini gösteren küçük cam bardaklarda iki kesme şekerle birlikte sunulur.

Türkiye dünyanın en büyük çay üreticilerinden biridir. Ayrıca 2013 yılında kişi başına çay tüketiminin (6.87 kilog-

ram) en yüksek olduğu ülke olurken, Türkiye'yi Fas takip etmiştir.[4]

Çay, Türk kültürünün önemli bir parçasıdır. Misafire çay sunmak Türk misafirperverliğinin bir göstergesidir. Çay, evlerde, iş yerlerinde ve kahvehanelerde ve kafelerde yaygın olarak tüketilir. Şu andaki popülerliğine rağmen çay Türkiye'de temel içecek seçeneği haline Türk kahvesininin nispeten pahalı ve hatta ulaşılamaz hale gelmesi sonucunda 20. yüzyılda geldi.

Güney Amerika

Amerika Birleşik Devletleri'nin çay kültürüne en önemli katkısı buzlu çayı yaygınlaştırması olmuştur. İlk kez 104'te St. Louis'deki Dünya Fuarı'nda tanıtılan buzlu çay sıcak yaz günlerinden ve nemden bunalan ziyaretçilere sunulur. O zamandan sonraki yüz yıl içinde buzlu çay tüketimi Amerika'da yılda 40 milyar bardağa ulaşır.

Son yıllarda Kuzey Amerika'da çay talebi büyük bir artış göstermiş. Her gün farklı kalitede çaylar sunan yeni çay dükkanları ve çay evleri açılmaktadır.

[4] http://en.wikipedia.org/wiki/List_of_countries_by_tea_consumption_per_capita

Günümüzde Çay

Sağlığa verilen önemin artmasıyla çay tüketimine verilen önem de artmaktadır. Çayın antioksidan, kanseri ve kalp rahatsızlıklarını önleyici etkisi anlaşıldıkça ideal ve sağlıklı bir içecek konumuna yükselmektedir.

Çayın içecek olarak sağlığı yanında sunum metodları da güzelliği ve sıra dışılığı ile günümüz hızlı ve yalnızlaştıran hayat tarzına da yavaşlığa ve dostluğa övgü sunulan bir alternatif oluyor.

3
Çayizm – Cha-do

Çay, bir içeçekten daha fazlasıyken ve çay seremonileri aydınlanmanın saflığına ulaşmak, kalbi sakinleştirmek, beyni disipline etmek, doğayla uyumu yüceltmek ve insanlığın harmonisini beslemek için deneyimlenirken, çay sanatı Çayizm'e dönüşmeye başlamıştır.



Gerçi bir çok kişi çay içiyor
ama siz Çayizmi bilmezseniz
çay sizi içer.

Sen no Rikyu

Bu kültürü tanımlayan, Çince "Chadao" terimi iki kelimeden oluşur. İlk kelime çay, ikincisi Çinçe'nin başka dilden aldığı -ism manasındaki tao/dao ekidir. Bu yüzden bu terim "Çayizm" şeklinde okunur. "Dao / Tao", '..izm / yol' demektir, o nedenle bu terimin sözlük anlamı, "Çay Yolu"dur. Bu terim; çay kültürünün, bu konudaki çalışmaların ve zamanı takip ederek kendini eğitmeyi amaçlayanların ilgi çekici yönü olan çay seremonilerini tanımlamak için kullanılır.

Çayizm çoğunlukla estetiğin temel bir formudur, fakat aynı zamanda etiğin, hatta metafiziğin hemen anlaşılamayan yansımasıdır. Çayizm "çay aklıyla" ilintilidir. Harika bir çayın tadının etkisi altındayken odaklanma ve konsantre olma algısıdır. Çayist, Çayizmi ve çay sanatını beğenen ve deneyimleyen kişidir. Çin'de, Japonya'da ve Güney Kore'nin geleneksel kültüründe çok gelişmiş Çayizimler vardır.

İchi-go ichi-e Zen Budizmi ile ve fanilik konseptiyle ilişkilidir. Terim özellikle Japon çay seremonisi ile bağlantılıdır ve genellikle çay odasının duvarına bir perşömende yazılı olarak asılır.

Meşhur çay ustası ve Zen Budist Sen no Rikyu'nun tabiri "ichigo ni ichigo" dur ve "hayatta bir kez" anlamına gelir.

Bir çay toplantısı tekrar edilemez; ev sahibi ve misafirler bunun hayatta bir kez karşılaşılacak bir şey olduğunu hissederler. Çay seremonisi, anı yaşama konsepti ile uyum içindedir.

Japon çay seremonisinde her veri net bir şekilde önceden belirlenmiştir: elbise, jest, yanıt, duygu, sunum ve mesafe. Bütün bu belirlenmiş sınırlar da seremoninin dönüştürücü

potansiyelinin su yüzüne çıkmasını sağlamak içindir. Ritüel sınırları ve formu belirlendiğinde bilinç ana odaklanmak için serbest kalır.

Çay sanatının Zen ile sadece pratik gelişimi açısından değil, seremoninin öze riayet eden prensipleri anlamında da çok ilişkili olduğunu görürüz.

Bu öz şunlardan oluşur:

Armoni, hürmet, saflık ve sükunet.
Lüksten ve gösterişten kesinlikle kaçınılır.

4
Çay ve Zen

Geleneksel olarak Japonya'da ve Çin'de çay içmek tefekkür, meditasyon ve aklın ve ruhun yükselişi için fırsattır.

Hem *zen* hem de çay sunumu için sessiz bir meditasyonu ve tefekkürü mümkün kılacak uygunlukta bir ortam yaratılır.

Zen'in en temel özü kişinin, kendi içsel süreçleri ile en doğrudan bir şekilde bağlantıya geçmesidir. Zen herhangi bir imaja hatta Buda'ya dahi ibadet etmez. Takipçilere meditasyon ya da herhangi bir objeye konsantre olma öğretilmez. Düşünceler "hiçbir şey" üzerine odaklanmalıdır. Zen içsel ruhani bir deneyim gerçekleştirmeyi hedefler ve insanın içsel saflığına inanır. Parmak kaldırmada ya da yolda rastlanan bir arkadaşa "İyi günler" demede bile anlatılamayacak dere-



Ukiyo-e by Utagawa Kunisada (1786-1865)
çay seremonisi yapan kadın

cede derin düşünceler bulur. Bu konsept Çay Seremonisini de açıklar. Çay seremonisinde de her harekete ve her objeye çok büyük bir önem verilir.

"Ellerini temizliyorsun ve kaplardaki kiri ve tozu alıyorsun, ama eğer kalp saf değilse bütün bu titizliğin ne gereği var?"

Sen no Rikyu

Çay tıbbi, sosyal ve ibadetsel anlamıyla Japon ve Çin kültürünün içindedir. Çay seremonisi çayın daha çok sosyal ve ibadet yanına hitap eder. Seremoninin vurgusu "doğal, sakin, gayesiz insan eylemi" üzerinedir.

Çay ustası, yüzyıllardır beri gelen belirli adımları takip ederek biçimcilik yoluyla sadeliği yaratabilendir.

Ortam düzenli ve basittir, misafirler sürece aşinadır. Rahatlama becerisine sahip ve meditatif konuma alışıktırlar. *Wabi* ve *sabi* nosyonu ritüelin her yönüne nüfuz eder. Bu prensipler katılımcıları direkt olarak "dünyevi olanın ötesine" gitmeye yönlendirir.

Çay, özellikle yeşil çay iyileştirici ve meditatif amaçlarla, yaşamda dengeyi ve sakinliği sağlamak için kullanılır.

Aşağıdaki kısa şiir çayın aşkınlık verişi, farkındalığı artırışı ve iç huzuru vermesi üzerinedir.

Yedi Kase Çay

İlk kase dudaklarımı ve boğazımı ıslatır

İkinci kase yalnızlığımı ve melankolimi kovar

Üçüncü kase kurumuş iç organlarıma sızar, beş bin kıvrımın edebi göbeğinden başka bir şey bulmadan

Dördüncü kase hafif bir terleme yapar, hayatın haksızlıklarını gözeneklerimden dökerek

Beşinci kase etimi ve kemiklerimi arındırır

Altıncı kase beni ölümsüzlere katar, o kadar keyifli

Yedinci kaseyi içmeme gerek yok, kanatlarımın altında sadece saf rüzgarın telaşlı esintisini hissederim.

Lu Tong, 9. Yüzyıl

5
Çay Seremonileri

Çay seremonisi, Çin, Japonya ve Kore'deki Uzakdoğu kültüründe ritüelleştirilmiş bir çay yapma yöntemidir. Daha ünlü olan Japon Çay Seremonisi, antik ve Ortaçağ boyunca Çin Çay Seremonisi'nden etkilenmiştir. Herhangi biri bu seremonilerde uygulanan ritüellerden, malzemelerden, tavırlardan "çay kültürü" diye bahsedebilir. Bu çay seremonilerinin ve ritüellerin hepsi bir dereceye kadar "kurgu, soyutluk, sembolizm ve biçimçilik" içerir.

Her ne kadar bu ritüeller, çayın kendisi kadar önemli olan doğru malzeme, tutum ve sosyal döngünün bulunduğu Viktorya Çağı'ndaki çay ziyafetini ve beş çayı ritüelini içeren Asya ve Avrupa merkezli olsalar da dünyanın her tarafında bulunabilir



17. Yüzyıl İngiltere Çay Seremonisi



Amerikan Çay Seremonisi'nin kökleri Amerika'nın Hollanda sömürgesi olduğu döneme kadar uzanır. Amerika Hollanda'nın kolonisiyken çay, gümüş filtrelerle, kaliteli porselen fincanlarda, demliklerde ve zarif çay kutularıyla servis edilirdi.

Temelde çay seremonileri, en iyi tadı bulmak için biçimlendirilmiş sıcak bir içecek hazırlama yöntemidir. Birleşik Krallık'taki en önemli bilim topluluklarından biri olan "The Royal Society"nin Kimya bölümündeki Dr. Andrew Stapley'in, suyun sıcaklığıyla suyu ısıtanın hareketlerinin uyum içinde olması gerektiğini içeren yöntemi, çay demlemenin ve çay yapraklarını kullanan bazı geleneksel seremonilerin kimyasına oldukça benzerdir

Bu konudaki tarihi belgeler arasında, 8. yüzyıldaki "Çay Klasikleri" monografı ve 12. yüzyıldaki "Çay İncelemesi" kitabı sayılabilir.

Kore Çay Seremonisi *Darye* olarak adlandırılır. *Darye* "Çay adabı" demektir. Korede binlerce yıldır uygulanan bu seremoninin temel elementi rahat ama resmi bir ortamda çayden neşe duymanın huzuru ve doğallığıdır. Çay seremonileri hızlı yaşam biçimine sahip günümüz Kore kültürü için rahatlama ve huzur yolu olarak önemli bir yere sahip.



Çay kültürünün belirgin bir etkiye sahip olduğu Fat'ta ise çay, çay üzerinde köpük yapmak için çok yüksekten dökülerek servis edilir. Genellikel oyma gümüş demliklerde demlenen çay kristal bardaklarda sunulur. Geleneksel olarak çay yoğun tad ve kokuda ve konstantre olarak semaverde demlenir. Demlendikten sonra çok şekerli ve nane ile kokulandırılarak servis

Asya kültürünün belirgin etkisi altındaki Rusya da büyük çay tüketicileri arasındadır. Bu etkinin en belirgin örneği ise çay içiminde kullanılan semaver tarzı Tibet demliğidir. Koyu Hint çayı ve siyah Çin çayı genellikle bitki ve meyve çaylarıyla karıştırılarak kullanılır.

6
Japon Çay Seremonisi

Cha-no-yu – Chado – Sado

"Çay Yolu" olarak da bilinen bu seremoni, yeşil çayı toz haline getiren "matcha"nın seremonik sunumu ve hazırlanışını içeren Japon kültüründeki bir etkinliktir. Japonya'da *chanoyu* ya da *sadō, chadō* olarak da isimlendirilir. Çay seremonisinin deneyimlendiği durum ya da onun sunulduğu sanat "otemae" olarak bilinir. Çay seremonisinin gelişmesinde Zen Budizmi'nin çok büyük bir etkisi vardır.

Cha-no-yu'nun sözcük anlamı "çay için sıcak su"dur. Asıl kastedilen ise Japon çay seremonisidir. Geleneksel Japon kültürünün temsilcilerinden birinin cha-no-yu olduğu, cha-no-yu'nun özellikleri kavranmadan Japon kültürünün anlaşılamayacağı iddia edilmektedir.

Cha-no-yu'nun Japonya'ya yayılması açısından en elverişli ortam, Japonya'nın dış dünyaya kapandığı 17. yüzyıla denk gelir.

Cha-no-yu, Zen Budizmi'nin etkisi ile yeşil çay tozunun bazı geleneksel kurallar bütünü içinde hazırlanıp çay halinde servis edilip, bu çayın içilmesinden ibarettir. Sadō ve chadō ise "çay yolu/sanatı" demektir.



Japon Çay Seremonisi - Toshikata Mizuno

Cha-no-yu (Çay seremonisi) ya da Sadô (Çay yolu) Çin'den Japonya'ya geçmiştir ve 16. yüzyılda Zen ruhu temel alınarak Usta Sen-no-Rukyu tarafından mükemmel haline getirilmiştir.

13. yüzyılda Zen ustası Dogen Zenji Çhado'nun amacını şöyle özetler:

"Aklı boşaltmanın yolu kendini unutmaktır.
Kendini unutmanın yolu dünyayı uyandırmaktır.
Dünyadaki her şeyi uyandırmanın yolu aydınlanmış olmaktır."

Chado Felsefesi



Çay seremonisinin altında yatan felsefe Zen Budizmi'nden evrilmiştir. Zen, Çince *cha'n*ın karşılığıdır ki o da anlamı derin ruhani kavrayışa götüren meditasyon anlamındaki Sanskritçe *dhyana* kelimesinin eş anlamlısıdır.

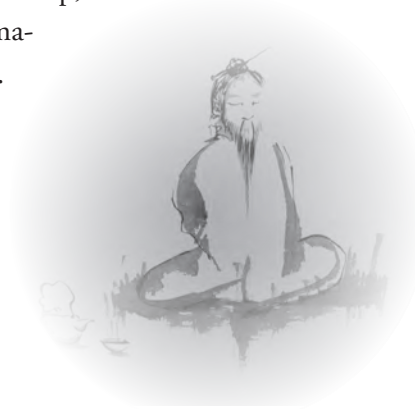
Hem çay hem de Zen bedeni ve aklı sıkı bir ruhani disipline dönüşecek potansiyele sahip bir farkındalığa ulaştırmak üzere eğitmeye vurgu yapar.

Çay Seremonisi Tarihi

Japonya'daki çayla ilgili ilk kayıt, 9. yüzyılda, Çin'den dönen Budist rahip Eichū'dan kalmıştır. Nihon Kōki'nin girişinde belirtildiğine göre Eichū, kişisel olarak *sencha*'yı (Japon yeşil çayı) hazırlamış ve 815 yılında, Karasaki gezisinde olan İmparator Saga'ya sunmuştur. 816'da, imparatorluk emriyle çay bitkisi, Japonya'nın Kinki bölgesinde ekilmeye başlanmıştır.

Eichū'nun zamanında Çin'de popüler olan çay şekli, kabuklu çaydır. (*dancha)* Bu tarz çay, çayın havanda öğütülüp bitkilerle ve tat veren şeylerle karıştırılmasıyla elde edilir.

Çay içme geleneği ilk olarak tıp alanında kullanılmış, insanların hoşuna gitmeye başlayınca da Çin'in her tarafına yayılmıştır. 9. yüzyılın başlarında, Çinli yazar Lu Yu, Çay Klasikleri kitabını yazmıştır. Bu kitap, çayın tarımına ve hazırlanmasına odaklanan bir eserdir. Lu Yu, başta Zen-Chan Okulu olmak üzere Budizm'den çok etkilenmiştir. Onun düşünceleri Japon Çay Seremonisi'nin gelişmesinde güçlü bir etki yapmıştır.





12. yüzyılın sonlarındaki çay hazırlama tarzına *tencha* denir. Bu tarz çay, toz haline getirilmiş *matcha*'nın bir kaseye konması, üzerine sıcak su eklenmesi ve çayla sıcak suyun birlikte karıştırılmasıyla elde edilir. Bu yöntem Japonlara, Çin'den dönen diğer bir rahip olan Eisai tarafından tanıtılmıştır. Eisai, Japonya'ya dönerken yanında çay üretebileceği en iyi kalitedeki çay tohumlarını getirmiştir.

Toz haline getirilmiş yeşil çay, ilk olarak Budist manastırlarındaki dini ritüellerde kullanıldı. 13. yüzyılda Kamakura Shogunate yönetimi sırasında çay ve lüks mallar savaşçılar arasında bir tür statü sembolü oldu. Bu durum, "Çay Tatma Partileri"ni doğurdu. Bu partilerde en iyi kalitedeki çayı (Eisai'nin Çin'den getirdiği tohumlardan elde edilen ve Kyoto'da ekilen) tahmin edebilen yarışmacılar çok büyük ödüller kazanabilirlerdi.

Japon tarihindeki diğer önemli dönemlerden birisi Muromachi Dönemi'ydi. Bu dönem, Kitayama kültürünün (*Kitayama bunka*) yükselişe geçtiği dönemdi. Kitayama kültürü, Ashikaga Yoshimitsu'nun ve onun yaşadığı Kyoto'nun kuzey tepelerinin (Kinkaku-ji) görkemli kültürel dünyasının etrafında şekillenmişti. Muromachi Dönemi'nin sonraki aşamasında ise Higashiyama kültürü yükselişe geçti. Bu kültür de Ashikaga Yoshimitsu'nun ve onun inzivaya çekildiği Kyoto'nun doğu tepelerinin zarif kültürü etrafında şekillenmişti. Bu dönem,

bizim bugün Japon geleneksel kültürü olarak bildiğimiz kültürün tohumlarının atıldığı dönemdir.

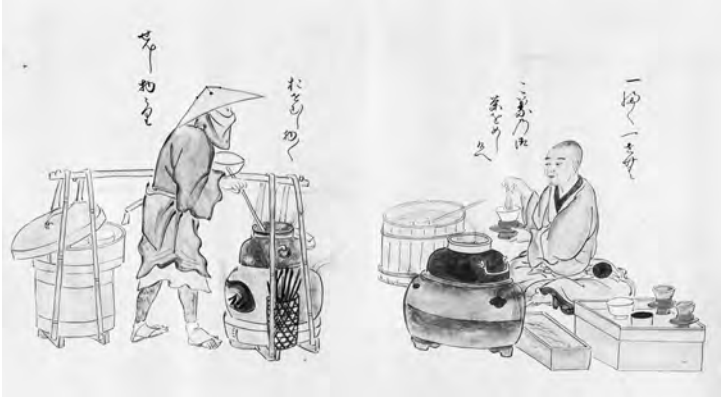
Wabi Sabi

Wabi: Sadeliğin işlenmesi, sükunet, ve süsün olmayışı

Sabi: Eski, solmuş ve mükemmel olmayanı kutsayış



Japon Çay Seremonisi, dönüşüp değişebilen bir pratik olarak gelişti ve kendi estetiğini yavaş yavaş oluşturmaya başladı. Bilhassa "wabi" ve "sabi" prensiplerinde bunu rahatlıkla görebiliriz. "Wabi", içi ya da ruhu ve insan yaşamının deneyimlerini temsil eden bir ifadedir. Onun asıl anlamı, sakinliğe ya da ağır başlılığa, kibarlığa ya da asimetri, kusurluluk, derinlik, doğallık, sadelik, itidal, tevazu ile tanımlanan tadı kontrol altına alma işlemine işaret eder. Ayrıca sade ve süssüz nesneleri, mimariyi vurgular. Zamanın ve ilginin maddeye kattığı yıllanmış güzelliği över. "Sabi" ise dışı ya da hayatın maddi yönünü temsil eder. Aslında o, eskimiş, yıpranmış, çürümüş anlamlarına gelir. Kusurluluğu kapsama, bizim şimdi ve burada sadece biz olan kaba benliğimize değer verdiği için sağlıklı bir hatırlatıcı olarak onurlandırılırken, özellikle soylular arasında boşluğu anlama, ruhsal uyanışın en etkili aracı olarak görülür. – ("satori" ya da aydınlanmanın ilk adımı)



Muromachi dönemindeki 71 Şiir Yarışması'nın (*Shichiju-ichiban shokunin utaawase)* 24.sünde, açık alandaki bir çay evini (*matcha*) ve özü (*senjimono-uri*) satan bir seyyar satıcıyı gösteren resim. Tokyo Ulusal Müzesi'ndeki nüshası 1846 yılında çoğaltıldı. *Ippuku issen*'in keşiş giysisi, matcha kültürü, çay seremonisi ve Budizm arasındaki ilişkiyi betimler.

Çay Seremonisi Prensipleri: Wa, Kei, Sei, Jaku

Japon Çay Seremonisi ya da anlamı "çay için sıcak su" olan cha-no-yu, ayrıntılı bir ritüelden çok daha fazlasıdır. Cha-no-yu kişiyi bir an için güzelin, sükunetin ve başkalarına nezaketin ruhunu hissetmeye götüren bir dinlenmedir. Seremoni herhangi bir yerde yapılabilir, evde ya da çay evinde.

Rikyu, rüyasında, Lao Zi'ye ve Sakyamuni Buddha'ya çay seremonisinde olmaması gereken en önemli özelliklerin ne olduğunu sorar.

Lao Zi: "Para ve dünyanın tozu."

Sakyamuni Buddha: "Ego, ihtiras ve nefret," der.

Usta Rikyu uyanır ve çay hazırlamaya başlar. Suyu koyar, çay çiçeklerini yerleştirir, kömürü yayar. Kalbi uyum, saygı, saflık ve sükunetle dolar.



Wa – Armoni: Başka insanlarla ve doğayla uyum. Çay seremonisi kişiyi doğayla uyum içinde olmaya götüren yoldur.



Kei – Saygı: Başkalarıyla uyumlu ilişki



Sei – Saflık: Kendini beş duyu aracılığıyla temizle; kişiye dışarının sessizliğini hatırlatan suyun sesini duyarak işitme duyunu, çiçekleri görerek görme duyunu, malzemelere dokunarak dokunma duyunu, çiçeklerin kokusuyla koklama duyunu, çay içerek tatma duyunu.



Jaku – Sükunet: Doğayla ve akılla sükunet içinde olmak. Uyumun, saygının ve saflığın olduğu yerde hissedilen hal.

Sen no Rikyu'nun çay seremonisi için yedi kuralı

1. Bir kap güzel çay hazırla
2. Kömürü iyice yay ki su iyi kaynasın
3. Kışın sıcaklık yazın serinlik duygusu oluştur
4. Çiçekleri tarladalarmış mı düzenle
5. Vaktinden önce hazır ol
6. Yağmur ihtimaline karşı hazırlıklı ol

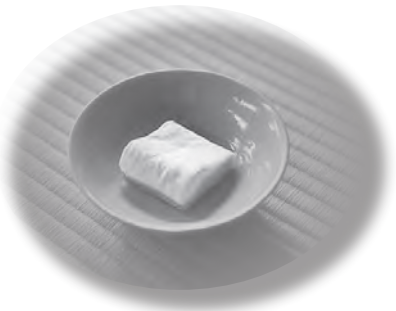
7. Misafirlerine azami saygıyla davran
Sen no Rikyu (1522 – Nisan 21, 1591)

Çay seremonisinde kullanılan temel gereçler



Çay malzemesi *chadōgu* olarak isimlendirilir. Kullanışlı, farklı tarzlarda ve motiflerde olan *chadōgu*'nun büyük bir kısmı farklı durumlarda ve farklı mevsimlerde kullanılır. Çay seremonisi için gereken bütün malzemeler büyük bir özenle kullanılır. Her kullanımdan önce, sonra ve saklamadan önce titizlikle temizlenir. Hatta bazıları eldivenle tutulur.

1. Chakin



Chakin

"Chakin" küçük bir dikdörtgen şeklinde olan, beyaz keten ya da kenevirden yapılmış bir bezdir. Temelde çay kasesini temizlemek için kullanılır.

2. Fukusa

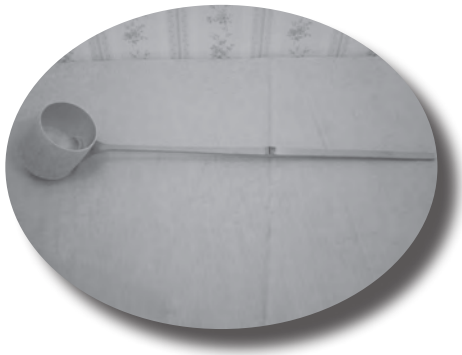
Çay kaşıklarını temizlemek için kullanılan ipek bez.



Fukusa

3. Hishaku

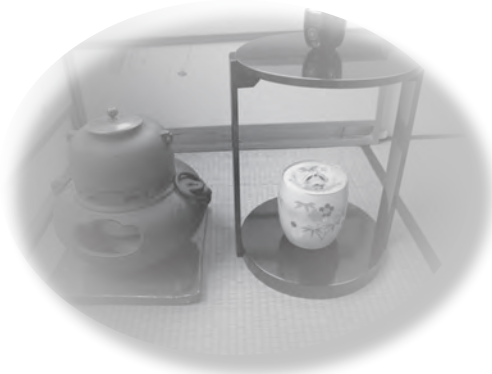
Sapının ortasında bir düğüm olan bambu kepçe.



Hishaku

4. Tana

Çay hazırlamakta kullanılan her türden ahşap veya bambu mobilya. Ayrıca, malzemelerin konduğu raflı dolap.



Tana

5. Chavan (çavan) - Çay Kasesi (*chawan*)



Chawan

Çay kasesi, birçok boyutta ve tarzda olabilir. Açık ve koyu çay için farklı tarzdaki kaseler kullanılır. Çayı çabuk soğutan sığ kaseler yazın kullanılır, derin olanlar kışın kullanılır. Kaseler yaratıcılarının, sahiplerinin ya da bir çay ustasının ismini taşırlar. Bugün hâlâ, yaklaşık dört yüz yaşındaki kaseler, çok özel toplantılarda kullanılır. En iyi kaseler elle yapılanlardır ve bazı kaseler son derece kullanışlıdır. Kaselerdeki düzensizlik ve

kusurluluk ödüllendirilir: Bu özellikler genelde kasenin "ön kısmında" belirtilir.



16. yüzyıl Japon işi çömlek tarzında chawan. Koyu çay için kullanılır.



Modern iki açık çay kasesi.

6. Natsume - Çay Kutusu

Küçük kapaklı kutu, çay yapma sürecinde kullanılması için toz halindeki çayı saklar. *[o]temae*.)



Natsume

7. Chashaku - Çay Kepçesi

Çay kepçeleri bambunun tek bir parçasından fildişinden ya da tahtadan da yapılır. Kepçe, çay kutusundan çayı alıp çay kasesine koymak için kullanılır. Bambudan yapılan çay kepçesinin en sıradan tarzının merkeze yakın yerinde düğüm bulunur. Daha büyük kepçeler çayı çay kutusundan *mizu-ya*'ya (hazırlık yeri) aktarmaya yarar. Fakat bu süreç konuklar tarafından görülmez. Çeşitli çay geleneklerinde değişik tarzlar ve renkler kullanılır.



Chashaku

8. Chasen – **Fırça**



Chasen

Çayın Hazırlanışı ve Sunumu

Japonlar için cha-no-yu "wabi"ye (kişinin derin bir sadelikte, sakin ve tatminkar olduğu bir konuma) ulaşmak için bir zihin disiplinidir. Aynı zamanda formu ve zarafeti muhteşem bir performanstır.



1. Cha-no-yu için *matcha* denen özel toz yeşil çayı *chasaku* ile fincana /tasa koyun.
2. *Kama*dan *hishaku* kullanarak *chawan*ın içine sıcak su dökün.
3. *Chasen* ile karıştırın.

Çayın içilişi ve ev sahibine geri verilişi



1. Eğilin ve chawan'ı sağ elinizle alın ve onu sol avuç içinize koyun.
2. Chawan'ı sağ elinizle saat yönünde üç kez çevirin.

3. Çayı içtikten sonra *chawan*ı dudaklarınızın değdiği kısmını sağ elinizle silin ve *chawan*ı saat yönünün tersine çevirerek ev sahibine geri verin.

Tatami - Çay Seremonisi Odası



Sen no Rikyu tarafından hazırlanan

Bir çay seremonisi odası genellikle üç metre kare genişliğindedir (Tatami mat odası ise dört buçuk metre karedir) ve çok basit olarak dekore edilir. Çay odası için "Wabi" ruhu örnek alınır.

Tatami "katlamak" demektir. Burada da tatami matlarının manası düzgün bir şekilde katlanmalarıdır.

Tatami[3] ile kaplanan zeminiyle inşa edilen bir oda, en ideal buluşma yeri olarak düşünülür. Çay yapmak ve servis etmek için gerekli malzemelerin olduğu veya ev sahibinin, oturan konuklarının huzurunda çayını yapabildiği herhangi bir yer de çay için buluşma yeri olarak kullanılabilir. Örneğin, bir çay toplantısı, dışarıda piknik tarzında yapılabilir. (Bu tarz bir buluşma "nodate" olarak bilinir.)

[3] Japonların geleneksel yer örtüsü.

Çayın wabi tarzı için tasarlanan oda, *chashitsu* olarak isimlendirilir ve zemini ideal olarak 4,5 tatami'dir. Bu oda, alçak bir tavana, yerde bulunan bir ocağa, kaygan kağıtlara, kağıtları asmak ve diğer dekoratif nesneleri koymak için oyuklara ve ev sahibi ile konukları için yapılmış birden fazla girişe sahiptir. Ayrıca *mizuya* denilen sonradan eklenmiş bir hazırlık



Tatami ve Tokonoma ile büyük bir çay odasının dıştan görünümü.

odası da vardır. 4.5 matlık oda standart olarak görülür, fakat daha küçük veya daha büyük odalar da vardır. Wabi tarzındaki çay odalarında, malzemeler ve dekorasyon bilinçli bir şekilde sade ve gösterişsiz tasarlanır. Ayrıca *chashitsu,* çay seremonisi için desteksiz inşa edilen binalara da atıfta bulunur. İngiltere'de çay evi olarak bilinen bu tarz yapılar, birbirinden farklı boyutlarda ve tarzlardaki birçok çay odasını, soyunma ve bekleme odalarını ve diğer bölümleri içerirler. Bu yapılar, *Roji* denilen bir çay bahçesiyle çevrelenir.

Tatami, çay seremonilerinde farklı amaçlar için kulla-

nılabilir. Örneğin, onların yeri, bir insanın çay odasına nasıl gideceğini ve hangi değişik oturma pozisyonlarını alacağını belirler.

Tatami'nin zeminde kullanılması, çay seremonilerinin gelişmesini etkilemiştir. Örneğin, tataminin üzerinde yürürken, geleneksel olarak ayak sürtmen ve huzursuzluğa sebep olmaktan kaçınman beklenir. Ayağını sürtme insanı yavaşlatır, dik durmasını ve sessiz yürümesini sağlar. Ayrıca kaygan zemindeki *tabi* ile tataminin arasındaki uyum gibi dengede durmana yardım eder. Bu, uzun adımlar atmanı engelleyen kimono giysisinin de bir fonksiyonudur. Hasırların birleşme noktalarının üzerinde yürümekten de kaçınılması gerekir. Bunun maddi sebebi, tataminin zarar görmesinin engellenmesidir. Çay öğrencilerine de, çay odasında yürürken bu bir-



Tatami ve Tokonoma ile büyük bir çay odasının içten görünümü.

leşme noktalarının üzerinden atlamaları öğretilir.

Tatami, çay odasına, Japon tarzı odalardaki gündelik düzenden biraz farklı yerleştirilir. Ayrıca mevsimden mevsime çeşitlenebilir. (Hasırları yeniden düzenlemek mümkündür.) 4.5 mat'lık odada, hasırlar merkezdeki bir hasırın etrafına dairesel olarak serilirler. Amaca göre yapılan çay odalarında kış mevsimlerinde kullanmak için zemine gömülen ocak da



bulunur. Ocağın girmesi için kesilen özel bir tatami kullanılır. Yazın, ocağın konduğu küçük kare ya fazladan bir tatami ile kapatılır ya da daha yaygın bir şekilde ocaklı tatami, bütün olan bir tatamiyle değiştirilir ve ocak tamamen gizlenir.

Merkezdeki hasıra basmaktan mümkün olduğu kadar kaçınmak gelenekselleşmiştir. Ayrıca onun üzerine işlenmiş avuç içine de basmamak gerekir. O avuç, bir tür masa işlevi görür: Çay malzemeleri görülebilmesi için onun üzerine

konur, ayrıca konuklara ikram etmek için çay kaseleri onun üzerinde hazırlanır. Ona basmamak için insanlar onun etrafındaki diğer hasırların üstünde yürüyebilirler ya da ellerinin veya dizlerinin üstünde sürünürler.

Yürümenin dışında, tatami üzerinde hareket etmesi gereken biri, kapalı yumruklarını hasırın üzerine koyar ve diz üstü pozisyonundayken yumruklarını kullanarak kendisini ileri iter ya da geri çeker.

Herhangi bir çay odasına çizilen düzinelerce gerçek ya da hayali çizgi vardır. Bunlar, malzemelerin tam yerini ve sonsuz sayıdaki diğer detayları belirlemek için kullanılırlar. Yetenekli bir uygulayıcı tarafından uygulandığı zaman, malzemelerin yerleştirilmesi seremoniden seremoniye dikkatlice çeşitlendi-



Hoshoan – Bahçe içindeki çay evi
Japonya'da bahçe içinde bulunan ve çay töreni için kullanılan küçük ev.

rilir. Tatami hasırındaki çizgiler (*tatami-me*), yerleştirme için bir rehberdir ve birleşme noktaları insanların oturmaları gereken yeri işaret eden bir hudut gibi hizmet eder.

Tatami, diz üstü orturmak için çok konforlu bir yüzeye sahiptir. Yılın belli zamanlarında (özellikle yeni yıl kutlamaları boyunca) tataminin konukların oturacakları bölümleri, kırmızı keçe kumaşla kaplanır.



Nijiriguch crawling entrance

60 cm² ebatında çay odası kapısı.

Kapısından geçebilmek için iki büklüm olmak gerekir. Amacı alçak gönüllü olmayı hatırlatmaktır. Çay töreninin yapılacağı eve erkeklerin silah ile kadınların da ziynet eşyaları ile girmeleri yasaktır. Yani bu eve tevazuyu hatırlayarak, dünya zenginliği ve gücünü bırakarak girmek gerekir. Japonların diğer evleri gibi burası da son derece sade döşenir. Çay evinin düzeni, çay evine veya odasına asılacak yazılar, hepsi kurallara bağlıdır.

Chaji'nin (Çay Toplantısı'nın) Klasik Bölümleri



Çay Toplantısı 1

Yöntemler okuldan okula, yılın, günün zamanlarıyla, odayla ve diğer düşüncelerle değişiklik gösterir. Bir ev sahibi ve maksimum beş konuğun bulunduğu öğle çayı, en resmi *chaji* olarak düşünülür.

Bir çay odasında kış mevsiminde öğlen yapılan chaji şöyledir.

> Konuklar randevulaşılan saatten hemen önce gelirler ve içerideki bekleme odasına geçerler. Buraya gereksiz eşyalarını koyarlar ve yeni *tabi*'lerini giyerler. İdeal bekleme odası, tatami zeminine ve içine mevsime göre kağıtların asıldığı ve temaya



Çay Toplantısı 2

uygun bazı şeylerin konduğu oyuklara (tokonoma) sahiptir. Burada konuklara bir fincan sıcak su, *kombu* çayı, kavrulmuş arpa çayı ya da *sakurayu* ikram edilir. Konuklar, hazırlıklarını bitirdikleri zaman *roji*'de bulunan açık alandaki bekleme bölümüne ilerlerler. Ev sahibi onları davet edene kadar burada beklerler.



Çay Toplantısı 3

Ev sahibiyle sessiz bir selamlaşmadan sonra konuklar taştan bir lavaboya giderler. Bu lavaboda (*tsukubai*'de) suyla ağızlarını çalkalayıp, ellerini yıkayarak kendilerini temizleyip arındırırlar. Sonra *roji*'den geçerek çay evine girerler. Ayakkabılarını çıkarıp küçük bir "emekleme" kapısından (*nijiri-guchi*) geçerek çay odasına geçerler. Sonra *tokonoma*'daki eşyaları ve odada hazır bulunan çay malzemelerini gözden geçirerek ilerlerler. Ardından saygınlıklarına göre *tatami*'nin üzerine diz çökerek (*seiza* tarzı) otururlar. Son konuk da yerini alınca ev sahibinin duyabileceği bir şekilde kapıyı kapatırlar. Bunun üzerine ev sahibi çay odasına girer ve her konuğuna hoş geldin der. Ardından birinci konuğun, kağıtlar ve diğer eşyalarla ilgili sorduğu soruları cevaplandırır.

Soğuk aylarda *chaji,* suyu ısıtmak için kullanılan kömür ateşinin yerleştirilmesiyle başlar. Bunun ardından konuklara *sake* ile birlikte yemek ikram edilir. Sonra *kaishi* diye adlandırılan özel bir kağıtta küçük tatlı (*wagashi)* bir yemek sunulur. Her konuk onu ya *kimono*'nun göğsünde sıkıştırır ya da dekoratif bir çantada taşır. Yemekten sonra, *nakadachi* denilen bir ara verilir. Bu arada konuklar, ev sahibi onları yeniden çağırana kadar bekleme bölümüne dönerler. Ev sahibi bu arayı çay odasını süpürmekle, kağıtları indirmekle, onları çiçek buketleriyle değiştirmekle, odanın panjurunu

açmakla ve çay servisini hazırlamakla geçirir.

Ev sahibi konuklarını ya bir zille ya da daha önceden belirlenmiş bir yolla çanı çalarak çay odasına geri çağırır. Konuklar yeniden kendilerini temizlerler ve odadaki eşyaları kontrol ederler. Sonra ev sahibi içeri girer, ritüelleşen şekilde her malzemeyi –çay kasesi, çay karıştırıcısı ve çay kepçesi- konuklarının huzurunda temizler. Sonra onları uygulanan temaya göre belli bir düzende yerleştirir. Malzemelerin hazırlığı bitince, ev sahibi açık çayı hazırlamaya girişir.

Kaseler, çayı alan konuğu ile ev sahibi arasında değiş tokuş edilir. O zaman çayı alan konuk, ikinci konuğu başıyla selamlar ve kaseyi ev sahibine saygı gösteren bir işaretle havaya kaldırır. Konuk kaseyi, ön tarafından içmekten kaçınmak için döndürür, bir yudum alır ve ev sahibine çayla ilgili övgülerde bulunur. Birkaç yudum daha aldıktan sonra, kasenin kenarını silerek temizler ve kaseyi ikinci konuğa verir. Bu uygulama her konuk aynı kaseden çay içinceye kadar tekrar edilir, böylece her konuk, kase ev sahibine dönmeden kaseyi övme fırsatı yakalamış olur. En sonunda ev sahibi malzemeleri temizler ve çay odasından ayrılır.



Ev sahibi ateşi tekrar alevlendirir ve ateşe biraz daha kömür atar. Bu durum toplanmanın resmi bölümünün bittiğini, gündelik kısmına geçildiğini işaret eder. Daha sonra ev sahibi çay odasına elinde sigara takımı, daha fazla şeker, genellikle açık çayla tüketilen *higashi* ve konuklarının daha rahat etmesi için minderlerle geri döner.

Daha sonra ev sahibi, her konuğuna ayrı ayrı kaselerde sunacağı açık çayı hazırlamaya başlar. Toplantının başlarında sohbet birinci misafirle ev sahibi arasındaki birkaç yorumdan ibaretken, *usucha* kısmında, benzer bir ritüelden sonra, misafirler gündelik sohbetlerine geçebilirler.

Bütün konuklar çayını aldıktan sonra ev sahibi, hazırlık aşamasında kullandığı malzemeleri temizler ve ortadan kaldırır. Sonra konuklar, ev sahibinden eşyaları değerlendirmek için izin isterler. Sırayla her konuk çay kutusu ve çay kepçesini içeren eşyaları değerlendirir. Eşyalara büyük bir özen gösterilir, onlar paha biçilemez, yeri doldurulamaz, el yapımı antikalar olabilecekleri için saygıyla incelenirler. Konuklar özel bir ipek kumaştan yapılmış bezle onları tutarlar.

Daha sonra ev sahibi bütün eşyaları toplar ve konuklar çay odasından ayrılırlar. Ev sahibi konuklarını kapıdan yolcular ve seremoni biter. Seremoni, servis edilen çayın ve yemeğin çeşidine, konuk sayısına ve uygulanan seremoni tipine bağlı olarak dört saat kadar sürebilir.

19. yüzyıl ortasında başlayan Batılılaşma hareketlerinin ardından 20. yüzyıl başında cha-no-yu'ya eskisi kadar önem verilmemiştir. Ne var ki, Okakura 1906 yılında İngilizce yazdığı elinizdeki, *The Way of Tea – Çay Yolu* kitabında, Japonya'daki çay kültürünün "özündeki değerden ötürü (cha-no-yu) askeri güç ve baş döndürücü sınaî gelişme yanında Japonya'nın canla başla koruması gereken bir kültür öğesi" olduğunu söyler.

Mevsimler

Mevsimler ve mevsimlerin değişimi çay seramonisinde önemlidir. Çay uygulayıcıları için yıl, geneleksel olarak iki ana

mevsime ayrılır: Diğerlerine nazaran daha soğuk olan ayları (geleneksel olarak Kasım'dan Nisan'a) içeren "zemine gömülmüş ocak" (*ro*) mevsimi ve daha sıcak ayları (geleneksel olarak Mayıs'tan Ekim'e kadar) içeren "mangal" (*furo*[3]) mevsimi. Her mevsim için uygulanan temalarda, malzemelerde ve diğer donanımlarda değişimler olur. İdeal olarak 4,5 mat olan tatami'nin düzeni de mevsimden mevsime değiştirilir.



"Ro" mevsimi.

Ev sahibi ro içinde dinlenen demir kabın üzerinde bambu kepçesini tutuyor.

Koicha ve usucha

Çay seremonisi için matcha'yı hazırlamanın iki temel yolu vardır: Koyu (*koicha)* ve açık (*usucha*). En kaliteli çay yaprakları koyu çay hazırlanırken kullanılır.

U*sucha* ve *koicha* arasındaki farklılığı gösteren tarihi Japon belgeleri, Tenmon Çağı'na (1532-55) aittir. *Koicha* teriminin görüldüğü ilk kayıt, 1575 yılına aittir.

Terim olarak *koicha*, matcha'nın yoğun bir karışımıdır ve *usucha*'yla aynı kıvama gelmesi için aynı miktardaki koyu çaya üç defa sıcak su eklemek gerekir. *Koicha,* suyla toz haline getirilmiş çayın yoğunluk kazanması için karıştırıcıyla yoğrulurken, *Usucha* hazırlamak için matcha ve sıcak suyun çay karıştırıcısı (*chasen)* kullanılarak karıştırılması gerekir.



Usucha Matcha Koicha Matcha

Koyu çayın bir kasesini birden fazla konuk paylaşırken, açık çay, her konuğa ayrı bir kasede servis edilir. Koicha'nın bir kaseden içilmesi ilk olarak 1586'daki tarihi belgelerde görülür ve bu ritüelin Sen no Rikyū tarafından keşfedildiğine inanılır.

Chaji'nin en önemli bölümü, *koicha*'nın hazırlanması ve içilmesini kapsayan bölümdür. Bu bölümü *usucha* takip eder. *Chakai* ise sadece *chaji*'nin daha rahat son bölümünü temsil eden açık çayın hazırlanmasını ve servis edilmesini (ve beraberinde şekerlemeleri) içerir.

Temae Çeşitleri

Tamea Japon Çay Seremonisi'nin rituel hazırlığıdır.



Sadō'da uygulanan yöntemler toptan *temae* olarak isimlendirilir. Bu yöntemleri *chaji* boyunca uygulamaya ise "*temae* yapma" denir.

Okula, duruma, mevsime, yere, malzemeye ve sayısız başka faktöre göre değişen birçok *temae* çeşidi vardır.

Aşağıdaki kısa liste genel *temae* çeşitleridir:

O-Bon temae/bonryaku

O-bon temae, *bon temae* ya da *bonryaku temae* denilen bu temae, *usucha* (açık çay) yapmanın temel yöntemidir. Çay kasesi, çay çırpıcısı, çay kepçesi, *chakin* ve çay kutusu bir tepsiye konulur ve sıcak su, *tetsubin* denen ve mangalda ısınan çaydanlıkta hazırlanır. Bu genel olarak ilk öğrenilen temadır. Uygulaması en kolay olandır ve ne çok özel malzemeler gerektirir ne de tamamlamak için çok zaman ister. Kolay bir şekilde masa başında oturarak ya da açık alanda, taşınabilir bir ocakla ve *tetsubin*'in yerine termos kullanılarak da uygulanabilir.

Chabako temae

Chabako temae denir, çünkü malzemeler *chabako* ("çay kutusu") denilen özel bir kutudan çıkarılır ve tekrar o kutuya konulur. *Chabako,* açık alanda çay yapmak için gerekli olan malzemeleri hazırlamanın uygun bir yol olarak gelişmiştir. *Chabako*'daki temel malzemeler çay kasesi, özel kutusundaki çay çırpıcısı, çay kepçesi, çay kutusu, özel kabında keten temizleme bezi ve küçük şekerlemelerdir. Malzemelerin çoğu normalden küçüktür, kutuya sığacak şekildedir. Bu seremoni yaklaşık 35-40 dakika sürer.

Hakobi-temae

Hakobi-temae denir, çünkü sıcak su (ve eğer zemine gömülmüş bir ocak kullanılmazsa, mangal) hariç çay yapmak için gereken bütün ana malzemeler (hatta temiz su kabı) ev sahibi tarafından çay odasına *temae*'nin bir parçası olarak getirilir. Diğer *temae*'de temae'in stiline bağlı olarak su küpü ve belki diğer malzemeler konuklar gelmeden önce çay odasına getirilir.

Ryūrei- Masada Çay Seremonisi

Ryūrei tarzında, çay, ev sahibinin özel bir masada oturmasıyla hazırlanır. Konuklar da masada otururlar. *Ryūrei*-tarzını herhangi bir yerde, hatta açık alanda bile uygulama imkanı vardır. İsmi, ev sahibi ayaktayken yaptığı ilk ve son selamlamasına atıfta bulunur.



*Ryūrei'*de ev sahibine yakın oturan bir yardımcısı vardır. O ev sahibinin ihtiyacına göre ona yakın bir şekilde oturur ya da ayakta durur. Bu yardımcı konuklara çayı ve tatlıları servis eder. Bu yöntem Urasenke Okulu'nda formüle edilmiştir. Japon olmayan ve sandalyede oturmasının daha konforlu olacağı düşünülen misafirler için tasarlanmıştır.

Ryūrei tarzı çay seremonisi

Bokuseki - Kaligrafi

Önce sağdaki yazı okunur; "*Kötülük yapma.*"
Soldaki tabloda ise "*Her zaman iyi olanı yap.*"



Rinzai rahibi Ikkyü Söjun. 1394-1481

Duvara asılan kağıtların yazı biçimi olan *bokuseki* kaligrafi, çay seremonilerinde merkezi rol oynar. Kağıtlar ya en ünlü kaligrafi yazarları tarafından ya da Budist rahipler tarafından yazılır. Bu kağıtlar, çay odasındaki *tokonoma*'ya (kağıt oyuğuna) asılırlar. Onlar mevsime ya da toplantının temasına uygun olarak seçilir.

Bokuseki yani kaligrafik kağıtlar, genellikle Budizmle bağlantılı çok bilinen sözleri, şiirleri, ünlü yerlerin betimlemelerini ya da çay seremonisi ile ilgili sözleri ya da alıntıları barındırırlar. Tarihçi ve yazar olan Haga Kōshirō'nun söylediğine göre Sen no Rikyū'nun *Nampō roku*'da kaydettiği öğretisi "Herhangi özel bir kağıdın çay seremonisine uygunluğu sadece yazılanlara değil, yazarının meziyetine de bağlıdır" der.

Ayrıca Haga, Rikyū'nun, Zen Budist rahiplerinin kaligrafisi olan *bokuseki* (mürekkep izleri)'yi asmayı tercih ettiğini söyler.

Çay odasına asılan tipik bir kağıt, Çay Yöntemi'nin dört anahtar ilkesini açıklayan *kanji*'yi (*-wa-kei-sei-jaku*, harmoni, saygı, saflık ve huzur) içerebilir. Bazıları tek bir karakter içerir. Yaz mevsiminde, bu karakter (*kaze, rüzgar)* olabilir. Asılan kağıtlar, kaligrafi dışında resim de içerebilir. Ya da her ikisi bir arada bulunabilir.

Kağıtlar, bazen bekleme odasında da kullanır.

7
Kronoloji ve Anekdotlar

Rivayete göre M.Ö. 2737 yılında Çin İmparatoru Shen Nung tarafından tesadüfen bulunmuştur.

Çinlu Lu Tung 8. yüzyılda inzivaya çekilerek kendini çay demleme yöntemlerini keşfe adamıştır.

Ming Hanedanı 1368'de çay demleme yöntemini geliştirmiştir.

Çay, Doğu'daki keşfinden yüzyıllar sonra 1606'da Avrupa ile tanışmıştır.

1657'de İngiltere'de bir kafede kilo ile satılarak İngitere serüvenine başlamıştır.

1610'da Çay Hollanda'ya ithal edilmiştir.

1616'da Çay Danimarka'ya ithal edilmiştir.

1618'de Çay Rusya'ya ithal edilmiştir.

1657'de Çay Fransa'da satılmıştır.

1669'da Doğu Hindistan Şirketi Çayı İngitere'ye ithal etmey ebaşladı.

1860'da Çin çayı ticaretine Boston'da lisans verildi.

1861'de Çin çayı ihracatı 130,400 tona ulaştı.

19. yüzyılda İngiltere Çin'e çay için casus göndermiştir.

Çin'de başlayan serüven 1838'de İngilizlerin Hindistan'ın Assam bölgesinde çay yetiştirmeye başlamış, 1869'da Seylan (Sri Lanka) adasındaki kahve tarlalarının parazit yüzünden mahvolması ile kahve tarımı çay tarımının yerini almış ve 1884'te bir fuarda Seylan çayının tanıtılarak dünyadaki yolculuğuna hızla devam etmiştir.

1904'de ABD'deki bir fuarda serinlemek amacıyla içine buz atılarak içilmesiyle buzlu çay keşfedilmiştir.

1909 Thomas Lipton, New York'ta çayını harmanlamaya ve paketlemeye başlamıştır.

Dünyada içecek olarak kullanılan 1500 kadar çay çeşidi "camellia sinensis" denen tek bir bitkiden elde edilmektedir.

Çay türlerini belirleyen kıstas fermantasyontur, bu kıstasa göre üç çeşit çay vardır: siyah çay,yeşil çay, oolong çayı.

Türkiye'den başlayarak Pasifik Okyanusu'na kadar hemen her yerde benzer şekilde telaffuz edilen bitki ve içeceği. Latin harfleriyle cay, chai, tchai, cha diye yazılsa bile temelde caydır.

Türkiye'de Çay Tarihi

1920'de numune olarak ipek poşete girmiş ve böylece poşet çay üretimine başlanmıştır.

Türkiye'de 1923 yılında Zihni Diren Bey, Rize'nin Müftü Mahallesi'nde Gürcistan'dan getirilen fidanlarla ilk çay üretimini gerçekleştirmiştir.

1937'de basit bir imalathane iken 1947'de Zihni Diren adına ilk çay fabrikası kurularak seri üretimine geçilmiştir.

II
ÇAY
KİTABI

İnsanlığın Fincanı

Çay, önceleri ilaç olarak kullanılmış, sonrasında ise bir içecek olarak yaygınlaşmıştır. Sekizinci yüzyılda, Çin şiir dünyasının zarif eğlencelerinden biri haline gelmiştir. On beşinci yüzyılda, Japonlar bir *estetizm dini* olarak çayı yüceltmişlerdir: *Çayizm*. *Çayizm, dünya telaşının çıkarcı gerçekliklerinin arasındaki güzelliğe hayran olma temeline dayalı* bir külttür. Saflığı ve uyumu, karşılıklı yardımın gizemini, toplumsal düzenin romantizmini aşılar. Aslında *Çayizm,* hayat dediğimiz imkansızlığın içinde, imkanı olan bir şeyi başarmaya yönelik naif bir çaba olduğu için *mükemmel olmayana tapınmadır.*

Çay felsefesi; gerek ahlakla, gerek dinle, gerekse insana ve doğaya olan bütün bakış açımızla birebir ilintili olduğundan, *sadece estetizm değildir*. Temizliğe özendirdiği için hijyendir. Karmaşık ve pahalı olanın yerine basit olanın içindeki rahatlığa işaret ettiği için ekonomidir. Evrene karşı olan orantı algımızı tanımladığı derecede manevi geometridir. Tüm destekçilerini beğenileri konusunda birer aristokrat kılmak suretiyle *Doğu'nun esas demokrasi ruhunun temsilidir.*

Japonya'nın uzun zaman boyunca dünyaya kapalı kalması *-içe bakışa* da çok yardım etmekle birlikte- Çayizm'in gelişimin-

de çok yararlı olmuştur. Öfkemiz ve alışkanlıklarımız, giysilerimiz ve mutfağımız, porselenimiz, vernik sanatımız, resmimiz ve edebiyatımızın her alanı, bu durumun etkisinde kalmıştır. Japon kültürünün hiçbir öğrencisi bu durumun varlığını göz ardı edemez. Bu izole olma hali, soylu yatak odalarının zerafetinin içine işlemiş, mütevazı evlere girmiştir. Köylülerimiz çiçek düzenleme tekniklerinde ustalaşmış, en kaba işçimiz bile taşlara ve suya selam vermeyi öğrenmiştir. Biz Japonlar, gündelik dilde, kişisel



hayatların hem güldürücü, hem de düşündürücü olan yönlerine kayıtsız kalan insanlara "çaysız insan" deriz. Yine benzer şekilde, dünyevi trajediye tamamen kayıtsız kalıp zapt edemediği duygularla bütün yaşamını dolduranlara da "çayı fazla kaçmış" deriz.

Dışarıdan bakan birisine bu fazlasıyla boş bir iş gibi görünebilir. "Bir fincan çayda fırtınalar koparttınız" denebilir. Ancak insanın haz fincanının ne kadar küçük olduğunu, onun gözyaşlarıyla ne kadar çabuk dolup taştığını, sonsuzluğa olan dinmek bilmez susuzluğumuzun içinde nasıl tortulanıp kirlendiğini dü-



şünürsek, fazladan içilen çay için birbirimizi suçlamayız. Ayrıca insanlığın daha kötüsünü yaptığını da söylemeliyiz. Mesela Baküs'e[1] tapınırken fazla özgürce kurbanlar sunduk. Hatta Mars'ın kanlı imajını bile değiştirip yüceltttik. Neden kendimizi Kamelyalar Kraliçesi'ne adayıp sunağından yayılan ılık şefkat dalgası içinde huzur bulmayalım? Fildişi porselen içindeki berrak amber belki Konfüçyüs'ün[2] tatlı sessizliğini, belki Laotse'nin[3] keskinliğini, belki de bizzat Sakyamuni'nin[4] semavi aromasını içeriyordur.

Kendi içlerindeki büyük şeylerin küçüklüğünü hissedemeyenler, diğerlerinin içindeki küçük şeylerin büyüklüğünü de gözden kaçırma eğilimindedirler. Ortalama bir Batılı, o parlak kendinden hoşnutluk hali içerisinde, çay seremonisini de kendince "Doğu'nun tuhaflığını ve çocukluğunu oluşturan bin bir garip şeyden biri" olarak algılayacaktır. Batılı, Japonya barışçıl sanatlarla ilgilendiği zamanlarda da ona *barbar* deme alışkan-

[1] Bir bereket ve bitki Tanrısı (ç.n.)

[2] MÖ 551- 479 tarihleri arasında, Doğu Zhou Hanedanlığı döneminde yaşadığı düşünülen Çinli filozof. İnsancıl düzene ulaşmayı hedefleyen öğretisi birçok insanı etkilemiştir. (ç.n.)

[3] *Tao Te Ching* kitabının yazarı ve Taoculuğun kurucusu kabul edilen, önemli bir Çinli filozoftur. (ç.n.)

[4] Budha'nın isimlerinden biridir. Sakya kabilesinden gelen bilge anlamını taşır. (ç.n.)

lığına sahipti. Mançurya'daki savaş alanlarında, toplu katliama giriştiğinden beridir ise ona *uygar* diyor. Benzer şekilde, son zamanlarda *Samuraylık* -askerlerimizin seve seve kendilerini feda ettikleri ölüm sanatı- üzerine çok yorum yapıldı. Ancak yaşama sanatımızı fazlasıyla yansıtan *Çayizm*'in üzerinde neredeyse hiç durulmadı. Şunu söylemek gerekir ki, eğer medeni olma iddiası, ürkütücü savaş zaferlerine bağlıysa biz memnuniyetle barbar olarak kalabiliriz. Memnuniyetle bizim sanatımıza ve düşüncelerimize saygı duyulacak zamanı bekleriz.

Batı, ne zaman Doğu'yu anlayacak ya da anlamaya çalışacak? Biz Asyalılar bizimle ilgili gerçeklerden ve imgelerden örülü ağ karşısında sık sık hayrete düşüyoruz. Çünkü ya nilüfer kokularının arasında resmediliyoruz ya da farelerin veya hamam böceklerinin arasında. Ya kısır bir fanatizm ya da sefil bir şehvet! Hatta Hint tinselliğine cehalet denilerek onunla alay ediliyor. Çinlilerin ağırbaşlılığı aptallık, Japonların vatanseverliği ise kaderciliğin bir sonucu olarak algılanıyor. Sinir sistemimizin katılığı nedeniyle acıya ve yaralara karşı daha duyarsız olduğumuz bile söyleniyor!

Neden bizim gözümüzdeki imajınızla eğlenmiyorsunuz? Asyalılar iltifata cevap verir. Bizim sizin hakkınızda yazdıklarımızı ve hayal ettiklerimizi bilseydiniz, daha eğlenceli olurdu. Perspektifin tüm çekiciliği burada. Merakın bilinçsiz hürmeti, yeni ve tanımlanmamış olanın sessiz gücenişi. Gıpta edilen kibar faziletleriniz var ve kınanabilecek kadar pitoresk[5] suçlarla itham ediliyorsunuz. Geçmişte bazı bilge yazarlarımız kıyafet-

[5] Durumu veya görünüşü, resmi yapılmaya değer olan görüntüler için kullanılan bir kelime. (ç.n.)

lerinizin içinde saklı duran gür kıllı kuyruklarınız olduğunu ve yeni doğmuş bebekleri pişirip yediğinizi söylerlerdi! Hatta daha beteri de var: Söylediklerinizle yaptıklarınız asla birbirini tutmadığı için sizin, dünyadaki en güvenilmez insanlar olduğunuzu düşünürdük.



Aramızdaki bu tür yanlış algılamalar hızla yok oluyor. Ticaret sayesinde Avrupa dilleri pek çok Doğu limanına geldi. Asyalı gençler çağdaş eğitim alabilmek için Batı kolejlerine akın ediyorlar. Her ne kadar bizim fikirlerimiz sizin kültür dünyanıza derinlemesine nüfuz edemezse de, en azından bizim bir öğrenme azmine sahip olduğumuzu söyleyebiliriz. Bazı yurttaşlarım, kolalı yakaların ve melon şapkaların sizin kültürünüzü edinmenin özünü oluşturduğu yanılgısı içerisinde. Sizin gelenek ve göreneklerinizi benimsediler. Bu üzücü ve acınası yapmacık tavırlar,

Batı'ya dizlerimizin üzerinde yaklaşmaya olan hevesliliğimizi açıkça ortaya koyuyor. Ancak ne yazık ki Batı'nın tavrı, Doğu'yu anlamaktan yana değil. Hıristiyan misyonerliği, vermeye eğilimli, almaya değil. Bilgileriniz ya bizim uçsuz bucaksız edebiyat dünyamızın kısıtlı sayıdaki yetersiz çevirilerine ya da gezginlerin güvenilmez anekdotlarına dayanıyor. Nadiren *Lafcadio Hearn'ün*[6] ya da *TheWeb of Indian Life* kitabının yazarının yürekli kaleminden dökülenler 'oryantal karanlığı' bizim kendi duygularımızın feneriyle aydınlatıyor.

Belki de bu denli dobra dobra konuşarak, "Çay Kültü" konusundaki cehaletimi ele veriyorum. Çünkü *Çayizm*'in gerçek nezaketinin özü, sadece sizden söylemeniz beklenen şeyleri söylemenizi gerektirir, daha fazlasını değil. Ama ben nazik bir Çayist değilim.



[6] 1850-1904 yılları arasında yaşamış yazar, Avrupa'da doğmuş olmasına rağmen, Japonya'da yaşamaya karar vermiş ve adını Koizumu Yakumo olarak değiştirmiştir. Uzakdoğu kültürü üzerine yazdıklarıyla ünlenmiştir. (ç.n.)

Ayrıca yeni dünya ile eski dünya arasındaki karşılıklı yanlış anlamalar hâlihazırda o kadar çok hasar yaratmıştır ki, karşılıklı anlayışın gelişmesi adına payına düşen katkıyı sunanların özür dilemesine gerek yoktur. Yirminci yüzyılın başlarında eğer Rusya Japonya'yı daha iyi tanımaya tenezzül etmiş olsaydı, o kanlı mücadele hiç yaşanmamış olabilirdi. Aslında bu korkunç sonuç, Doğu'nun sorunlarının hakir görülen bir tavırla yok sayılmasından kaynaklanmaktadır. "Sarı Tehlike" diye anlamsızca feryat etmekten çekinmeyen Avrupa emperyalizmi, Asya'nın da "Beyaz Felaket"in zalim algısının farkında olabileceği gerçeğini göz ardı etmektedir. Bizlere "çayı fazla kaçmış" diye gülebilirsiniz. Ancak biz de siz Batılıların bünyesinde hiç çay olmamasından şüpheleniyor olamaz mıyız?

Kıtaların birbirlerine alaycı sözler savurmalarına burada bir son verelim ve eğer yarı kürenin karşılıklı çıkarının daha akıllıca olduğunu düşünmüyorsak üzülelim. Biz farklı çizgilerde farklı kültürler geliştirdik, ancak bu durum bütünleşmemiz için engel değildir. Siz çatışma pahasına topraklarınızı genişlettiniz, biz ise saldırganlık karşısında zayıf olan bir uyum yarattık. İnanır mısınız bilmiyorum ama Doğu bazı yanlarıyla Batı'dan daha iyidir!

Ne gariptir ki insanlık, uzun zamandan beri "çay fincanı"nda buluşmaktadır. Çay, evrensel saygıya hükmeden Asya kökenli tek seremonidir. Beyaz adam bizim dinimizle ve tinselliğimizle alay etmesine rağmen bu kahverengi içeceği tereddütsüz kabul etmiştir. Hatta Batı toplumunda beş çayının önemli bir işlevi olduğu çok açık bir gerçektir. Zarif tepsilerin ve çaydanlıkların tıkırtısıyla, misafirperverliğin kadınsı yumuşak hışırtısıyla ve genellikle süt ve kremanın ilmihaliyle biliyoruz ki çaya tapınma, sorgusuz sualsiz kendini kanıtlamıştır.

Avrupa'da çayla ilgili ilk yazılı kayda 879 yılından sonra, "Kantonların belli başlı gelir kaynaklarının tuz ve çaydan alınan gümrük vergileri" olduğunu iddia eden bir Arap gezginin ifadelerinde rastlandığı söylenmektedir. Marco Polo, 1285 yılında, Çinli bir maliye bakanının çay vergilerinde uyguladığı keyfi arttırmalar yüzünden görevinden alındığını yazar. Bu dönem, Avrupa insanının büyük keşifler sayesinde Uzak Doğu hakkında daha fazla bilgi edindiği bir dönemdir. On altıncı yüzyılın sonunda, Hollandalılar Doğu'da bir bitkinin yapraklarından hoş bir içecek yapıldığından bahsederler. Giovanni Batista Ramusio (1559), L. Almeida (1576) Maffeno (1588), Tareira (1610) gibi seyyahlar da çaydan bahsetmişlerdir. Yine 1610 yılında Hollanda'ya ait Doğu Hindistan Şirketi'nin gemileri ilk çayı Avrupa'ya getirmiştir. Çay Fransa'ya 1636 yılında gelmiş ve 1638 yılında Rusya'ya ulaşmıştır. İngiltere çayla 1650 yılında tanışmış ve ondan "Tüm doktorların da onayladığı bu mükemmel Çin içeceğine Çinliler Tcha, diğer milletler de Tay ya da Teeadını veriyorlar" diye söz edilmiştir.

Dünyadaki tüm iyi şeyler gibi, çay propagandası da bir süre sonra karşı çıkanlarla tanıştı. Henry Saville (1678) gibikabul görmüş doktrinlere karşı çıkan isimler, çay içmenin kötü bir alışkanlık olduğunu öne sürdüler. Jonas Hanway 1756'da çay hakkında yazdığı makalesinde "çay içen erkeklerin karizmalarını, kadınların da güzelliklerini kaybettiklerini" iddia etti. Bu eleştirilerle birlikte, çayın başlardaki fiyatı, (gramı 15-16 Şilin) onun popüler bir tüketim malı olmasına engel oldu. Bu durum da çayı, pahalı organizasyonların ve eğlencelerin asilzadelere layık özel içeceği haline getirdi. Ancak tüm bu zorluklara rağmen çay tüketimi Avrupa'da inanılmaz bir hızla arttı. On sekizinci

yüzyılın ilk yarısında, İngiltere'deki Addison ve Steele gibi ünlü kahve evleri, çay tiryakilerinin uğrak yeri olan *çayevleri*ne dönüştüler. İçecek zamanla yaşamın bir gereksinimi -vergi alınan bir gereksinimi- oldu. Çayın modern tarihte ne denli önemli bir rol oynadığını bu noktada bir kez daha görüyoruz. Sömürgeci Amerika, insanların direnci kırılana dek çayın sırtına önemli yükler yüklemeden kendisini tuttu. İlginç bir şekilde, Amerika'nın bağımsızlık hareketleri, Boston Limanı'na çay yüklü sandıkların indirildiği gün başlar.

Çayın tadında, onu dayanılmaz kılan ve idealleştiren belirsiz bir cazibe vardır. Batılı mizahçılar da düşüncelerinin güzel kokusunu çayın aromasıyla buluşturmakta fazla gecikmediler. Çayda ne şarabın küstahlığı, ne kahvenin kendini bilirliği ne de kakaonun saf saf gülümseyen masumiyeti vardır. Daha 1711 yılında Spectator şöyle diyordu: "Tüm dirlik düzen sahibi ailelere önerim şudur ki her sabah çay, ekmek ve tereyağı için bir saat ayırsınlar. Kendi menfaatlerine olacak öğüdüm de, bu bir saatlik dilimi en küçük ayrıntısına kadar harfiyen kağıda geçirip buna uygun davransınlar ve bu kuralları da 'çay araç gereçlerinin bir parçası' haline getirsinler." Samuel Johnson kendisini yirmi yıldan beri tüm yemeklerini bu muhteşem bitkinin demlenmiş hali eşliğinde yiyen, akşam eğlencesi çay olan, gece yarıları çayda avuntu bulan, sabahları çayla güne başlayan katı yürekli, arsız bir çay içici olarak" tanımlar.

Ünlü bir araştırmacı olan Charles Lamb, "En büyük zevkin, farkında olmadan iyi bir şey yapmak ve sonrasında bunu tesadüfen fark etmek olduğunu" yazdığında Çayizm'in de melodilerini doğru notalarla anlatmıştı. Çünkü *Çayizm, keşfedebileceğiniz*

güzelliği saklama sanatıdır. Ortaya çıkarmaya cesaret edemediğinizi işaret etme sanatıdır. Kendinize gülebilmenin asil sırrıdır. Sakin ama bütünleşmiş mizahın kendisidir. Felsefenin gülen yüzüdür. Bu nedenle tüm gerçek mizahçılar çay filozofları sayılabilirler. Örneğin, Thackeray ve tabii ki Shakespeare. Çöküş dönemi şairleri de (dünya ne zaman çöküş döneminde değildi ki?) materyalizm protestolarında bir yere kadar Çayizm'in yolunu açmışlardır. Belki de bugünlerde Doğu'yla Batı'yı karşılıklı teselli içinde buluşturabilecek olan bizim çekingen bir biçimde tasarladığımız bu *mükemmel olmayıştır.*

Taocular, "Öncesizliğin Büyük Başlangıcı'nda," Ruhun ve Madde'nin ölümcül bir savaşa tutuştuğunu anlatırlar. Sonunda, Cennetin Güneşi Sarı İmparator, karanlığın ve maddenin şeytanı olan Shuhyung'u alt eder. Ancak Titan ölürken duyduğu müthiş acıyla başı güneşin tonozlarından birine çarpar ve mavi yeşimden kubbeyi sarsarak parçalar. Yıldızlar yuvalarını kaybeder, ay gecenin dipsiz uçurumunda yolunu bulamaz bir halde dolanır. Sarı İmparator çaresizlik içinde bucak bucak Göklerin Tamircisi'ni arar. Eli boş dönmez. Doğu Denizi'nin ötesinde boynuzdan taçlı, ejder kuyruklu, ateşten zırhı içinde göz kamaştırıcı bir kraliçe olan İlahi Nikua bulunmaktadır. Nikua, gökkuşağının beş rengini büyülü kazanının içinde birleştirir ve Çin göğünü yeniden inşa eder. Ancak söylenene göre Nikua, gök kubbedeki iki ufak çatlağı doldurmayı unutmuştur. Böylece *aşkınçift kutupluluğu (düalizm*) başlar: uzayda dolanıp duran ve evreni tamamlamak üzere bir araya gelmedikçe asla huzur bulamayacak olan iki ruh. Herkes kendi umut ve barış göğünü inşa etmeye mecburdur.

Aslında çağdaş insanlığın cenneti, servet ve iktidar mücadelesinin döngüsü içinde bölük pörçük olmuştur. Dünya, egoizmin ve bayağılığın gölgesinde el yordamıyla yolunu bulmaya çalışmaktadır. Bilgi, vicdansız biçimde satın alınmakta; yardımseverlik, çıkar elde etmek için kullanılmaktadır. Doğu ve Batı bir kaos denizi içerisinde hayatın cevherini tekrar ele geçirmek



için boş yere çarpışan iki ejderhaya benzemektedir. Büyük yıkımı tamir etmek için bir Nikua'ya ihtiyacımız var. Yüce Avatar'ı bekliyoruz. Bu arada gelin bir yudum çay içelim. Öğleden sonrasının ışığı bambuları parlatıyorken, fıskiyeler zevk içinde çağlıyorken, kaynayan çaydanlığın fokurtularında çamların hışırtısı duyuluyor. Gelin, faniliği düşünelim ve etrafımızdaki şeylerin tatlı sarhoşluğu içinde takılıp kalalım.



Çay Ekolleri

Çay, başlı başına bir sanattır ve en soylu kimliğine bürünebilmesi için bir ustanın eline ihtiyacı vardır. Nasıl resmin iyisi kötüsü varsa -genelde kötüsü vardır- çayın da iyisi ve kötüsü vardır. *Titian*[7] ya da *Sesson*[8] gibi resim yapmanın kesin kuralları olmadığı gibi mükemmel çay yapmanın da tek bir tarifi yoktur. Her yaprağın hazırlanışının kendi bireyselliği, su ve ısıyla olan kendine özgü uyumu ve kendi hikaye anlatma üslubu vardır. *Mutlak güzel* her zaman onun içinde bulunmalıdır. Sanatın ve hayatın bu basit ve temel kanununu toplum olarak sürekli yanlış algıladığımız içinne kadar çok acı çekiyoruz! Bir Sung şairi olan Lichilai, "hayattaki en üzücü üç şeyin gençlerin yanlış eğitimle harcanmaları, bayağı beğeniler yüzünden sanatın itibarını yitirmesi ve çayın beceriksizce işlenerek tam anlamıyla ziyan edilmesi olduğunu" söyler.

Tıpkı sanat gibi çayın da dönemleri ve ekolleri vardır. Evrim kabaca üç ana safhaya ayrılabilir: *Kaynamış Çay, Çırpılmış Çay* ve *Demlenmiş Çay.* Biz bugünküler olarak son ekole dahiliz. Çayı değerlendirmenin bu farklı yöntemleri, hüküm sürdükleri dönemlerin özelliklerini yansıtırlar. Yaşam bir ifade şekli olduğu için, bilinçsiz hareketlerimiz sürekli olarak bizim iç dünyamızı ele verir. Konfüçyüs, "İnsan saklayamaz"

---

[7] Altıncı yüzyılda yaşamış İtalyan ressam. (ç.n.)

[8] Japon Zen keşişi ve ressam. (ç.n.)

der. Belki de barındırmamız gereken büyüklüğün çok azına sahip olduğumuzdan, kendimizi küçük şeylerle çok fazla açığa vuruyoruz. Aslında günlük rutin içerisindeki küçük meseleler, en az yüksek mertebedeki felsefe ya da şiir kadar derin ideallerin ifadesidir. Nasıl belli dönemlerde belli şarapların gözde olması Avrupa milletlerinin mizaçlarını ve o dönemin özelliklerini ortaya koyuyorsa, *çay idealleri de Doğu kültürünün farklı durumlarını belirtir.* Kaynatılan kalıp halindeki çay, çırpılan toz halindeki çay ve demlenen yaprak çay, Çin'in Tang[9], Sung[10] ve Ming[11] hanedanlıklarının farklı duygusal dışavurumlarını gösterir. Eğer sanat dünyasının en çok suistimal edilen sınıflandırma terminolojisini kullanmaya eğilimli olsaydık bu ekollere, Klasik, Romantik ve Naturalist Çay Ekolleri isimlerini verebilirdik.

Anavatanı Güney Çin olan çay bitkisi, Çin'de botanik ve tıp alanında çok eski zamanlardan beri kullanılmaktaydı. Klasiklerde adı Tou, Tseh, Chung, Kha ve Minggibi farklı şekillerde geçen çay; yorgunluğu alması, ruhu ferahlatması, iradeyi güçlendirmesi ve görüş bozukluklarını gidermesi özellikleriyle bilinirdi. Sadece ağız yoluyla değil, adale ve mafsal ağrılarını dindirmek için de merhem halinde kullanılırdı. Taocular çayın ölümsüzlük iksirinin içindeki maddelerden biri olduğunu iddia etmişlerdir. Budistler de saatler süren meditasyonları sırasında uyku halini engellemek için çayı kullanmışlardır.

---

[9] 618-907 yılları arasında Çin'de hüküm sürmüş hanedanlık.(ç.n.)

[10] 960-1279 yılları arasında hüküm sürmüş hanedanlık. (ç.n.)

[11] 1368 - 1644 yılları arasında Çin'e hakim olmuş hanedandır. (ç.n.)

Dördüncü ve beşinci yüzyıllarda çay, Yangste-Kiang vadisi halkı arasında popüler bir içecek haline geldi. Bugün kullanmakta olduğumuz ideogram[12] Cha'nın kullanılmaya başlanması ve klasik Tou'nun rafa kalkması da aynı döneme rastlar. Bu dönemdeki Güney hanedanlıklarının şairlerinden "yeşimsuyunun köpüğü"ne olan ateşli aşklarını anlattıkları dizeler kalmıştır. İmparatorlar, nüfuz sahibi bakanlarına yüksek hizmetlerinden dolayı nadide tariflerle hazırlanmış çaylar bahşetmişlerdir. Ancak o dönemdeki çay içme yöntemleri fazlasıyla ilkeldi. Yapraklar buharda pişirilir, bir havanda dövülüp tabaka haline getirilir ve pirinç, zencefil, tuz, portakal kabuğu, çeşitli baharatlar ve süt ile birlikte kaynatılırdı! Bu gelenek günümüzde de bu malzemelerden garip bir şurup yapan Tibetliler ve bazı Moğol kabileleri arasında sürmektedir. Çayı Çin kervansaraylarından öğrenmiş olan Rusların limon dilimleri kullanmaları da, eski geleneğin sürdüğünün bir göstergesidir.

Çayı bulunduğu derme çatma yerden çıkartıp bugünkü ideal mevkiine getiren kişi Tang Hanedanlığı'ndan bir dahiydi. Sekizinci yüzyılın ortalarında yaşamış olan Luwuh bizim ilk çay havarimizdir. Luwuh; Budizm, Taoculuk ve Konfüçyüs felsefesinin ortak paydada buluşmaya çalıştığı bir dönemde doğmuştu. Dönemin panteistik[13] sembolizmi, insanı parçanın içinde bütünü, özel olanda evreni görmeye

[12] Yazıda kelimenin harfleri gösterilmeden doğrudan doğruya fikri ifade eden grafik ve sembollere ideogram denir. Eski Mısır dilinde kullanılan bu kelime, Çince ve Japonca gibi yaşayan bazı dillerde halen kullanılmaktadır. (ç.n.)

[13] Panteizm, her şeyi kapsayan içkin bir Tanrı veya evrenin ya da doğanın Tanrı ile aynı olduğu görüşüdür. Panteistler kişisel ya da antropomorfik bir Tanrıya inanmazlar. (ç.n.)

sevk ediyordu. Luwuh, çayın kutsal kitabı olarak kabul edilen *Chaking* adlı ünlü eserinde, çayın şifresini formüle etmişti. O zamandan beri Luwuh, Çin çay tüccarlarının nesilden nesile geçen koruyucu tanrısı olmuştur.

Chaking toplam on bölümlük üç ciltten oluşur. İlk bölümde Luwuh çay bitkisinin doğasına değinir, ikinci bölümde çay yapraklarının toplanışını, üçüncü bölümde de yaprak seçimini anlatır. Luwuh'a göre en iyi yapraklar, "Tıpkı bir Tatar atlısının deri botları gibi buruşuk olmalı, güçlü bir boğanın boynuzları gibi kıvrılmalı, dar derin bir vadiden yükselen sis gibi açılmalı, hafif bir esintiyle dalgalanan bir göl gibi parlamalı ve yağmurun ardından verimli bir toprak nasıl nemli olursa öyle nemli olmalıdır."

Kitabın dördüncü bölümü, üç ayaklı mangaldan başlayıp tüm araç gereci içine koymaya yarayan bambu dolaba kadar çay yapımına ilişkin yirmi dört malzemenin sayılmasına ayrılmıştır. Burada Luwuh'un Taocu sembolizmini tercih etiğini görüyoruz. Bu metinde ilginç olan bir başka nokta da çayın, Çin seramikleri üzerindeki etkisini göstermesidir. Tang Hanedanlığı'nda kutsal porselen, yeşimin mükemmel gölgesini yaratmaya çalışırken; güneyin mavi, kuzeyin beyaz sırrıyla ortaya çıkmıştır. Luwuh'a göre beyaz renk, çayın pembemsi ve lezzetli gözükmesine neden olurken; mavi renk, içeceğe ekstra yeşillik kattığından çay fincanı için ideal renktir. Bu düşüncenin nedeni, o dönemde *tabaka çay* kullanılmasıdır. Daha sonraları Sunglu çay ustaları, toz haline getirilmiş çay için siyaha çalan mavi ya da kahverengi olan kaseleri tercih etmişlerdir. Çayı demleyerek içen Ming Hanedanı ise çayını

hafif beyaz porselenden yudumlamanın tadını çıkarmıştır.

Beşinci bölümde Luwuh, çayın yapılış yöntemini anlatır. Tuz dışındaki tüm ekstra malzemeyi tarifin dışında tutar. Çok sorulan sorulardan biri olan su seçimi ve suyun kaynamaderecesi üzerinde de durur. Luwuh'a göre en kaliteli su, dağdan gelen kaynak suyudur. Nehir suyu ya da normal kaynak suyu ikinci sıradadır. Ona göre kaynamanın üç aşaması vardır: İlk kaynamada minik baloncuklar yüzmekte olan balıkların gözleri gibi yüzeye çıkarlar, ikinci kaynama baloncukların bir fıskiyedeki kristal bilyeler gibi hareket ettikleri zamandır. Üçüncü kaynamada ise çaydanlığın içinde azgın dalgalar oluşur.Tabaka halindeki çay, bir bebeğin kolu gibi yumuşayana kadar kavrulur ve katlanmış kaliteli bir kağıtparçasının arasında ufalanır. İlk kaynamada tuz, ikincisinde ise çay eklenir. Üçüncü kaynamada çaydanlığa çayı 'yatıştırmak' ve suyun gençliğini yeniden canlandırmak için bir kepçe dolusu soğuk su eklenir. Sonrasında da içecek fincanlara doldurulur ve içilir. Ah Nektar! Zarımsı yapraklar, gökyüzündeki pamuk bulutlar gibi asılı durmakta ya da zümrüt akıntılardaki nilüferler gibi ağır ağır salınmakta. İçecek, tam Tang şairi Lotung'un yazdığı gibiydi:"İlk fincan dudaklarımı ve boğazımı ıslatıyor, ikinci fincan yalnızlığımı alıyor, üçüncü fincan boş bağırsaklarıma ulaşıp ideografların beş bin tuhaf ve farklı sesini duyuyor. Dördüncü fincan beni terletiyor. Hayatın tüm yanlışlığı gözeneklerimden çıkıp gidiyor. Beşinci fincan beni saf hale getiriyor, altıncı fincan beni ölümsüzlerin krallığına çağırıyor, yedinci fincan -Ah, artık daha fazla içemem! Sadece yenlerimden içeri giren soğuk havanın



soluğunu hissedebiliyorum. Horasan nerede? Bırakın bu tatlı rüzgarın sırtına binip oraya sürükleneyim."

Chaking'in bundan sonraki bölümleri çay içmenin bayağılaşmış sıradan yöntemlerini, ünlü çay içicilerin tarihi bir özetini, Çin'deki ünlü çay tarlalarını, farklı çay servisiyöntemlerini ve çayla ilgili araç gerecin resimlerini içermektedir. En son bölüm maalesef kaybolmuştur.

Chaking'in ortaya çıkışı o zamanlar büyük heyecan yaratmış olmalıdır. İmparator Taisung (763-779) Luwuh'un arkadaşı olmuş ve Luwuh'un şöhreti diğer takipçileri de cezbetmiştir. Bazı ustaların,Luwuh tarafından yapılan çayı, müritlerinin yaptığından ayırt edebildikleri söylenmektedir. Yüksek rütbeli bir hükümet görevlisi, büyük ustanın çayını ayırt edememek gibi bir hataya düşerek adını ölümsüzleştirmiştir.

SungHanedanlığı'nda çırpılmış çay moda olmuş ve bu durum, ikinci çay ekolünü başlatmıştır.Bu dönemde yapraklar tamamen toz haline gelene kadar küçük bir taş değirmende öğütülür ve bu toz da yarılmış bambudan yapılan zarif bir karıştırıcıyla sıcak suyun içinde çırpılırdı. Yeni süreç, yaprakların seçiminde olduğu kadar Luwuh'un çay ekipmanında da bazı değişikliklere yol açtı. Tuz, tariften tamamen çıkarıldı. Sung insanlarının çaya karşı inanılmaz bir hevesleri vardı. Keyif erbapları farklı türler keşfetmekte adeta birbirleriyle

yarış halindeydiler ve bu farklı çay türlerinin hangisinin üstün olduğunu belirlemek amacıyla düzenli olarak yarışmalar tertiplenirdi. İyi bir hükümdar olmaktan çok, büyük bir sanatçıolan İmparator Kiasung(1101— 1124) nadide çay türlerinin elde edilmesi için tüm hazinesini cömertçe harcadı. İmparator, yirmi farklı çay çeşidi hakkında bir eser yazmış ve bu çay çeşitlerinin içinde en nadide ve iyi kalitede olanının 'Beyaz çay' olduğunu belirtmiştir.

Sungların çay idealleri de, tıpkı hayat felsefeleri gibi Tanglar'dan farklıydı.Sunglar atalarının sembolize ettiklerini gerçekleştirmenin peşindeydiler. Neo-Konfüçyüsçü[14] düşünceye göre *kozmik yasa,* beş duyuyla algıladığımız dünyaya yansımıyordu. Duyularımızla algıladığımız dünya, *kozmik yasa*'nın ta kendisiydi. Ölçülemeyecek kadar uzun zamanlar, anlardan başka bir şey değildi. *Nirvana* her zaman algının içinde bir yerlerdeydi. Ölümsüzlüğün ebedi değişim olduğunu söyleyen Taocu görüş, Sunglar'ın tüm düşünce biçimlerine işlemiştir.Onlar için önemli olan *eylem* değil, *süreç*tir. Gerçekten mühim olan, bir şeyin *tamamlanmış olması* değil, *tamamlanma aşamasıdır.* Böylece insanlık doğayla yüzleşiyordu. *Yaşama sanatı* yeni bir anlam kazanmıştı. Çay sadece şiirsel bir uğraş olmaktan çıkıp kendini gerçekleştirmenin yöntemlerinden biri



[14] Song Hanedanlığı zamanında oluşup kökeni Konfüçyüsçülük'te olan fakat aynı zamanda Daoizm ve Budizm'den de etkilenmiş dini ve felsefi bir akımdır. (ç.n.)

oldu. Wangyucheng, "Ruhumu bir cazibe seli basıyor. Tadındaki o hafif acılık, bana iyi bir öğüdün sonrasında ağızda kalan kötü tadı hatırlatıyor" ifadeleriyle çayı övmüştür. Sotumpa, 'çayın gücünün ve mükemmel saflığının yozlaşmaya tıpkı erdemli bir insan gibi meydan okuduğunu' söylemiştir. Ayrıca Budistler arasında Taocu doktrinlerin çoğunu benimseyen Güney Zen mezhebine ait ayrıntılı bir çay ritüeli mevcuttur. Bu mezhepteki keşişler,BodhiDharma heykeli önünde toplanırlar ve kutsal bir tören resmiyetiyle tek bir kaseden çay içerler. On beşinci yüzyılda, bugünkü Japon çay seremonisine dönüşen gelenek bu Zen ritüelidir.

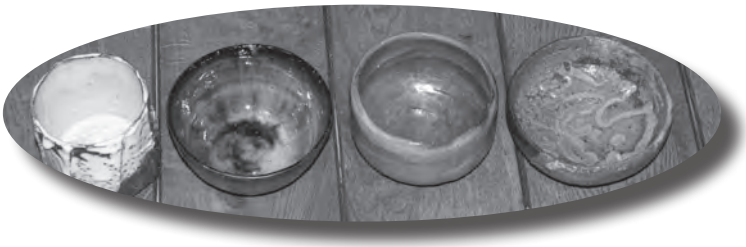
Ne yazık ki on üçüncü yüzyılda, Çin'in yerle bir olmasına ve barbar Yuen imparatorları tarafından yöneltilmeye başlamasına neden olan Moğol kabilelerinin aniden ortaya çıkışı,SungHanedanlığı'nın tüm kültür mirasını yok etti. Yerli MingHanedanlığı'nın on beşinci yüzyılın ortalarında milli birliği yeniden sağlama çabaları da iç sorunlar yüzünden sonuç vermedi. Sonunda Çin on yedinci yüzyılda yeniden yabancı bir milletin, Mançu'ların, yönetimi altına girdi. Tavırlar ve gelenekler önceki zamanlardan iz bırakmayacak şekilde değişmişti. Toz çay tamamen unutuldu. Bir Ming yorumcusunun, Sung klasiklerinde bir çay karıştırıcısından bahsedildiğini belirtmesinin dışında bu geleneği hatırlatacak hiç bir iz kalmadı. Artık çay yaprakları bir kasenin ya da fincanın içinde sıcak suyla demlenerek hazırlanmaktadır. Batı dünyasının neden çayı bu eski şekliyle içtiği de, Avrupa'nın çayla ancak MingHanedanlığı'na yakın dönemde tanışmış olmasıyla açıklanmaktadır.

Bugünkü Çin çayı, lezzetli ama ideal formunda olmayan bir içecektir. Ülkenin uzun yıllar süren sıkıntıları Çin'e hayatın anlamını aramanın zevkini unutturmuştur.

Modernleşmiş, doğruyu söylemek gerekirse yaşlanmış ve büyüsünü kaybetmiştir. Şairlerin ve eskilerin ebedi gençlik ve kuvvetlerini meydana getiren düşlere olan o muhteşem inancını yitirmiştir. Bir derleme haline gelmiştir ve tüm evrenin geleneklerini nezaketle kabul etmektedir. Doğayla oynasa da doğaya hakim olmaya ya da tapmaya tenezzül etmemektedir. Çin'in yaprak çayı,çiçeğimsiaromasıyla bir harikadır. Ancak bu çayda Tang ve Sung seremonilerinin büyüsünden eser yoktur.

Çin medeniyetini yürüdüğü yolda hemen arkasından takip eden Japonya, çayı her üç şekliyle de bilmektedir. 729 gibi eski bir tarihte İmparator Shomu'nun, Nara'daki sarayında yüz keşişe çay ikram ettiği yazılıdır. Yapraklar, büyük ihtimalle bizim elçilerimiz tarafından Tang Sarayı'na ithal edilmişler ve o dönemin geleneklerine göre işlenmişlerdir. 801 yılında Keşiş Saicho bazı tohumlar getirmiş ve bunları Yeisan'da ekmiştir. Sonraki yüzyıllarda aristokrasinin zevklerinden ve çay rahipliğinden olduğu kadar, pek çok çay bahçesinden de bahsedilmektedir. Sung çayı bize, 1191 yılında Çin'e Güney Zen ekolünü araştırmaya gitmiş olan Yeisai-Zenji'nin geri gelmesiyle ulaşmıştır. Getirmiş olduğu yeni tohumlar başarılı bir şekilde üç ayrı yere ekilmiştir. Bu bölgelerden birisi, halen dünyanın en iyi çayının yetiştirildiği Kiyoto yakınlarındaki Uji bölgesidir. Güney Zen mezhebi ve bu mezhep sayesinde çay ritüeli ve Sung çay düşüncesi de fevkalade bir hızla ya-

yılmıştır. On beşinci yüzyılda ŞogunAshikaga-Voshinasa'nın himayesinde çay seremonisi tamamen resmileşmiş, bağımsız ve laik bir eyleme dönüşmüştür. O zamandan beri Çayizm Japonya'da tam anlamıyla kabul edilmektedir. Çin'in demlenmiş çayı, bizde sadece on yedinci yüzyılın ortalarından beri bilindiğinden, bizim için nispeten yeni sayılabilir. Günlük hayatta toz çayın yerini almış olsa da, toz halindeki çay, hala



çayların çayı olma konumunu korumaktadır.

Japon çay seremonisinde, çay ideallerinin son noktaya ulaştığını görürüz. 1281 yılındaki Moğol İstilası'na karşı başarılı direnişimiz, Çin'deki göçebe akınları yüzünden çok acı biçimde yok olan Sung hareketini sürdürmemize olanak sağladı. Bizimle birlikte çay, ideal bir içecek türü olmanın ötesine geçti.*Artık Çay¸ yaşama sanatının diniydi.* Zamanla *saflığa ve arınmaya tapmanın bahanesi oldu.O, ev sahibiyle konuğunun dünyevilik içindeki mümkün olabilecek en yüce güzelliği yakalamak için bir araya geldikleri kutsal bir işlev haline geldi.* Çay odası, yorgun gezginlerin *sanatın membaından içebilmek üzere bir araya geldikleri¸ varlığın kasvetli boşluğunun içindeki bir vaha* idi. Seremoni, *ana fikri çay olan,çiçekler ve tablolar üzerine örülü doğaçlama bir dramaydı.* Ne odanın tonu içinde

göze batacak bir renk, ne nesnelerin ritmini bozacak bir ses, ne uyumu ortadan kaldıracak bir jest, ne de tüm olan bitenin bütünlüğüne zarar verecek bir kelime vardı. Bütün hareketler, çay seremonisinin amacına uygun olacak şekilde son derece *basit ve doğal* olmalıydı. Genelde de aynen bu şekilde başarılı olurdu. Bunun arkasında yatan felsefe basitti: Özünde Çayizm, Taoculuğun tebdili kıyafet haliydi.



Taoculuk ve Zen

Zen'in çayla olan bağlantısı herkesçe bilinen bir şeydir. Çay seremonisinin bir Zen ritüelinden türediğini daha önce de belirtmiştik. Taoculuğun kurucusu olan Laotse'nin adı da çayın tarihiyle çok yakından ilgilidir. Çin ekolünün alışkanlık ve geleneklerini işleyen bir el kitabında, misafire çay sunma seremonisinin Laotse'nin meşhur müritlerinden biri olan ve Han Pass'ın kapısında,Yaşlı Filozof'a bu altın iksirden bir fincan sunan Kwanyin'le başladığı yazılıdır. Bu gibi hikayeler değerli oldukları ve çayın Taocular tarafından eski zamanlarda kullanıldığını onayladıkları için gerçek olup olmadıklarını sorgulamak anlamsızdır. Taoculuğa ve Zen'e olan ilgimiz,Çayizm dediğimiz şeyle tamamen iç içe geçen yaşam ve sanata atıfta bulunan bu iddialarda yatmaktadır.

Her ne kadar bazı övgüye değer çabalar olsa da Taoculuğun ve Zen doktrinlerinin henüz yabancı dillere yeteri kadar çevrilmemesi üzücü bir durumdur.

Aslında *çeviri* her halükarda bir *ihanettir.* BirMing yazarının da dediği gibi çeviri, en iyi ihtimalle *işlemeli kumaşın arka yüzüdür* -tüm iplikler mevcuttur ama rengin ya da desenin inceliği yoktur. Fakat her şeyin ötesinde, çeviride, normalde açıklanması kolay olan hangi büyük doktrin tamamen

anlaşılabilir ki? Kaldı ki eski bilgeler hiçbir zaman düşüncelerini sistemli bir sıraya koymamışlardır. Yarı yanlış, yarı doğru söylemlerden çekindikleri için paradokslarla konuşmuşlardır. Sözlerine bir budalaymışçasına başlamışlar ve dinleyicilerinin zihinlerini genişleterek sözlerini noktalamışlardır. Zeki nüktedanlığıyla bilinen Laotse "Zeka seviyesi düşük olan insanlar, Tao'yu duyduklarındagülmekten katılırlar. Zatenonlar Tao'ya gülmeselerdi, Tao olmazdı" demiştir.

Tao'nunkelime anlamı*Yol*'dur. *Yön, Mutlak, Kanun, Doğa, Esas Sebep,Biçim* şeklinde farklı çevirileri de yapılmıştır. Bu çeviriler, Taocuların araştırma konusuna bağlı olarak kullandıkları terimler değişiklik gösterdiği için yanlış değildir. Laotse, "Cennet ve dünyanın mevcudiyetinden önce doğmuş ve her şeyi kapsayan bir şey var.Nekadar sessiz, ne kadar tek başına! Öylece, yapayalnız ve değişmeden duruyor.O, kendisi için bir tehlike oluşturmaksızın dönmektedir ve O, evrenin anasıdır. Adının ne olduğunu bilmiyorum. Bu yüzden de ona *Yol* diyorum. Gönülsüzce de olsa, ona *Sonsuz* diyorum. *Sonsuzluk Zaman*'dır. *Zaman Yok Oluş*'tur.*YokOluş* da *Tekrar Başa Dönüş*'tür"ifadesini kullanmaktadır.Tao, Yol'un kendisinden çok, Geçiş'tir. Kozmik değişimin ruhu -yeni formlar üretmek üzere sürekli kendine dönen ebedi büyümedir.O, Taocuların çok sevdikleri sembolleri olan ejderha gibi kendini kendi içine doğru geri çeker. Tıpkı bulutlar gibi, bir açılıp bir kapanır. Tao'dan *Büyük Geçiş* diye bahsedilebilir. Tao,*Dünya'nın ruh halidir. Tao'da mutlak olan şey izafiyettir*.

Şu unutulmamalıdır ki tıpkı meşru öncülü Zen gibi Taoculuk da, kendisiniKonfüçyüsçü olarak sunanKuzey Çin'in-

komünist düşüncesine karşıt olan bireysellik eğilimindeki Güney Çin zihniyetini temsil eder. Orta Krallık da Avrupa kadar büyüktür ve üzerinden geçen iki büyük akarsu sistemi, pek çok bölgesel farklılaşmayı da beraberinde getirir. Yangste-Kiang ve Hoang-Ho, Akdeniz ve Baltık Denizi'ne benzetilebilir. Bugün bile yüzyıllardır süren birleştirme çabalarına rağmen, tıpkı Latin ırkının Germen ırkından farklı olması gibi, Kutsal Güney de Kuzey kardeşinden farklıdır. İletişimin zor olduğu eski zamanlarda, özellikle de derebeylikler döneminde, bu düşünsel değişiklik sürekli olarak dile getirilmiştir. Farklı coğrafyaların atmosferini solumuş olanların sanata yaklaşımları ve şiirsel söylemleri de birbirinden farklılık gösteriyordu. Laotse'de, müritlerinde veYangste-Kiang doğa şairlerinin öncüsü olan Kutsugen'de, Kuzeyli çağdaşlarının yavan ahlaki fikirleriyle tutarlılık göstermeyen bir idealizm görüyoruz. Laotse, Hıristiyanlık döneminden beş yüzyıl önce yaşamıştır.

Taocu düşüncenin temelleri, Uzun Kulak soyadlı Laotse'nin gelişinden çok daha öncelere dayandırılabilir. Çin tarihinin eski belgeleri, özellikle de *Değişim Kitabı,* Laotse'nin düşüncelerinde belirleyici olmuştur. Ne var ki M.Ö. altıncı yüzyılda ChowHanedanlığı'nın kurulmasıyla sona eren klasik Çin döneminin fazlasıyla kabul gören yasa ve gelenekleri, bireyselliğin gelişimini kontrol altında tutuyordu. Bu yüzden ancak ChowHanedanlığı'nın parçalanması ve pek çok bağımsız krallığın kurulmasıyla Tao felsefesi de özgür düşünce ortamında meyve vermeye başladı. Gerek Laotse, gerekse Soshi (Chuangtse) Güneyliydiler ve YeniEkol'ün ateşli birer savunucusuydular. Diğer yandan Konfüçyüs de sayısız müridiyle

eski gelenekleri korumayı amaçlıyordu. Bu yüzden Taoculuğu anlamak için biraz Konfüçyüs bilgisi, Konfüçyüs'ü anlamak için de biraz Taoculuk bilgisi gerekir.

Taoculuk'ta *mutlak olanın izafiyet olduğunu* söylemiştik. Ahlak konusunda Taoculuk, yasalardan ve toplumun değer yargılarından muzdariptir. Çünkü Taoculuğa göre *doğru* ve *yanlış* izafî kavramlardır. Bir şeyi tanımlamak genellikle o şeyi sınırlamak demektir -'sabit' ve 'değişmez' kavramları ancak ve ancak gelişimi engelleyen kavramlardır. Kuzugen, "Dünyayı bilgeler döndürür" demiştir. Ahlak standartlarımız toplumun geçmişteki ihtiyaçlarına göredir, fakat toplum hepaynı mı kalır? *Toplumsal itaat, bireyin sürekli kendini topluma feda etmesini de içerir.* Büyük aldanışın devamlılığını sağlamaya yarayan eğitim, cehaleti yüreklendirmektedir. İnsanlara dürüst olmaları değil, makul ve ortama uygun davranışlarda bulunmaları öğretilmektedir. Bizlerin kötü olmamızın nedeni, korku uyandıracak kadar kendimizin bilincinde olmamızdır. Vicdanımız vardır, çünkü başka insanlara doğruyu söylemekten korkarız. Gurura sığınırız, çünkü kendimize doğruyu söylemekten korkarız. Dünyanın kendisi böylesine gülünçken, insan nasıl olup da dünyayı ciddiye alabilir? Değiş-tokuş artık her yerdedir! Onur ve Namus! Şu tuzu kuru tüccarın İyi ve Kötü'yü nasıl sattığına bakın! Hatta *insan*¸ çiçek ve müzikle takdis edilmiş olan sözde *dini bile satın alabilir.* Kilisenin aksesuarlarını üstünden çekip aldığınızı farz edin. Geriye ne kalır? Ne var ki umutlar inanılmaz bir hızla büyüyüp gelişmektedir. Cennete bilet için bir dua, onurlu bir vatandaşlık için bir diploma. Hemen bir çalılığın altına gizleniverin, eğer olur

da gerçek yararlılığınız dünya tarafından keşfedilirse,mezatçı çekici vurup sizi en yüksek fiyatı veren alıcıya bırakıverir. Neden kadınlar ve erkekler kendi reklamlarını bu kadar yaparlar? Bu kölelik zamanlarından kalma bir içgüdü değilse, nedir?

Taoculuğun, sadece o dönemdeki düşünce için bir dönüm noktası olmakla kalmadığını, bununla birlikte kendisin-



den sonra gelen düşünce akımlarını da etkilemesi göz önüne alındığında gücü açıkça kendisini belli eder. Taoculuk,'Çin' kelimesinin kökeni olanve Çin'in yönetim birliği döneminde hüküm sürmüşShinHanedanlığı'nda da aktif bir güçtü. O



zamana gitme şansımız olsaydı Taoculuğun dönemin düşünürlerinin, matematikçilerinin, hukuk ve savaş yazarlarının, mistiklerin, simyacıların ve Yangste-Kiang'ın doğa şairlerinin üzerinde ne kadar güçlü bir etkisi olduğunu incelemek hayli ilginç olurdu. Beyaz bir atın beyaz olduğu için mi, yoksa üç boyutlu somut bir nesne olduğu için mi gerçek olduğunu sorgulamak suretiyle gerçekliği aramayı amaç edinen filozoflar gibi, Zen filozoflarının yolundan giderek *saf* ve *soyut* tarzı kavramları tartışmaktan keyif duyan altı hanedanlığın sohbet ustalarını da göz ardı etmememiz gerekir. İşin özünde, KutsalKarakter'e 'yeşim gibi ılık' bir koruma ve iyileşme getirerek

onu biçimlendirmiş olmasından dolayı Taoculuğa hürmet etmemiz gerekir. Çin tarihi, pek çok prensin, münzevinin ve keşişin, Taocu inancın çeşitli ve ilginç öğretilerinin sonucunda gerçekleşenbunun gibi öykülerle doludur. Her öykünün öğretici ve eğlendirici bir yanı vardır. Hiç ölmemiş olan zevk sahibi bir imparatordan bahsedebiliriz, çünkü o imparator hiç yaşamamıştır. Liethseile rüzgarın sırtına binebilir ve rüzgarın içindeki mutlak sessizliği duyabiliriz. Çünkürüzgar bizizdir. Ya da ne cennete, ne de dünyaya ait olan Hoang-Ho ihtiyarlarından biriyle havada asılı kalabiliriz. Günümüzde TaoculuğunÇin'deki grotesk savunularında bile, başka bir inanç sisteminde bulunması mümkün olmayan bir imge zenginliği vardır.

Her şeyden önce, Tao'nun Asya yaşamına yaptığı en büyük katkı,estetik alanında olmuştur. Çinli tarihçiler Taoizm'den her zaman *dünyada var olma sanatı* diye bahsetmişlerdir. Çünkü Taoculuk bugünle -bizimle- ilgilidir. Bizim içimizde Tanrı Doğa'yla buluşur, dün yarından ayrılır. *Şimdi* devingen *sonsuzluktur, izafiyetin meşru döngüsüdür. İzafiyet Uyum'u* arar. *Uyum Sanat*'tır. *Yaşama sanatı* da kendimizi sürekli yeni çevrelere adapte edip uyum içinde olmaktır. *Taoculuk, dünyevi olanı, olduğu gibi kabul eder ve* Budizm'in ya da Konfüçyüs felsefesinin aksine, *güzelliği,bizim endişe ve üzüntü dünyamızın içinde arar.* Sungların 'Üç Sirke Tadıcısı' alegorisi üç öğretinin temel eğilimlerini mükemmel bir şekilde açıklar: Sakyamuni, Konfüçyüs ve Laotse bir sirke küpünün -hayat sembolünün- başında dururlar ve her biri sirkenin tadına bakmak için parmağını küpe daldırır. Konfüçyüs sirkeyi ekşi

bulur, Buda acı der, Laotseise sirkenin tatlı olduğunu söyler.

Taocular,"Herkes bütünlüğü korusaydı, hayat komedisi daha ilginç bir hale gelirdi"derler. Her şeyin oranını tutturup korumak ve kendi pozisyonunu kaybetmeden başkalarına da yer açmak, dünyevi dramanın başarıya ulaşmasının sırrıdır. Kendi rolümüzü gerektiği şekilde oynayabilmek için tüm oyunu bilmemiz gerekir. *Birey olma bilinci içerisinde bütün olma bilinci kesinlikle kaybedilmemelidir.*Laotse bunu çok sevdiği *boşluk*metaforuyla örnekler. "Sadece *boşluk*'un içinde olanlar gerçekten önemlidir" ifadesini kullanır. Örneğin, bir odanın gerçekliğinin, o odanın tavan ve duvarlarında değil, tavanın ve duvarların etrafını sardığı boşlukta olması gerekir. Aynı şekilde bir sürahinin yararlılığı, içine su konan boş kısımdadır. Yoksa sürahinin şeklinde ya da yapılmış olduğu malzemede değildir. *Boşluk* her anlamda güçlü olandır. Çünkü gerçekten kapsayandır. Boşlukta salt hareketin imkanı yoktur. *Kendisine başkalarının içine özgürce girebildiği bir boşluk yaratabilen kimse, tüm durumların efendisi olacaktır. Bütün, daima parçaya hükmeder.*

Taocuların bu fikirleri, eskrim ve güreş de dahil olmak üzere tüm eylem teorileri üzerindebüyük bir etki yaratmıştır. Bir Japon savunma sanatı olan Jiu-Jitsu adını Tao-Teking metinlerindeki bir bölümden almıştır. Jiu-Jitsu'da, kişi mücadeleyi uzatıp hasmını direnci kalmayana kadar yorarak kendi boşluğunu yaratır ve son saldırıda zafer kazanmak için gücünü ve direncini muhafaza eder. Sanatta ise aynı ilke *önerinin değeri*şeklinde karşımıza çıkar. İfade edilmemiş bir şeyler (boşluklar) bırakmak, diğerlerine fikri tamamlama şansını su-

nar. Böylece *büyük bir şaheser,* siz onun gerçek bir parçası olup onu yaratana kadar dikkatinizi perçinler. Estetik duygularınızla son sınırına kadar dolduracağınız boşluk, tam karşınızda durmaktadır.

Yaşama Sanatı'nda kendisini ustalaştıran bir kişi, gerçek Taocu'dur. O kişi, doğumuyla birlikte ancak ölümün gerçekliğiyle uyanacağı bir hayaller alemine dalar. Diğerlerinin belirsizliğinin arasına karışabilmek için kendi parlaklığını azaltır: Böyle biri,*kışın bir nehri geçmekte olan biri gibi isteksiz, etraftakilerden çekinen birisi gibi tereddütlü, bir konuk gibi saygın, erimek üzere olan bir buz gibi titrek, yontulmamış bir tahta parçası gibi önyargısız ve beklentisiz, bir vadi gibi boş, azgın sular gibi biçimsizdir!*Böyle biri için hayattaki üç cevher,*merhamet, tasarruf ve alçakgönüllülük*'tür.

Dikkatimizi yeniden Zen'e çevirirsek, *Taocu öğretilerin Zen tarafından vurgulandığını* görürüz. *Zen,* Sanskritçe bir kelime olan ve meditasyon anlamına gelen*Dhyana*'dantüremişbir isimdir. *Zen, kutsal meditasyonla kişinin kendisini gerçekleştirmesinin en yüce mertebesine ulaşılabileceğini* iddia eder. Meditasyon, Budalık mertebesine ulaşmanın altı yolundan biri olup, Zen tarikatçıları, Sakyamuni'nin baş havarisi Kashiapa'ya aktardığı daha sonraki öğretilerinde meditasyona özel önem verdiğini iddia ederler. Geleneğe göre, ilk Zen baş keşişi olan Kashiapa sırrını Ananda'ya vermiş, Ananda da kendisinden sonrakine aktarmıştır ve sır yirmi sekizinci baş keşiş olan Bodhi-Dharma'ya kadar ulaşmıştır. Bodhi-Dharma altıncı yüzyılın ilk yarısında Kuzey Çin'e gelmiş ve Çin'in ilk Zen baş keşişi olmuştur. Bu baş keşişlerin ve öğretilerinin tarihi

hakkında çok fazla belirsizlik vardır. Felsefi olarak bakıldığında *eski Zen*'in, bir taraftan Hintli Nagajurna*negativizmi*ile, bir taraftan da*Sancharacharya*'nın ortaya koyduğu*Gnan felsefesi* ile akrabalığı var gibi görünmektedir. Bugün de bildiğimiz gibi ilk Zen öğretisi altıncı Çin baş keşişi olan ve ilk başlarda Güney Çin'de etkili olduğu için *Güney Zen Ekolü* adı verilen ekolün kurucusuYeno'ya (637-713) atfedilmektedir. Yeno'yu, Zen'i Kutsal Yaşam üzerinde canlı bir etki haline getirmiş olan Baso (ölümü 788) takip etmiştir. Baso'nun öğrencisi olan Hiakujo (719-814) ilk Zen manastırınıkurmuş ve hükümet için yeni düzenlemeler ve yeni ritüeller tasarlanmıştır. Baso döneminden sonraki *Zen Ekolü tartışmalarında, eski Hint idealizminin yerine, yerli düşüncelerde bir artışa neden olan Yangste-Kiang düşünme tarzının rolü görülmektedir.*Herhangi bir tarikatçı gururdan da olsa,Güney Zen Ekolü'nünLaotse'nin ve Taocu diyalogcuların öğretilerinebenzerliğinin etkisinden faydalanılmadığı görüşünün tersi iddia edebilir. Tao-Teking'de,Zen meditasyon pratiğinin temel noktaları olan *konsantrasyonun önemi* ve *nefesin düzenlenmesi* gibi konuları halihazırda bulabiliriz.Laotse'nin kitabı üzerine yazılmış en iyi yorumların birkaç tanesi de zaten Zen Bilginleri'ne aittir.

Zen de Taoculuk gibi*İzafiyet'e tapınmadır.* Bir usta, Zen'i'Güney semasında kutup yıldızını hissedebilme sanatıolarak' tanımlamıştır. Gerçeğe ancak zıtların kıyaslanması yoluyla varılabilir. *Yine Taoculuk gibi Zen de, bireyselliğin ateşli bir savunucusudur.* Kendi zihinlerimizin çalışmasıyla ilgili olanların dışındaki hiçbir şey gerçek değildir. Bu duruma Yeno'nun başından geçen bir olay örnek gösterilebilir. Altıncı

baş keşiş Yeno, bir gün rüzgarda dalgalanmakta olan pagoda[15] bayrağına bakan iki keşiş görür. Keşişlerden biri diğerine,"Hareket eden şey rüzgardır" der. Diğeri bu keşişe, "Hareket eden şey bayraktır" diyerek karşılık verir.Yeno onlara hareket eden şeyin ne rüzgar, ne de bayrak olduğunu, onunkendi akıllarının içindeki bir şey olduğunu açıklar. Benzer bir örnek daha verebiliriz. Hiakujo bir talebesiyle ormanda yürürken bir tavşan onlardan ürküp kaçar. Hiakujo talebesine, "Tavşan neden



[15] Budist Tapınağı anlamında kullanılan bir kelime. (ç.n.)

senden kaçtı?" diye sorar. Talebe, "Çünkü benden korktu" diye cevaplar. "Hayır" der büyük usta, "senin öldürme içgüdün olduğu için kaçtı." Bu karşılıklı konuşma Taocu Soshi'yi (Chaungtse) hatırlatmaktadır. Bir gün Soshi bir arkadaşıyla beraber nehir kıyısında yürümektedir. Soshi, "Balıklar suyun içinde nasıl da zevk içinde eğleniyorlar!" der. Arkadaşı, "Sen bir balık değilsin, onların eğlendiğini nasıl bilebilirsin?" diye sorar. Soshi yanıt verir: "Sen de ben değilsin, balıkların eğlendiklerini bilmediğimi nasılbilebilirsin?"

Ortodoks Budizm de, tıpkı Konfüçyüs Ekolü'nün Taoculuğa karşı çıktığı gibi, genellikle Zen'e karşı çıkmıştır. Zen'in metafiziksel içgörüsüne göre kelimeler, ancak düşünceden doğan zorunluluklar olup, Budist yazmalarının yaratacağı tüm etki ancak kişisel gözlemlerin bir yorumudur. Zen takipçileri dış görünüşü esas gerçekliğin önünde bir engel olarak kabul ettikleri için etraflarındaki şeylerin içsel doğasıyla doğrudan fikir alışverişinde bulunmayı amaçlıyorlardı. Zen'in, siyah-beyaz kabataslak resimleri fazlasıyla ayrıntılı ve renkli Klasik Budist Ekolü resimlerine tercih etmesinin sebebi, bu soyut aşkıydı. Hatta Zen'in bazı takipçileri, Buda'yı imajlarda ve sembollerde değil de, kendi içlerinde bulmaya çabaladıkları için ikonoklastik[16] olmaya başlamışlardır. Bu noktada, bir kış gününde ateş yakmak için tahtadan bir Buda heykelini parçalayan Tankawosho'ya rastlarız. O sırada orada bulunanlardan bir tanesi dehşetten donakalmış bir halde, "Bu ne büyük bir saygısızlık!" der. Keşiş yapmacık bir edayla, "Shali'ye küller

[16] Bu kelime, yerleşmiş inançlara karşı çıkan, put kırıcı anlamında kullanılmaktadır. (ç.n.)

vasıtasıyla ulaşmayı arzuluyorum" ifadesini kullanır. Bunun üzerine aynı adam öfkeyle karşılık verir: "Ama bu yaptıklarınla Shali'ye ulaşman imkansız!" Tanka bu serzenişin üzerine, "Eğer ulaşamazsam bu durum bu heykelin kesinlikle Buda olmadığını gösterir. Böyle bir durumdasaygısızca bir hareket yapmış sayılmam" cevabını vererek, ısınırken çıtırdayan ateşe döner.

Zen'in Doğu düşüncesine yaptığı bir diğer özel katkı da *dünyevi olana da, ruhani olana da eş değerde önem veriyor olmasıdır.* Zen öğretisi, nesneler dünyasında küçükle büyük arasında hiçbir ayrım olmadığını, tek bir atomun tüm evrenle eşit düzeyde olabilirliğe sahip olduğunu vurgular. Mükemmeli arayan, önce kendi hayatındaki içsel ışığın yansımasını keşfetmelidir. Bu noktada Zen Manastırı'nın örgütleniş biçimi büyük önem taşımaktadır. Baş keşiş dışındaki tüm üyeler manastırın bakımında özel bir göreve sahiptiler ve ne ilginçtir ki acemilere daha hafif işler verilirken, usandırıcı ve bayağı görevleri daha kıdemli keşişler yerine getirirdi. Bu tip hizmetler Zen disiplinin bir parçasıydı ve en önemsiz iş bile mutlak bir kusursuzlukla yapılmalıydı. Pek çok kez bahçenin yabani otlardan temizlenmesini ya da çay servisini ciddi bir tartışma takip ederdi. *Çayizm'in tüm idealleri, Zen'in hayattaki küçük olayların içindeki büyüklüğü görme öğretisindengelmektedir.* Taoculuk estetik idealleri şekillendirmiş, Zen de bunları hayata geçirmiştir.



Çay Odası

Avrupalı mimarların taş ve tuğla kullanarak yaptıkları yapıların yanında, biz Japonların tahta ve bambu kullanarak yaptıklarımız, 'mimari' demeye değecek şeyler gibi durmamaktadır. Ancak kısa bir süre önce önemli Batılı bir mimar, bizim tapınaklarımızın mutlak kusursuzluğunu fark ederek bunlardan takdirle söz etmiştir. Klasik mimarimiz bile ancak bu kadar fark edilebilirken, bir yabancından, çay odasının ince güzelliğini, Batı'dakinden tamamıyla farklı yapı ve dekorasyon ilkelerini anlamasını bekleyemeyiz.

Çay odası (Sukiya) basit bir kulübeden veya bir barakadan farklı değildir.Sukiya'nın orijinal ideograflardakianlamı *Hayal Evi'*dir. Daha sonraları çeşitli çay ustaları, bu ideografları çay odasının farklı algılanış biçimlerine göre Çince harflerle değiştirmişlerdir.Sukiya terimi aynı zamanda *Boşluk Evi* ya da *Asimetri Evi* an- lamlarına da gelebilmektedir. Çay odası, Hayal Evi'dir. Çünkü şiirsel bir gücün barınması için inşa edilmiş soyut bir yapıdır. O, Boşluk Evi'dir. Çünkü içine o dönemin estetik ihtiyacını karşılamak için yerleştirilmiş olabilecek basit bir objeden başka hiçbir süs konmamıştır. O, Asimetri Evi'dir. Çünkü yarım kalanı hayal gücüyle tamamlama oyununu oynayabilmek için bir şeyleri kasten bitirmeden bırakarak *mü-*

kemmel olmayana tapınmaya adanmıştır. Altıncı yüzyıldan bu yana çay idealleri mimarimizi o kadar etkilemiştir kibugün bile Japon iç mekanlarındaki aşırı basitlik ve dekorasyonundaki yalınlık, yabancılara neredeyse mekanın bomboş olduğu hissini vermektedir.

İlk bağımsız çay odası on altıncı yüzyılda Taiko-Hideyoshi himayesinde çay seremonisinin formalitelerini belirleyen ve bunları en mükemmel mertebeye ulaştıran ve daha çok ikinci ismiRikiu ile tanınan, en büyük çay ustası Senno-Soyaki tarafından yapılmıştır. Çay odasının nasıl bölümleneceği bir on beşinci yüzyıl çay ustası olan Jowo tarafından daha önce belirlenmişti. Eski çay odası çay içmek için toplanılan, tahta paravanlarla bölünmüş sıradan bir çizim odası şeklindeydi. Ayrılan bölümlerden her birine Kakoi[17] adı verilirdi ve bugün de bir evin içindeki bağımsız olmayan çay odalarına bu isim verilmektedir. Sukiya beş kişiden fazlasını almayacak biçimde düzenlenmiş bir çay odasından, çay sunumunda kullanılan gereçlerin odaya getirilmeden önce yıkandıkları bir ön odadan (midsuya), konukların çay odasına girmeden önce çağrılana kadar bekledikleri bir revaktan (machiai) ve machiai'yi çay odasına bağlayan bir bahçe yolundan (roji) oluşur. Çay odasının görünüşü etkileyici değildir. En küçük Japon evinden bile daha küçüktür.Fakat yapımında kullanılan malzemeler zarif bir yoksulluğun izleridir. Ayrıca şunu da unutmamalıyız ki tüm bunlar, derin bir sanatsal tasarının sonucudur ve üzerinde dikkatle çalışılan tüm detaylar, belki en zengin, en şaşalı sarayların, tapınakların detaylarından daha

[17] Etrafı çevrilmiş, kuşatılmış anlamında. (ç.n.)

çok emek gerektirmiştir. İyi bir çay odası, malzeme seçimi ve işçiliği açısından fazlasıyla özen ve doğruluk gerektirdiği için ortalama bir konaktan daha pahalıya mal olur. Gerçekten de çay odasıustalarının yaptıkları iş, vernikli kulübe marangozlarından daha az dikkat isteyen bir iş olmadığı için, bu işte çalışan ustaların, kendi meslektaşları arasında çok şerefli yerleri vardır.

Çay odası Batı mimarisinin tüm eserlerinden farklı olmasının yanında, klasik Japon mimarisinin kendisine de hayli terstir. Dini ya da dini olmayan eski soylu büyük binalarımız, sadece boyutlarına bakıldığında bile azımsanmayacak binalardı. Yüzyıllardan beri büyük yangınlara dayanmayı başarmış olan birkaç tanesi bile, hâlâ görkemleri ve dekorasyonlarındaki zenginlikle bizleri büyüleyebilmektedir. Çapları yaklaşık 1m, yükseklikleri de yaklaşık 3m olan karmaşık bir tuğla sistemiyle desteklenmiş dev ahşap sütunlar, çini kaplı duvarların ağırlığı altında inleyen muazzam kirişler. Bu yapılar her ne kadar yangına dayanıksız olsa da, malzeme ve yapı tarzı bu yapıların depremlere dayanıklılığını ve bölgenin iklim koşullarına uygun olduklarını kanıtlamıştır. Horiuji Altın Salon'u ve YakushijiPagoda'sı ahşap mimarimizin dayanıklılığın çarpıcı örneklerindendir. Bu binalar yaklaşık on iki yüzyıldır sapasağlam ayaktadırlar. Eski tapınakların ve sarayların iç kısımları da çok zengin dekore edilmiştir. Uji'deki-Hodo Tapınağı'nda halen tentenin üzerindeki ayrıntılı yaldız işlemelerin, 'incilerin anası' ve aynalarla yapılmış çok renkli süslemelerin, daha önce duvarları süsleyen tablo ve oymaların kalıntılarını görebiliriz. Ayrıca Kyoto'daki Nikko ve Nijoşato-

larının yapısal güzelliğinin, renk ve detayların inceliği konusunda Arap ve Endülüsleringörkemiyle yarışabilecek bir süs zenginliğine feda edilmiş olduğunu da görebiliriz.

Çay odasının sadeliği ve saflığı Zen manastırlarının birbirleriyle adeta yarışırcasına gelişmelerine olanak sağlamıştır. Bir Zen manastırı, keşişlerin ikamet yeri olması özelliğiyle, diğer Budist mezheplerinin tapınaklarından ayrılır. Şapel sadece bir tapınma ya da ziyaret yeri değil, öğrencilerin bir araya gelip tartıştıkları ya da meditasyon yaptıkları bir kolej sınıfıdır. Oda, sunağın arkasında mezhebin kurucusu BodhiDharma'nın ya da yanında Kashiapa ve Ananda'yla birlikte Sakyamuni'nin bir heykelinin bulunduğu bir bölüm dışında süssüzdür. Sunakta bu bilgelerin Zen'e yapmış oldukları değerli katkıların anısına çiçekler ve tütsüler bulunur. Çay seremonisinin de temelini oluşturan BodhiDharma heykeli önünde aynı kaseden çay içme geleneğinin Zen keşişlerinden geldiğini daha önce belirtmiştik. Zen şapeli sunağının da, *Tokonama'ların*[18] ilk örneği olduğunu burada söyleyebiliriz.

Bütün büyük çay ustaları Zen öğrencileriydiler. Ayrıca onlar, Zen ruhunu hayatın gerçekleriyle buluşturmak için çaba göstermişlerdir. Bu nedenledir ki çay odası da, tıpkı seremoninin diğer elemanları gibi Zen doktrinlerinin çoğunu yansıtan bir niteliktedir. Geleneksel bir çay odasının genişliği, Vikramadytia'nın*Sutra*'sındaki bir bölümde belirtildiği gibibir ayak karedir (yaklaşık 1 m^2). Bu ilginç eserde,Vikramadytia'nın AzizManjushiri ve seksen dört bin müridini bu boyuttaki bir

[18] Japon evlerinde konukların göz zevklerine hitap etmek için çiçeklerin ve tabloların konduğu şeref köşeleri. (ç.n.)

odada ağırladığından bahsedilir. Bu nokta, gerçek aydınlanmada boşluğun var olmayışı teorisine dayalı bir alegorinin ifadesidir. Benzer şekilde,*Machiai'*den çay odasına uzanan bahçe yolu olan*Roji*de, meditasyonun ilk basamağını oluşturan içsel aydınlanmayı temsil eder. Roji'nin amacı, dış dünyayla olan bağı kopartmak ve çay odasının tüm güzelliğinden yararlanacak biçimde bir zihin berraklığı yaratmaktır. Bu bahçe yoluna ayak basmış olan birisi, her zaman yeşillerin alacakaranlığında, çam yapraklarının arasındaki yer taşlarının rastgele düzeni üzerinde yürürken ve yosun kaplı taş fenerlerin yanından geçerken ruhunun nasıl dünyevi düşüncelerin arasından sıyrılıp yükseldiğini asla unutmaz. İnsan bir şehrin göbeğinde olabilir, ama yine de tozdan, şehrin gürültüsünden çok uzakta, bir ormandaymış gibi hissedebilir. Çay ustalarının bu saflık ve sessizlik etkisini yaratmaktaki becerileri inanılmazdı. Roji'yi geçerken yaşanılan duygu, ustadan ustaya farklılık gösteriyordu. Rikiu gibi ustalar kesin yalnızlığı hedefliyor ve Roji'nın sırrının şu eski dizelerde olduğunu iddia ediyorlardı:

"Uzaklara bakıyorum
Ne çiçekler var
Ne de kızıl yapraklar
Sahilde yalnız bir kulübe
Bir güz akşamının solan ışıkları içinde"

Kobori-Enshiu gibi ustalar farklı bir etkinin peşindeydiler. Enshiu bahçe yolu fikrinin şu dizelerde olduğunu iddia ediyordu:

"Yaz gecesinde ağaçlar
Bir parça deniz
Bir parça solgun ay"

Onun yakalamaya çalıştığı anlamı algılamak zor değildir. Hâlâ geçmişin gölgeli hayallerinde gezinen, ama bir yandan da olgun bir ruhani ışığın tatlı bilinçsizliğinde yıkanan ve önünde sere serpe uzanan özgürlük için yanıp tutuşan yeni uyanmış bir ruh hali yaratmayı istemiştir.

Bu düşüncelerle hazırlanan konuk, sessizce mabede yaklaşır ve şayet bir samuraysa kılıcını saçakların altındaki rafa bırakır. Çünkü çay odası mutlak barışın yuvasıdır. Daha sonra yüksekliği 1 metreden fazla olmayan bir kapıdan eğilerek küçük bir odaya geçer. Bu geçişi, şeref ve rütbe farkı gözetmeksizin, tüm konuklar yapmak zorundadır. Bu geçiş, *alçak gönüllülüğü pekiştirmeyi*sağlar. İçeri giriş sırasını 'machiai'de kararlaştırdıktan sonra, konuklar teker teker sessizce içeri girip önce 'tokonama'daki çiçeklerin ya da tabloların önünde saygıyla eğilip yerlerini alırlar. Ev sahibi tüm konukların yerlerine yerleşmelerinden sonra içeri girer. Demir çaydanlığın kaynama tıkırtıları dışında hiçbir şeyin bozmadığı bir sessizlik odaya hakim olur. Dibindeki parçaların tuhaf melodiler çıkartması için özel olarak tasarlanan çaydanlık hoş şarkılar söyler. Bu şarkılarda insan bulutların çevrelediği bir şelalenin yansımalarını, kayalara vuran uzaklarda bir denizin dalga seslerini, bir bambu ormanını yıkamakta olan şiddetli bir sağanağı ya da uzaklardaki bir tepeden gelen çam hışırtılarını duyabilir.

Gündüz bile odadaki ışık azdır. Çünkü eğimli tavanın alçak saçakları, güneş ışınlarının çok az bir kısmının içeri girmesine izin verir. Tabandan tavana kadar her şey dikkat çekmeyecek renktedir. Konuklar da giysilerini göz alıcı olmayan renklerden seçmişlerdir, yılların getirdiği olgunluk her şeyden önemlidir. Bembeyaz ve tertemiz olan bambu çay kaşığı ve keten peçete dışında yenigörünen hiçbir şey odada bulunmaz. Her ne kadar oda ve eşyalar solgun görünse de, her şey kesinlikle tertemizdir. En karanlık köşede bile tek bir toz zerreciği yoktur. Eğer toz varsa bu, ev sahibinin bir çay ustası olmadığını gösterir.Çünkü çay ustalığının en önemli gereklerinden biri, odanın nasıl süpürüleceğini,temizleneceğini ve nasıl bulaşık yıkanacağını bilmektir. Temizliğin ve toz almanın da bir sanatı vardır. Ancak nasıl metal bir antika eser,Hollandalı bir ev hanımının işgüzarlığına kurban edilmemeliyse, aynı şekilde, bir vazodan damlayan suda her zaman silinmemelidir. Çünkü bu su tazeliği ve serinliği çağrıştırabilir.

Bu noktada Rikiu'nun temizlik anlayışını gösteren ve çay ustalarının çok sevdiği bir hikayeden bahsedebiliriz.Rikiu bahçe yolunu süpürmekte ve sulamakta olan oğlu Shoan'ı izliyordu. Oğlu işini bitirinceRikiu, "Yeterince temiz değil" dedi ve tekrar denemesini buyurdu. Bir saat süren yorucu bir çalışma sonrasında oğlukendisine döndü ve "Baba yapılacak başka bir şey yok, merdivenler üç kez yıkandı, ağaçlardaki dikenler ve taş fenerlerin üstündeki yosunlar bile ışıl ışıl parlıyor. Yerde ne bir dal parçası, ne de yaprak kaldı" diye seslendi. Bunun üzerine "Genç budala!'"diye azarladı oğlunu büyük usta, "Bir bahçe yolu bu şekilde süpürülmez!" dedi. Bunu söyledikten

sonra Rikiu bahçeye girdi ve bir ağacı sallayarak tüm bahçeyi altın sarısı ve kızıl yapraklarla, sonbaharın o işlemeli kumaşıyla doldurdu!Rikiu'nun istediği şey salt temiz olan değil, aynı zamanda güzel ve doğal olandı.

'Hayal evi' ismi, bazı bireysel sanatçı ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik bir yapıyı vurgulamaktadır: *Çay odası çay ustası için yapılır, çay ustası çay odası için değil!* Çay odası gelecek kuşaklar için yapılmamıştır, dolayısıyla gelip geçicidir. Herkesin bir evi olması gerektiği fikri, Japonların reisi öldüğünde her evin boşaltılmasını buyuran bir Shinto batıl inancına dayanan eski bir gelenekten gelmektedir. Bunun arkasında fark edilmemiş sağlıkla ilgili sebepler de olabilir. Bir başka eski inanışa göre de her yeni evli çiftin yeni bir evde yaşaması gerekir. Bu tarz gelenekler yüzünden,İmparatorluk başkentleri eskiden sık sık bir şehirden diğerine taşınmıştır. Güneş Tanrıçası'na adanmış bir tapınağın, her yirmi yılda bir yeniden inşa edilmesi, bu eski geleneklerin günümüze kadar ulaşan uzantılarına bir örnektir. Bu geleneklerin uygulanabilmesi için, bizim ahşap mimarimizde olduğu gibi kolayca sökülüp takılabilen bir yapı sistemi olmalıdır. Taş ve tuğla kullanarak daha kalıcı bir sistem geliştirmek,göçleri imkansız hale getirirdi. Nitekim Nara Dönemi'nden[19] sonra, Çin'in daha sağlam ve sabit ahşap mimarisini benimsediğimizde böyle de olmuştur.

On beşinci yüzyılda, Zen bireyciliğinin ağır basması ve çay odasıyla olan bağlantısı sayesinde eski zihniyet tekrar önem kazanmıştır. Budizm'in gelip geçicilik anlayışı ve ruhu

[19] Japon tarihinde 710-794 yıllarını kapsayan dönemdir. Nara'nın başkent olarak belirlenmesi sebebiyle bu dönem Nara Dönemi olarak anılmaktadır. (ç.n.)

maddeden üstün gören bakış açısıyla beraber Zen, evi sadece vücut için geçici bir barınak olarak görür. Vücut ise ormandaki dallardan ve otlardan inşa edilmiş derme çatma bir kulübedir. Bu bütünlük bozulduğunda tüm parçalar tekrar doğaya karışıp doğanın içinde çözülecektir. Çay odasında bu geçicilik, ot çatıyla, ince kolonların dayanıksızlığıyla, bambu desteklerin hafifliğiyle ve malzemelerin kullanımındaki belirgin özensizlikle kendisini belli eder. Ebedi olan, ancak ve ancak etrafımızı saran basit şeylerle iç içe geçmiş olan ve bunları zarafetin hafif ışığıyla güzelleştiren ruhta bulunabilir.

Çay odasının kişisel zevklere göre inşa edilmesi gerekliliği *sanatta yaşamsallık ilkesinden* kaynaklanmaktadır. Tam anlamıyla ele alacak olursak sanat, günümüz gerçeklerine uygun olmalıdır. Bu, gelecek nesilleri yok saydığımız anlamına gelmez. Fakat anın tadını çıkarmayı daha iyi öğrenmemiz



gerektiğini gösterir. Bu da geçmişten gelenleri göz ardı etmek anlamında değildir. Bu düşünce, geçmişi bilincimiz içerisinde özümsememiz gerektiği anlamına gelmektedir. Geleneklere ve formüllere köle gibi harfi harfine uymak, mimaride bireyselliği baltalamaktadır. Bugün Japonya'da örneklerine rastladığımızAvrupa mimarisinin zevksiz birer taklidi olmaktan öte gidemeyen binalardan tamamen vazgeçebiliriz. Bizler hep en gelişmiş Batı milletlerinin bile mimarilerinin neden orijinallikten uzak, eskinin taklitleri olduklarını merak etmişizdir. Kim bilir, belki de bir prensin gelip yeni hanedan kurmasını beklediğimiz bir değişim döneminden geçiyoruzdur. Keşke atalarımızı daha çok sevip sayıp daha az taklit ediyor olsaydık. Bu bağlamda, Antik Yunanlıların mükemmel oldukları söylenebilir. Çünkü onlar daha antik olandan gelmiyorlardı.

Boşluk Evi terimi,her şeyi kapsayan Taocu teoriyi iletmenin yanında, dekoratif objelerde sürekli değişiklik yapmayı da içerir. *Çay odası* estetik ihtiyaçlara uygun biçimde yerleştirilmiş birkaç obje dışında, tamamen boştur. Özel durumlarda bir sanat objesi odaya getirilir ve her şey ana temaya uygun biçimde seçilip düzenlenir. İnsan aynı anda iki müzik parçasını dinleyemez. Çünkü gerçek güzellik ancak merkezi bir güdüye odaklanarak algılanabilir. Bu yüzden çay odalarımızın dekorasyonu, evin içini müzeye çeviren Batılı dekorasyon anlayışından farklıdır. Sadeliğe, ölçülülüğe ve dekorasyonun sık sık yenilenmesine alışmış bir Japon'a göre heykellerle, resimlerle, ufak tefek süs eşyalarıyla dolu bir Batılı evi, *zenginliğin görgüsüzce dışavurumudur.* Çünkü tek bir sanat şaheserinin görünümünün bile tam olarak değerlendirilmesi, çok büyük

bir algı zenginliği gerektirmektedir. O halde Avrupa ve Amerika'daki evlerde yaşayanların bu renk ve biçim cümbüşü içerisinde mucizevi, sonsuz bir sanatsal duyguya sahip olmaları gerekir ki, bu da gerçek olabilecek bir durum değildir.

Asimetri Evi ifadesi dekoratif tasarımın bir başka evresini belirtir. Japon sanat objelerinin simetriden yoksun oluşu sık sık Batılı eleştirmenlerin hedefi olmuştur. Bu da Taocuların Zen ideallerini uygulanmasının bir sonucudur. *Derin düalizm anlayışıyla Konfüçyüs felsefesi* ve *kutsal üçlü'ye tapan Kuzey Budizmi,* simetrinin kullanılmasıyla hiçbir şekilde çelişmiyordu. Bu yüzden eski Çin bronzlarının yadaTangHanedanlığı'nın ve Nara Dönemi'nin dini sanat eserlerini incelersek, simetriye aşırı bir düşkünlükle karşılaşırız. O dönemdeki tüm iç mekanlar bu düzene göre dekore edilmiştir. Ne var ki, *Zen'in ve Taoculuğun mükemmellik anlayışı farklıdır. Felsefelerinin devingen doğası, mükemmelliğin kendisinden çok, onu elde etme sürecine odaklanmıştır. Gerçek güzellik, tamamlanmamış olanı ancak kendi aklında tamamlayan birisi tarafından keşfedilebilir.* Hayatın ve sanatın gücü, büyümeye olanak sağlamalarından gelir. Çay odasında herkesin kendi hayal gücünde tamamlayarak bütün etkiyi yaşayabileceği kimi ayrıntılar özellikle boş bırakılmıştır. Zen anlayışı nedeniyle Uzak Doğu sanatı, bütünlüğü ve sürekli tekrarı simgeleyen simetriden özellikle uzak durmuştur. Tasarımda bütünlüğün hayal gücünü kısırlaştırdığına inanılmıştır. Bu yüzden manzaralar, kuşlar ve çiçekler gözde resim modelleri olmuş ve insan figürü tercih edilmemiştir. Zaten yeterince göz önündeyiz ve tüm kibrimize rağmen öz saygı bile zaman zaman sıkıcı gelebilir.

Çay odası'nda tekrarlama korkusu sürekli olarak mevcuttur. Odanın dekorasyonunda kullanılacak objeler öyle seçilmelidir ki hiçbir desen, hiçbir renk tekrarlanmamalıdır. Odada sahici bir çiçek varsa, bir çiçek resmi bulunamaz. Eğer yuvarlak bir çaydanlık kullanıyorsanız, sürahiniz köşeli olmalıdır. Siyah sırlı bir çay fincanı, siyah boyalı bir çay kutusuyla birlikte kullanılmamalıdır. *Tokonomaya* bir vazo ya da tütsülük yerleştirirken, tam merkeze koymamaya özen gösterilmelidir. Aksi takdirde boşluk, iki eşit parçaya ayrılmış olur. Odada monotonluktan kaçınmak için *tokonoma*'nın bulunduğu sütunda kullanılan ahşap, diğer sütunlarınkinden farklı olmalıdır.

Japon iç mekanlarının dekorasyon tarzı da, pek çok objenin simetrik bir biçimde şöminenin üstüne ya da başka yerlere yerleştirildiği Batı evlerininkinden çok farklıdır. Batı evlerinde genellikle gereksiz bir tekrarlamayla karşılaşırız. Arkasında birebir boyutlarda portresi gözlerini bize dikmişken birisiyle konuşmak, bizim için oldukça sıkıntılı bir durumdur. Tablodakinin mi, yoksa adamın kendisinin mi gerçek olduğunu merak eder ve ikisinden birinin sahte olduğunu düşünürüz. Pek çok kez bir yemek masasına oturduğumuzda, yemek odasının duvarlarının aşırı doluluğu bize gizli bir hazımsızlık yaşatır. Av ve spor kurbanı olan balıkların ve çiçeklerin bunca resmini ya da ayrıntılı oymalarını neden asarlar? Bizlere bir zamanlar yemek yemiş ve şimdi ölmüş olanları hatırlatan aile yadigarı tabakları neden sergilerler?

Çay odasının sadeliği ve bayağılıktan uzaklığı, onu dış dünyanın sıkıntılarından kaçılacak gerçek bir sığınak haline

getirmiştir. İnsan ancak ve ancak orada kendisini tam anlamıyla hiç bozulmamış olan güzelliğe adayabilir. On altıncı yüzyılda çay odası, savaşçılar ve ülkeyi yeniden yapılandırmaya ve yönetim birliğini sağlamaya çalışan devlet adamları için bir mola yeri niteliğindeydi. On yedinci yüzyılda Tokugawa'nın sıkı kuralcılığının ardından çay odası, sanatçı ruhların bir araya gelip özgürce iletişim kurabilmelerinin tek yolu haline gelmişti. Büyük bir sanat eseri karşısında daimyo[20], samuray ya da sıradan halk birbirinden farklı değildi. Sanayileşme, *gerçek arınma*yı her geçen gün tüm dünyada biraz daha zorlaştırıyor. Acaba çay odasına her zamankinden çok mu ihtiyacımız var?

Sanattan Anlamak

'Arpın Dize Gelmesi' diye bir Taocu hikaye duydunuz mu?

LungmenKoyağı'nın eski zamanlarında, ormanın gerçek kralı olan bir Kiri ağacı varmış. Yıldızlarla konuşmak için başını kaldırması yetermiş. Kökleri toprağın en derinlerine kadar gider ve kahverengi saçakları aşağılarda uyumakta olan gümüş ejderin uzantılarıyla beraber toprağa karışırmış. Günün birinde, ulu bir bilge bu ağaçtan inatçı ruhunu ancak en yetenekli müzisyenlerin ehlileştirebileceği muhteşem bir arp yapmış. Bu müzik aleti uzun yıllar Çin İmparatoru'nun hazinesinde kalmış. Ne var kiarpın tellerini tıngırdatıp müzik yapmaya çalışan herkesin çabası boşa gitmiş. Tüm o yoğun çabaların sonucunda elde ettikleri tek şey, hor görmenin kaba notaları ve söyleyecekleri şarkıyı tutmayan bozuk akort oluyormuş. Arp efendisine itaat etmiyormuş.

[20] Japonya'da feodalite döneminde hüküm süren kişi, derebeyi. (ç.n)



En sonunda arpçılar kralı Peiwoh gelmiş. Arpı şefkatle, sanki hırçın bir atı sakinleştirmeye çalışıyormuşçasına okşamış, tellere nazikçe dokunmuş. Doğayı, mevsimleri, yüksek dağları, çağlayan suları anlatan şarkılar söylemiş ve ağacın tüm anıları canlanmış! Bir kez daha baharın o tatlı esintisi dallarının arasında gezinmiş. Bir kez daha dans eden çağlayanlar, büyüyen çiçeklere gülmüşler. Sayısız yaz böceğinin rüya gibi sesini, yağmurun ince ince yağışını, guguk kuşunun ötüşünü yakınında hissetmiş. Bir kaplan kükrüyor, vadi aynı şekilde ona karşılık veriyormuş. Sonbahar ayı, çöl gecesinde, kılıç gibi keskin ışıklarıyla buzlanmış çimenlerin üstünde parlıyormuş. Şimdi de kış hakimmiş. Karlı gökyüzünden girdaplar yapa yapa inen kuğu sürüleri ve çatırdayan dolular vahşi bir hazla ağacın dallarına düşüyormuş.

Ardından Peiwoh şarkısını değiştirmiş ve bir aşk şarkısına başlamış. Orman, kara kara düşünen, ateşli, aşık bir delikanlı gibi sallanmış. Gökten kibirli bir bakireymişçesine bembeyaz ve hafif bir bulut gelip geçmiş.Ama geçerken yerde uzun gölgeler bırakmış. Umutsuzluk kadar kara gölgeler. Derken Peiwoh yine şarkıyı değiştirmiş. Bu kez de kılıç şakırtılarıyla, kişneyen atların nal sesleriyle dolu bir şarkıya başlamış. Arpın içinde Lungmen fırtınası kopmuş, bir ejder şimşeğin sırtına binmiş, karşı tepelere yıldırımlar düşmüş. Yüce İmparator neşe içinde Peiwoh'a bu zaferin sırrının ne olduğunu sormuş. Peiwoh yanıtlamış: "Efendimiz, diğerleri başaramadılar. Çünkü kendi şarkılarını söylediler. Ben arpın kendi melodisini seçmesine izin verdim ve gerçekte Peiwoh mu arp oldu, yoksa arp mı Peiwoh oldu tam olarak farkına varmadan çaldım."

Bu hikaye, sanattan anlamanın gizemine güzel bir örnektir. Şaheser, bizim en yüce duygularımızla çaldığımız bir senfonidir. Gerçek sanat Peiwoh'tur ve bizler de Lungmen arpıyız. Güzel olanın büyülü dokunuşuyla varlığımızdaki gizli teller uyanır ve bu çağrıya cevap olarak titreşirler. Akıl akılla konuşur. Söylenmeyeni dinler, görünmeyene bakarız. Efendi bizim bilmediğimiz notaları çalar, uzun zaman önce unutulmuş olan anılar yeni bir anlam kazanarak gözümüzde canlanır. Korkunun bastırdığı umutlar, tanımlamaya cesaret edemediğimiz arzular, muzaffer bir edayla ayağa kalkarlar. Aklımız sanatçının boyalarını sürdüğü bir tuvaldir. Renkleri duygularımızın, ışık ve gölge oyunları, üzüntünün gölgesidir. Şaheser bize ait olduğu kadar, biz de şahesere aidizdir.

Sanat anlayışı için gerekli olan karşılıklı fikir alışverişi, karşılıklı fedakarlık gerektirir. Sanat eserine bakan, verilen mesajı algılayabilmek için bir fikir geliştirmeli, sanatçı da bunu nasıl ifade edeceğini bilmelidir. Bir daimyo olan çay ustası Kobori-Enshiu bize şu değerli sözleri miras bırakmıştır: "Değerli bir tabloya, sanki değerli bir prense yaklaşır gibi yaklaşınız." Bir şaheseri anlamak için önünde eğilmeli ve her ayrıntısını soluğunuzu tutarak incelemelisiniz. Güvenilir bir Sung eleştirmeni son derece çarpıcı bir itirafta bulunmuştur: "Gençliğimde, resimlerini sevdiğim ustalara şükran duyardım. Ne var ki muhakeme yeteneğim olgunlaştıkça, ustaların benim hoşuma gitmesi için seçtikleri şeylerden hoşlandığım için kendime şükran duyar oldum." Ne acıdır ki çok azımız tablolara bakarak bunları yapan ressamın o anki ruh halini anlamaya çalışırız.İnatçı cehaletimizle onları bu nezaketten mahrum bırakırız. Bu yüzden de gözümüzün önünde uzanan güzellik ziyafetini sıklıkla kaçırırız. Yalnız şunu unutmamak gerekir: Kendi anlayış eksikliğimiz yüzünden açlık çektiğimizde, bir ustanın bize her zaman sunabileceği bir şeyler vardır.

Anlayışlı ve duygulu biri için iyi bir eser, kendisine yoldaşlık çerçevesi içinde eşit gördüğü yaşayan bir gerçekliktir. Aşkları ve korkuları bizim içimizde tekrar tekrar hayat bulduğu için sanatçılar ölümsüzdür. Bize hitap eden el değil, ruhtur. Teknik değil, insandır ve çağrı ne denli insanî olursa cevabımız da o denli içten olur. Sanatçıyla aramızdaki bu gizli anlayıştan dolayı, şiirlerde ya da romanlardaki kahramanlarla birlikte biz de üzülüp seviniriz. Chikamatsu, bizim Japon Shakespeare'imiz, dramatik kompozisyonun birinci ilkesinin, yazarın izleyicile-

rin güvenini kazanması olduğunu belirtmiştir. Bir gün,onun öğrencileri, o onaylasın diye bir sürü oyun önermişlerdi. Fakat o, bu oyunlar içerisinden sadece bir tanesini onayladı. Onayladığı oyun, ikiz kardeşlerin birbirlerine karıştırılmalarının yarattığı sıkıntılardan bahsettiği için biraz *Yanlışlıklar Komedisi*'ne benziyordu. Bu oyun için Chikamatsu, "Bu," dedi, "dramanın ruhunu tamamen taşıyor. Bu oyun, izleyenleri düşünmeye sevk edecek. İzleyenlerin oynayanlardan daha fazlasını bilmelerine müsaade edecek. İzleyenler, kardeşlerin ne zaman karıştırıldığını bilecek ve masumca alın yazılarına sürüklenen zavallı karakterlere merhamet edecekler."

Gerek Doğu'nun, gerekse Batı'nın büyük sanatçıları, izleyicilerin güvenini kazanmanın bir yolu olan *önerinin* değerini unutmamışlardır. Kim, bize sunulmuş uçsuz bucaksız düşünce alanlarına korkuyla karışık bir saygı duymadan bir şaheseri tasarlayabilir ki? Şaheserler ne kadar tanıdık ve sıcaktırlar! Buna karşın modern bayağı eserler ne kadar da soğuktur! İlkinde bir insanın kalbinden taşan sıcacık samimiyeti hissederiz, diğerinde ise sadece soğuk bir selamlama vardır. *Kendi tekniğinin içinde boğulmuş olan modern sanat, kendini nadiren yükseltir.* Lungmenarpına boş yere yalvaran müzisyenler gibi sadece kendisi için şarkı söyler. Yapıtları bilime yakın olabilir, ancak insaniyetten uzaktır. Japonya'da kullanılan eski bir deyişe göre bir kadın kibirli bir adamı sevemez. Çünkü o adamın kalbinde aşkın içine girip doldurabileceği bir aralık yoktur. Sanatta kibirlilik, ister sanatçıdan, ister halktan kaynaklansın, karşılıklı duygu alışverişi için son derece yıkıcıdır.

Sanatta birbirlerine benzer ruhların bir araya gelmesi kadar kutsal bir şey yoktur. O buluşma anında sanatsever ken-

disini aşar. Aynı anda hem kendisidir, hem değildir. Bir an sonsuzluğu yakalar ama sözcükler, içindeki sesi ifade edemez. Ruhu maddenin zincirlerinden kurtulmuş bir halde etrafındakilerin ritmi içerisinde dolaşır. Bu zamanlarda sanat, inanca yakın konumdadır ve insanı onurlandırır. Bir şaheseri kutsal kılan da budur. Eski zamanlarda Japonların değerli sanatçılara duydukları saygı çok büyüktü. Çay ustaları sahip oldukları hazineleri dini bir gizlilikle korurlardı. Kutsal emanetin saklandığı yere ulaşmak için art arda ya da iç içe geçmiş pek çok kutuyu açmak gerekirdi. Orada ipeğin yumuşak kıvrımları arasında kutsalların kutsalı bulunurdu. Bu obje çok nadir olarak ve ancak çok özel kimselere gösterilirdi.

Çayizm'in yaygınlaşmaya başladığı dönemde,Taiko'nun kumandanları zafer hediyesi olarak büyük toprakların yerine önemli ve nadide bir sanat eserini almayı tercih ederlermiş. Pek çok sevilen tiyatro oyunu, önemli bir şaheserin kayboluşunu ve sonrasında geri getirilişini anlatır. Örneğin, bir oyunda, içinde Sesson'unDharuma resminin bulunduğu LordHosokawa'nın Sarayı'nda, o sırada nöbette olan samurayın dikkatsizliği yüzünden yangın çıkar. Samuray tüm tehlikeleri göze alıp bu değerli eseri kurtarmak için alevler içindeki binaya dalar ve Kakemono'yu bulup alır. Ancak tüm çıkışları alev sarmıştır. Sadece eseri düşünerek kılıcıyla bedenini yarar, gömleğinin kolunu yırtıp yazmanın etrafına sarar ve yazmayı da kılıcıyla açmış olduğu yarıktan vücuduna sokar. Yangın en sonunda söndürülür. Dumanı tüten közler arasında hazineyi hiç zarar vermeden içinde saklayan yarı yarıya kül olmuş bir ceset yatmaktadır. Bu hikayeler kulağa hoş gelmeyebilirler, fa-

kat güvenilir bir samurayın kendini feda edişini olduğu kadar, bir şahesere verdiğimiz büyük değeri de göstermektedirler.

Ancak unutmamalıyız ki sadece bize hitap ettiği sürece sanatın değeri vardır. Eğer bizim duygularımız evrenselse, sanat da evrensel bir dil haline gelebilir. Güncel yaşantımız, geleneklerin gücü, kalıtsal içgüdülerimiz bizim sanatsal zevklerimizin ufkunu daraltmaktadır. Aşırı bireyselciliğimiz, anlayışımıza bir şekilde bir sınırlama getirir ve estetik kişiliğimiz sürekli olarak geçmişte kendi benzerlerini arar. Onu işlediğimiz takdirde sanat anlayışımızın gelişeceği ve bugüne dek tanımlayamamış olduğumuz pek çok güzellik ifadesinden zevk almaya başlayabileceğimiz doğrudur. Ne var ki yine de evrende sadece kendi imajımızı görürüz -bizim belli kişilik özelliklerimiz algımızın şeklini belirler. Çay ustaları da sadece kendi kişisel ölçütleri içinde onları etkilemiş olan objeleri toplamışlardır.

Burada akıllara Kobori-Enshiu'yla ilgili bir hikaye geliyor. Enshiu'nun koleksiyonundaki zevkli seçimleri için öğrencileri kendisine iltifat ediyorlardı: "Her parça insanı kendisine hayran bırakıyor. Bu da sizin Rikiu'dan daha iyi bir zevkiniz olduğunu gösteriyor. Çünkü onun koleksiyonundaki bin parçadan ancak birini bir beğenen çıkar." Enshiubu iltifata üzüntüyle cevap verir: "Bu ancak benim ne kadar sıradan olduğumu gösteriyor. Ulu Rikiu sadece kendi kişiliğini etkilemiş olan parçaları sevme cesaretini gösteriyordu. Bense farkında olmadan çoğunluğun beğenisini tatmin etmeye çalışıyormuşum.Gerçekten de Rikiu bin yılda bir gelecek bir çay ustasıdır."

Ne acıdır ki günümüzde sanata karşı duyulan hevesin gerçek hissiyatla hiçbir ilgisi yoktur. Yaşadığımız bu demokratik çağda, insanlık kendi hissettiklerine bakmaksızın popüler olanın en iyi olduğunu haykırıyor. Zarif olanı değil, pahalı olanı, güzel olanı değil, moda olanı istiyor. Kitleler için kendi sanayileşmesinin kıymetli bir ürünü olan resimli dergileri uzun uzun incelemek, hayranmış gibi yaptıkları erken dönem İtalya'sından ya da Ashikaga[21] ustalarından çok daha fazla sanatsal doyum sağlıyor. Artık sanatçının adı eserin kalitesinden daha önemli. Çinli bir eleştirmen yüzyıllar önce şöyle yakınıyor: "İnsanlar tabloları kulaklarıyla eleştiriyorlar." Bu durum, günümüzde başımızı çevirdiğimiz her yerde karşımıza çıkan sahte klasikler dehşetinin sorumlusu olan gerçek anlayış eksikliğinin ta kendisidir.

Yaygın olan bir başka hata da, sanatın arkeolojiyle karıştırılmasıdır. Eski çağlara duyulan saygı, insanın karakterindeki en iyi özelliklerden biridir ve bunu zevkle biraz daha geliştirebiliriz. Eski ustalar geleceği aydınlatan yolu açtıkları için haklı bir saygıyla anılırlar. Yüzyıllar boyunca eleştirildikleri halde günümüze kadar sağlam kalmış olmaları, onlara karşı bizdebir saygı uyandırır. Bununla beraber, onların başarılarını sadece geçen yılların uzunluğuyla değerlendirmek için budala olmak gerekir. Aslında bizim tarihsel sempatimiz, estetik ayrımcılığımıza üstün gelir. Sanatçı mezarına konduğu zaman, kendisine karşı hissettiğimiz beğenimizi belli eden çiçekler sunarız. Evrim teorisine gebe on dokuzuncu yüzyıl, bizim türlerdeki bireyselliğe yaklaşımımızı iyice baltalamaktadır. Bir

[21] 1338-1573 yıllarında Japonya'yı yöneten hanedanlık. (ç.n.)

koleksiyoncu belli bir döneme ya da ekole ait eserleri toplamanın derdindedir ve tek bir şaheserin belli bir döneme ait pek çok vasat eserden daha fazlasını söyleyebileceğini unutur. Çok fazla sınıflandırıyor ve çok az keyif alıyoruz. Estetik olanın bilimsel sergileme denen metoda kurban edilmesi, pek çok müze için bir felaket olmuştur.

Çağdaş sanatın ortaya attığı iddialar, hayatın hiçbir alanında göz ardı edilemez. Bugünün sanatı, gerçekten bize aittir: O, bizim kendi yansımamızdır. Bugünün sanatını suçlamamız aslında kendimizi suçlamamızdır. Çağımızın sanattan yoksun olduğunu söylüyoruz. Peki, bunun sorumlusu kim? Ne acıdır ki eskilere olan aşırı hayranlığımıza rağmen, kendi olanaklarımızla çok az ilgileniyoruz. Mücadele eden sanatçılar! Soğuk umutsuzluğun gölgesinde dolaşıp duran yorgun ruhlar! Benmerkezci yüzyılımızda bu sanatçılara nasıl bir ilham kaynağı sunuyoruz? Geçmiş, büyük bir ihtimalle medeniyetimizin yoksulluğuna acıyarak bakıyor. Gelecek de sanatımızın kısırlığına gülecek. Hayatın içindeki güzelliği katlediyoruz. Acaba günün birinde ulu bir büyücü, dumanların arasından çıkıp, telleri bir dahinin dokunuşlarına cevap verecek büyülü bir arp yontar mı?

Çiçekler

Bir ilkbahar şafağının titrek griliğinde, ağaçlardaki kuşlar, gizemli bir şiir gibi öttükleri zaman, onların eşlerine çiçeklerden bahsettiklerini hissetmez misiniz? İnsanlığın çiçek sevgisi hiç şüphesiz aşk şiirleriyle aynı anda doğmuştur. Sessizliğinden dolayı mis gibi kokan ve bilinçsizliğinin tatlılığı içinde kendini açığa çıkaran bir bakirenin ruhunu bir çiçekte gördüğümüz kadar başka nerede görebiliriz ki? *İlkel adam, çiçeklerden yaptığı tacı kadınına ilk sunuşuyla birlikte hayvansı doğasını aşmıştır.* Bu suretle,*doğanın ham hayvani ihtiyaçlarından yükselerek İnsanlık'a ulaşmış ve işe yaramazlığın o belirsiz yararlılığını keşfettiği anda sanat alemine girmiştir.*

Çiçekler, neşede ve kederde bizim daimi dostlarımızdır. Onlarla yer içer, onlarla şarkı söyler, onlarla dans eder, onlarla flört ederiz. Onlarla evlenir, onlarla sevişiriz. Onlar olmadan ölmeye cesaret edemeyiz. Zambaklarla ibadet eder, nilüferle meditasyon yapar, savaşta kasımpatılarla ve güllerle emir veririz. Hatta çiçeklerin dilini konuşmaya yelteniriz. Onlar olmadan nasıl yaşayabiliriz? Onların varlığından yoksun bir dünyayı düşünmek insanı ürkütür. Hastanın yatağının yanına konduklarında nasıl da teselli ederler? Yorgun ruhların karanlığına nasıl da bir mutluluk ışığı olurlar! Dingin duyar-

lılıkları evrendeki git gide azalan güvenimizi tıpkı güzel bir çocuğun inanç ve istek dolu bakışlarının son umutlarımızı uyandırması gibi onarırlar. Toprağa girdiğimiz gün üzüntüyle mezarımızda bekleyen de, gene onlardır.

Ne kadar üzücü de olsa, çiçeklerle olan bu dostluğumuza rağmen henüz o ilkel halimizden çok da uzaklarda değiliz. Üzerimizdeki koyun postunu çekip aldığınızda içimizdeki kurt hemen dişlerini gösterir. İnsanın onundayken hayvan, yirmisindeyken deli, otuzundayken başarısız, kırkındayken sahtekar, ellisindeyken ise bir suçlu olduğu söylenir. Belki de



içimizdeki kurt, hayvanlığına bir son vermemiş olduğu için suçludur. Bizim için hiçbir şey açlık kadar gerçek değildir, hiçbir şey kendi arzularımızdan daha kutsal değildir. Gözümüzün önünde pek çok türbe, pek çok tapınak yerle bir olur. Ama tek bir sunak ilelebet ayaktadır: *Yüce idole- yani kendimize* tütsüler yaktığımız sunak. Tanrı'mız büyüktür, para da onun peygamberidir! Doğayı ona kurbanlar sunmak için katlederiz. Maddenin hakimi oluşumuzla övünürüz ve bizi köle edenin madde olduğunu unuturuz. Kültür ve yenilik adına yapamayacağımız rezillik yoktur!

Söyleyin bana! Narin çiçekler, yıldızların gözyaşları, bahçede öylece durmuş çiğlerin ve güneşin şarkılarını söyleyen arıları başınızla selamlarken sizi bekleyen korkunç akıbetin farkında mısınız? Yazın tatlı esintisi içinde olabildiğince salınıp, hayal kurup gülün eğlenin. Yarın insafsız bir el boğazınıza yapıştığında bükülüp kırılacak, sap sap ayrılacak ve sessiz yuvalarınızdan çok uzaklara gideceksiniz. Bunu yapan zalim o sırada oradan geçmekte olan bir kadın olabilir, daha kanınız ellerindeyken size ne kadar güzel olduğunuzu söyleyebilir. Söyleyin bana! Nezaket bu mudur? Kaderiniz, kalpsiz olduğunu bildiğiniz birinin saçlarında hapsolmak yada bir insanken,yüzünüze bakmaya bile cesaret edemeyecekbirinin yakasına iliştirilmek olabilir. Hatta yazgınızda, size artık hayatınızın bitmekte olduğunu söyleyen o çıldırtıcı susuzluğunuzu dindirmek içiniçine biraz su konmuş daracık bir kaba hapsolmak da olabilir.

Çiçekler, eğer Mikado'nun[22] topraklarında olsaydınız,

[22] Eski Japon İmparatoru. (ç.n.)

makası ve küçük bir testeresi olan o ünlü korkunç adamla karşılaşırdınız. O adam kendisini 'Çiçek Ustası' olarak adlandırırdı. Doktorluk haklarından bahsederdi ve siz doktorun daima kurbanlarının acılarını uzattığını bilerek içgüdüsel olarak ondan nefret ederdiniz. Sizi keser, eğer, büker ve kendince uygun gördüğü en imkansız şekillere sokardı. Kaslarınızı büzüp kemiklerinizi yerinden çıkarırdı. Kanamanızı durdurmak için sizi kızıl korlarla dağlar ve dolaşımınıza yardım etmek için içinize ince borular sokardı. Sizi tuzla, sirkeyle, şapla, bazen de kezzapla beslerdi. Bayılmaya hazır olduğunuzu gördüğünde de ayaklarınıza kaynar su dökerdi. Tüm bu yaptıkları sayesinde sizi normalden iki üç hafta daha fazla yaşatmış olmasıyla övünürdü. Koparılır koparılmaz öldürülmeyi tercih etmez miydiniz? Dünyaya bundan önceki gelişinizde nasıl bir suç işlediniz de, böyle cezalandırılıyorsunuz?

Batı toplumlarında çiçeklerin nedensiz tüketimi, Doğulu çiçek ustalarının yaptıklarından daha da fazladır. Her gün Avrupa'daki ve Amerika'daki balo salonlarını ve şölen sofralarını süslemek için sayısız çiçek koparılır ve ertesi gün çöpe atılır. Bu çöp yığını devasa boyutlarda olmalı. Bu çiçekler bir araya getirilseler meydana gelen çelenk bir kıta kadar olurdu. Bu gereksiz tüketimin yanında, Doğulu çiçek ustasının yaptıkları hafif kalıyor. O, en azından doğanın ekonomisine saygı gösteriyor, kurbanlarını özenle seçiyor ve ölümlerinden sonra kalıntılarına gereken saygıyı gösteriyor. Batıda çiçeklerin sergilenmesi, zenginliğin görkemli bir dışa vurumu sayılıyor -bir anlık zevk. Bu cümbüş bittiğinde, tüm bu çiçekler nereye gidiyor? Solmuş bir çiçeğin vicdansızca

bir gübre yığının içine savrulup atıldığını görmek kadar acı bir şey olamaz.

Neden çiçekler bu kadar güzel ve bir o kadar da çaresiz yaratılmıştır? Böceklerin iğneleri vardır. En yumuşak huylu hayvan bile mecbur kaldığında savaşır. Kuş, tüylerini şapka süslemekte kullanmak için kendisini kovalayandan kaçabilir. Postunu kendinize manto yapmayı arzuladığınız kürklü hayvan sizin yakınınızda bir yerlerde gizlenebilir. Ne acı! Kanatları olan tek çiçek kelebektir. Geri kalanlarınhepsi, yok edicinin önünde çaresizce kalakalır. Can havliyle bağırsalar bile, bizim taşlaşmış kulaklarımız bu çığlıkları duymaz. Bizi seven ve bize sessizce hizmet edenlere karşı her zaman zalimizdir, ama bu zalim davranışımız yüzünden, günün birinde bu iyi dostlarımız bizi terk edebilir. Nadide yabani çiçeklerin her yıl biraz daha azaldıklarının farkında değil misiniz? Belki de kendi bilgeleri onlara,insanlar biraz daha insanileşinceye kadar dünyayı terk etmelerini söylemiştir. Belki de cennete göç etmişlerdir.



Bitki yetiştirenler hakkında pek çok iyi şey söylenebilir. Saksılarla ilgilenen adam makaslı adamdan on kat daha fazlasevecendir. Onun suya ve güneşe dikkat edişini, parazitlere olan kinini, donlardan korkusunu, goncalar yavaş geliştiğinde hissettiği gerginliği, yaprakların -parlaklık- kazandığı zamanki neşesini zevkle izleriz. Doğu'nun çiçek sanatı çok eski bir sanattır. Mesela şairlerin gözde bitkilerine duydukları sevgi, pek çok şarkıya ve hikayeye konu olmuştur. Tang ve Sung Hanedanlıkları döneminde seramik sanatının gelişmesiyle, içine çiçek konan muhteşem kaplar yapılmaya başlanmıştır. Bunlar saksı değil, adeta mücevherlerle süslü birer saraydı. Her çiçeğin başında onu dikkatle gözlemleyen ve yapraklarını tavşan tüyünden yapılmış yumuşak fırçalarla yıkayan özel bir hizmetli bulunurdu. Yuenchunlang'in*Pingste* adlı eserinde şakayıkların son derece güzel giyinmiş, yakışıklı bir bakir erkek tarafından yıkanması, kış eriğinin ise solgun ve zayıf bir keşiş tarafından sulanması gerektiği yazılıdır. Japonya'da Ashikaga Dönemi'nde bestelenmiş ve en popüler müzikli gösterilerden biri olan Hachinoki, yoksul düşmüş bir şövalyenin dondurucu bir kış gecesinde amaçsızca dolaşmakta olan bir keşişi eğlendirmek amacıyla gaz ya da kömür bulamadığından pek sevgili bitkilerini kesip yakmasını konu etmektedir. Bu keşiş, gerçekte bizim hikayelerimizin Harun el-Reşid'i olan Hojo-Tokiyori'den başkası değildir ve bu hikayede fedakarlık ödülsüz kalmaz. Bugün bile bu opera, Tokyo'daki izleyenlerini gözyaşlarına boğabilmektedir.

Eskiden narin fidanların korunması için büyük önlemler alınırdı. Tang Hanedanlığı döneminde, İmparator Huensung

kuşları uzak tutmak için bahçesindeki bitkilerin dallarına küçük altın ziller asmıştı. Bahar geldiğinde,hafif bir müzikle çiçeklerini mutlu etmek için müzisyenleriyle dışarıya çıkan da oydu. Yoshitsune'a atfedilen eski bir kitabe, halen Kobe yakınlarındaki Sumadera'da yer alanbir manastırda bulunmaktadır. Kitabe, muhteşem bir erik ağacının korunmasına yönelik bir uyarıyı içermektedir ve o savaşçı çağın sert espri anlayışıyla bizi kendisine hayran bırakmaktadır. Fidanların güzelliğinden dem vurulmasının ardından kitabe şöyle der: "Her kim bu ağacın tek bir dalını keserse, bir parmağını da feda etmiş olur."Acaba bugünlerde de zalimce çiçekleri katledenleri ve sanat eserlerini mahvedenleri caydırmak için böyle sert yasalara mı ihtiyacımız var?

Saksıda çiçek yetiştirmekte bile insanlığın bencilliğinin izleri vardır. Neden bitkileri kendi yuvalarından alıp tamamen yabancı bir ortamda büyümelerini isteriz? Bu da kafeslere tıktığımız kuşlardan şarkı söylemelerini ya da çiftleşmelerini beklemek gibi bir şey değil midir? Bir orkidenin sizin seranızdaki yapay ısı içinde boğulduğunda, kendi Güney göklerini özlemediğini nereden bilebilirsiniz?

Gerçek bir çiçeksever, kırık bambu bir çitin önünde kasımpatılara karşı oturan Taoyuenming[23] gibi ya da şafak vakti Batı Gölü kıyısındaki erik ağaçları arasında dolaşırken kendini gizemli kokular içinde kaybeden Linwosing gibi *çiçekleri dalında sevendir.* "Chowmushih'in, rüyaları nilüferlerinkilerle aynı diyarlarda dolaşsın diye bir kayıkta uyuduğu söylenir. Nara Dönemi'nin en ünlü hükümdarlarından biri olan İm-

[23] Bütün ünlü Çin filozof ve şairlerine verilen genel isim. (ç.n.)

paratoriçeKomio'ya şu şarkıyı söyleten de aynı ruhtur: "Ah çiçek! Kopartırsam, kirletirim seni! Şu kırlarda duran halinle geçmişin, şimdinin, yarının Buda'larını sunuyorum sana."

Yine de fazla duygusallaşmayalım. Daha az gösterişli, daha çok görkemli olalım.Laotse,"Cennet ve Dünya acımasızdır"der. Kobodaishi,"Akış, akış, akış, akış. Yaşam döngüsü sürekli ileriye doğru gider. Ölüm, ölüm, ölüm, ölüm. Ölüm herkese gelir" der. Döndüğümüz her yerde yıkım bizi beklemektedir. Altımızda yıkım, üstümüzde yıkım, önümüzde yıkım, arkamızda yıkım.*Değişmeyen tek şey değişimdir,*-neden ölümü de hayatın bir parçasıymış gibi hoş karşılamıyoruz? Aslında bu ikisi, ancak birbirinin zıttı ve tamamlayıcısıdır -*Brahma'nın gecesi ve gündüzü gibi*. Eskinin parçalanması, yeniden yaratımı mümkün kılar.*Merhametin acımasız tanrıçası* olan ölüme pek çok farklı isim altında tapınmışızdır. Her şeyi yok eden Gheburs'un gölgesi, bizi ateşin içinden selamlar.Shinto inancına bağlı Japonların bugün bile önünde eğildiği kılıç-ruhun buz gibi saflığıdır ölüm. Mistik ateş bizim zayıflığımızı tüketir, yüce kılıç şehvetin esaretini parçalar.Küllerimizdenkutsal umudun Anka kuşu tekrar doğar.Özgürlüğün ötesinde *insanlık,* daha iyi şekilde kendini gerçekleştirir.

Dünya düşüncesini soylulaştıran bir dönüşüm yaşarken neden çiçekleri yok etmiyoruz? Çiçeklerden sadece güzelliğe kurban sunma törenimize katılmalarını istiyoruz. Kendimizi saflığa ve sadeliğe adayarak bu yaptığımızın bedelini ödeyelim. Bu sebeple çay ustaları 'Çiçek Kültü'nü kurmuşlardır.

Çay ve çiçek ustalarımızla ilgilenmiş olan herkes, bu us-

taların çiçeklere duydukları ilahi saygıyı fark etmiştir. Onlar çiçekleri rastgele toplamazlar. Her dalı, her sapı kafalarındaki sanatsal kompozisyona göre özenle seçerler. Gerçekten gerekli olandan daha fazlasını alırlarsa, büyük bir suçluluk duyarlar. Burada çiçeklerin, eğer varsa, daima yapraklarıyla beraber toplanması dikkati çeker.Çünkü objenin amacı bitki aleminin tüm güzelliğini ortaya sermektir. Bu yönüyle, diğer birçok şey gibi onların yöntemleri, Batı'da uygulanandan oldukça farklıdır. Batı'da genelde bedensiz kalmış bir kafa gibi duran çiçeğin gövdesi, zavallı bir biçimde bir vazoda durur.

Bir çay ustası, bir çiçeği aranjmanı hazırladığında, onuJapon evlerinin şeref köşesi sayılan tokonoma'ya koyar. Yaratacağı etkiyi bozacak hiçbir şey, tek bir tablo dahi –çiçeklekombinasyonunun estetik bir sebebi olmadıkça- çiçeğin yanına konmaz. Çiçek orada tahta çıkmış bir prens gibi dinlenir ve müritler ya da konuklar odaya girdiklerinde ev sahibine yönelmeden önce onun önünde eğilerek onu selamlarlar. Amatörleri eğitmek için bu şaheserin resimleri yapılır ve bunlar yayınlanır. Ayrıca çiçek üzerine yapılan edebiyat da oldukça geniştir. Çiçek solduğunda, usta onu şefkatle bir nehre bırakır ya da dikkatle toprağa gömer. Bazen de çiçeğin anısına anıtlar dikilir.

Çiçek düzenleme sanatının doğuşu, on beşinci yüzyılda Çayizm'in doğuşuyla eş zamanlı gerçekleşir. Efsanelerimiz, ilk çiçek aranjmanlarını fırtınada savrulmuş çiçekleri toplayıp yaşamakta olan her şeye karşı duyulan o sonsuz özenleriyle onları suya koyan Budist rahiplerin yaptıklarını söylemektedir. Büyük ressam ve Ashikaga-Yoshimasa mahkemesi uzma-

nı olan Soami'nin bu işin ilk üstatlarından olduğu söylenir. Onun öğrencileri arasında çay ustası Juko ve resim sanatında Kanos ne kadar ünlüyse çiçek sanatında o kadar ünlü olan Ikenobo Evi'nin kurucusu olan Senno da vardır.Rikiu sayesinde on altıncı yüzyılın sonlarına doğru çay ritüelinin mükemmelleşmesiyle birlikte çiçek düzenleme sanatı da doruklarına ulaşmıştır. Rikiu ve meşhur Oda-wuraka, Furuka-Oribe, Koyetsu, Kobori-Enshiu, Katagiri-Sekishiu gibi ünlü takipçileri yeni kombinasyonlar yaratma konusunda birbirleriyle yarışmışlardır. Ancak *unutmamalıyız ki çiçeklere duyulan bu büyük saygı sadece çay ustalarının estetik ritüelinin bir parçası olup bağımsız bir din değildi*. Çay odasındaki diğer sanat objelerinde olduğu gibi çiçek aranjmanı da odanın dekor bütünlüğü içerisinde ikincil konumdaydı. Bu yüzdenSekishiu, eğer bahçede kar varsa beyaz erik fidanlarının kullanılmaması gerektiğini buyurdu. 'Gürültücü' çiçekler hiç gözlerinin yaşına bakılmadan çay odasından men edilirdi. Bir çay ustası tarafından yapılmış olan çiçek aranjmanı, orijinal yerinden alınırsa önemini kaybederdi. Çünkü odanın tüm çizgileri ve oranları etraftakilere göre belirlenmiştir.

Çiçeğe tapınmanın bağımsızlaşması, *Çiçek Ustaları*'nınortaya çıkmasıyla, yani on yedinci yüzyılın ortalarına doğru gerçekleşmiştir. Artık çiçek, çay odasından bağımsızdır ve içinde bulunduğu vazodan başka herhangi bir kanun tanımaz. Böylece yeni *çiçek toplama* yöntemlerinin geliştirilmesi mümkün olmuştur. Bunların çoğu eski ekollerin ve ilkelerin birer sonucudur. Geçen yüzyılın ortalarında bir yazar, yüzden fazla çiçek düzenleme ekolü olduğunu söylemiştir. Bu ekoller ka-

baca iki ana dala ayrılırlar:*Biçimci* ve *Naturalist. Ikenobo'ların* öncüsü olduğu*Biçimci Ekoller,* Kano akademisyenlerininkine uymayan bir klasik idealizmi benimsemişlerdir. Neredeyse Sansetsu ve Tsunenobu'nun tablolarındakilerin birer kopyası olan çiçek düzenlemeleri yapmış eski ustaların kayıtlarına rastlamaktayız. *Naturalistik ekol* ise doğayı kendisine model olarak almışve sadece sanatsal bütünlüğe katkı sağlayan değişiklikler yapmıştır. Bu ekolün çalışmalarında, Ukiyoe ve Shijo resim ekollerini oluşturan akımın aynısını görürüz.

Zamanımız olsaydı ve bu dönemin çeşitli çiçek ustaları tarafından formüle edilmiş ve Tokugawa dekorasyonuna da yön veren en önemli teorilerin kompozisyon ve detay kanunlarını daha derinlemesine işleyebilseydik, bu hayli ilginç olurdu. Biz



onları *Temel İlke (Cennet), İkincil İlke (Dünya)* ve *Uzlaştırıcı İlke*'ye *(İnsan)* atıfta bulunurken buluruz. Bu üç ilkeden herhangi biri eksik olan çiçek aranjmanı, kısır ve ölü olarak algılanırdı. Ustalar, bir çiçeğin üç farklı biçimde nasıl değerlendirilebileceğinin de üstünde durmuşlardır: *Resmi, Yarı-resmi* ve *Gayrı-resmi.* İlk biçim balo salonunun görkemli dekoru içerisinde çiçek kullanmak, ikincisi gündelik bir elbiseye zarafet katmak için bir çiçek iliştirmek, üçüncüsü de çiçeğin bir yatak odasının tatlı cazibesi içinde kullanımı olabilir.

Bizim kişisel olarak sempati beslediğimiz, çiçek ustalarınınkinden çok çay ustalarının çiçek aranjmanlarıdır. Çiçek ustalarınınki belli kural ve hoşlukları olan,hayatla kendine göre yakınlık kuran bir sanattır. Bu ekole *Natüralist* ya da *Biçimci* ekollerden farklı olarak *Doğal (Natürel)* demeyiz gerekir. Çay ustası çiçeklerin seçimiyle birlikte kendi görevini bitmiş sayar ve çiçekleri, kendi hikayelerini anlatmak üzere özgür bırakır. Kışın sonlarında bir çay odasına girdiğinizde, çiçeklenmiş bir kamelyayla beraber ince bir yaban kirazı dalı görebilirsiniz. Bu artık sona ermekte olan kışa eşlik eden baharın kehanetinin bir yansımasıdır. Yine benzer şekilde, bunaltıcı sıcak bir yaz gününde, bir öğleden sonra çayına katılırsanız, tokonoma'nın loş serinliği içinde, asılı bir vazoda, yapraklarından çiğ damlaları süzülen ve hayatın budalalığına gülüyor gibi duran tek dal bir zambak görebilirsiniz.

Bir çiçek solosu oldukça ilginçtir. Ne var ki tablolar ve heykellerle bütünleşenbir konçerto ise gerçekten büyüleyicidir. Sekishiu bir keresinde, göllerin ve sazlıların bitki örtüsünden benzer bir izlenim yaratmak için düz bir kaba bazı

su bitkileri yerleştirmiş ve kabın yanındaki duvara Soami'nin uçan yaban ördeklerini resmettiği bir tablosunu asmıştı. Bir başka çay ustası olan Shoha, 'Deniz Kıyısında Yalnızlık' isimli şiiri, bir balıkçı kulübesi şeklindeki tütsülükle ve kumsalda yetişen kimi yabani çiçeklerle kombine etmişti. Konuklardan biri sona ermekte olan güzün soluğunu her şeyiyle hissettiğini söylemişti.

Çiçek hikayeleri sayısızdır. Bir tane daha anlatabiliriz. On altıncı yüzyılda kahkaha çiçeği bizim için nadide bir bitkiydi. Rikiu'nun sırf bu çiçeklerle donatmış olduğu bir bahçesi vardı. Bu bahçenin ünü Taiko'nun kulağına gitmiş ve bahçeyi görmek arzusuhissetmiş. Bunun üzerineRikiu onu evinde sabah çayına davet etmiş. Kararlaştırdıkları günde Taiko bahçeyi boydan boya yürümüş ise de, o meşhur çiçeklerden en ufak bir ize bile rastlayamamış. Zeminin düzlendiğini, üstüne de yuvarlak çakıl taşları ve kumların döküldüğünü görenTaiko, öfkeyle çay odasına dalmış. Ancak içeride öfkesini tamamen alıp götürecek bir görüntüyle karşılaşmış. Tokonoma'da, ince bir Sung işçiliğiyle yapılmış nadide bir bronz vazonun içinde tek bir kahkaha çiçeği -bahçenin kraliçesi- öylece duruyormuş.

Bu gibi örneklerde çiçek feda etmenin önemini tam olarak görürüz. Belki de çiçekler bunun öneminin tamamıyla farkındadırlar. Onlar insanlar gibi korkak değildirler. Bazı çiçekler ölümle övünür -tıpkı kendilerini özgürce rüzgara teslim eden Japon kirazı çiçekleri gibi. Yoshino ya da Arashiyama'da, mis kokulu çığdan önce bulunan biri bunun farkına varır:Bir an için yumuk yumuk bulutlar gibi havada kalırlar ve kristal akıntılar üstünde dans ederler, sonrasında da akan suların kahkahalarıyla beraber adeta "Elveda ey bahar! Biz sonsuzluğa yolcuyuz" dercesine uçup giderler.

Çay Ustaları

Dinde "gelecek" arkamızdadır. Sanatta ise "şimdi" ebedidir. Çay ustaları, *sanatın* ancak onu canlı bir etki haline getirenler tarafından tam olarak anlaşılabileceğini iddia etmişlerdir. Bu yüzdendir ki gündelik yaşamlarını bir düzene sokmanın yolunu çay odasının sağladığı seviyeli zerafette aramışlardır. Her durumda, aklın sakinliği muhafaza edilmeli ve konuşmalar ortamdaki uyumu bozmayacak şekilde idare edilmelidir. Elbisenin rengi ve kesimi, vücudun duruşu ve yürüyüş şekli sanatsal kişiliğin dışavurumlarıdır. Bunlar hafife alınacak şeyler değildir. Çünkü *insan kendisini güzelleştirene kadar güzelliğe yaklaşma hakkına sahip değildir.* Bu yüzdendir ki çay ustaları sanatçıdan daha fazlası -*sanatın kendisi*- olabilmek için çabaladılar. Bu, estetizmin Zen'iydi. Eğer görebilirsek mükemmellik her yerdedir. Rikiu şu eski dizeleri çok severdi: "Sadece çiçekleri özleyenlere, karlı tepelerde bin bir zahmetle büyüyen goncaların içinde eziyet çeken baharı göstersem de nafile."

Çay ustalarının sanata pek çok katkısı olmuştur. Klasik mimaride ve iç dekorasyonda tam anlamıyla bir devrim yaratmış ve çay odasını anlatırken tanımladığımız, etkileri on altıncı yüzyıldan sonra inşa edilen saraylara ve manastırlara kadar ulaşan yeni bir tarz yaratmışlardır. Çok yönlü kişiliğiy-

le tanınan Kobori-Enshiu, Katsura İmparatorluk Sarayı'nda, Kohoan Manastırı'nda, Nagoya ve Nijo şatolarında dehasını konuşturmuştur. Japonya'nın tüm ünlü bahçeleri çay ustaları tarafından düzenlenmiştir. Çömlekçilik sanatımız, çay ustalarından ilham almamış olsaydı asla bugünkü seviyesine ulaşamazdı. Zira çay seremonisinde kullanılan kap kacağın üretiminde çok ince bir işçilik ve zeka vardır. Enshiu'nun "Yedi Fırın"ı Japon çömlekçilik öğrencilerinin tümü tarafından çok iyi bilinir. Kumaş fabrikalarının çoğunun ismi, tasarladıkları renklerden ve desenlerden ilham aldıkları çay ustalarına atfedilmiştir. Doğruyu söylemek gerekirse, çay ustalarının dehasının izine rastlamayacağımız bir sanat dalı olduğunu söylemek imkansızdır. Resme ve vernik sanatına yapmış oldukları büyük katkılardan bahsetmeye gerek bile yok. En büyük resim ekollerinden birinin kökeni aynı zamanda büyük bir vernik ve çömlek sanatçısı olan çay ustası Honnami-Koyetsu'ya dayanmaktadır. Kendi çalışmalarıyla kıyaslandığında, torunu Koho'nun ve kardeşlerinin torunları Korin ve Kenzan'ın muhteşem kreasyonlarının bile gölgede kaldığı söylenebilir. *Korin Ekolü'nün* tümü, *Çayizm*'in ifade ediliş biçimi olmasıyla ünlüdür. Bu ekolü en geniş anlamıyla düşündüğümüzde, içinde doğanın kendi canlılığını görürüz.

Çay ustalarının sanata yaptıkları katkı çok büyükse de, hayatın yönlendirilmesi için gösterdikleri gayretle kıyaslandığında bu hiçbir şey değildir. Sadece sosyal yaşamdaki yansımasına değil, ev içindeki tüm ayrıntılarda da çay ustalarının etkilerini hissederiz. Pek çok hafif ve leziz yemeğimiz ve bunların servis ediliş biçimi, onların dehalarının ürünü-

dür. Bizlere çok canlı olmayan renklerde kıyafetler giymeyi öğretmişlerdir. Bizlere çiçeklere ne şekilde yaklaşmamız gerektiğini öğretmişlerdir. Bizim içimizdeki basitliğe olan doğal eğilimi vurgulamışlar ve bize alçak gönüllüğün güzelliğini öğretmişlerdir. Gerçekte onların öğretileri sayesinde çay, insanların hayatına girmiştir.

Hayat dediğimiz şu budalaca kargaşalar denizi içinde kendi varlığını nasıl denetim altına alacağını bilemeyenlerimiz, boş yere mutlu ve memnun görünmeye çalışan zavallılardır. Kendi ahlakî dengemizi korumaya çabalarken sendeleriz ve ufukta süzülen her bulutta fırtınanın habercilerini görürüz. Fakat kıyılara vurup sonsuzluğa doğru yol alan dalgalarda mutluluk ve güzellik vardır. Neden bu ruhun içine girmeyelim? Ya da Liethse gibi fırtınanın sırtına binmeyelim?

Ancak güzellikle yaşayan güzel ölebilir. Çay ustalarının son anları da tıpkı yaşamları gibi mükemmel bir zerafetle doluydu. Her zaman evrenin yüce ritmiyle uyum içinde olmaya çabaladıklarından, *bilinmeyene gitme*ye de hazırdılar. "Rikiu'nun Son Çayı" trajik büyüklüğün en güzel örneği olarak sonsuza kadar yaşayacaktır.

Rikiu ve Taiko-Hideyoshi[24] uzun zamandır dosttular. Büyük savaşçı, çay ustasına büyük saygı duyuyordu. Fakat bir zorbanın dostluğu çok tehlikeli bir onurdur. Çağ, savaş ve ihanet çağıydı ve insanlar en yakın akrabalarına bile güvenmiyorlardı. Rikiu riyakar bir saray adamı değildi ve genellikle tartışmalarda zalim hükümdarla fikir ayrılığına düşmeye cüret

[24] Japonya'nın birliğini sağlayan ve 1585-1598 arasında Japonya'nın yönetimini elinde tutan Japon savaşçı. (ç.n.)

ederdi. Rikiu'nun düşmanları, Taiko ve Rikiu arasında zaman zaman yaşanan soğukluklardan yararlanarak, Rikiu'nun zorbayı zehirleyerek öldürmek niyetinde olduğu dedikodusunu yaydılar. Hideyoshi'ye, ölümcül iksirin kendisine çay ustası tarafından hazırlanmış bir fincan yeşil içecekle sunulacağını fısıldadılar. Hideyoshibuna inandı ve Rikiu'nun hemen idam edilmesini emretti. Kızgın hükümdarın iradesinin temyizi yoktu. Mahkuma tek bir ayrıcalık sunulacaktı: Kendi eliyle ölmek.

Kendi infaz gününde Rikiu, baş müritlerini son bir çay seremonisine davet etti. Yaslı konuklar kararlaştırılan zamanda revakta buluştular. Bahçe yolundaki ağaçlar sanki ürpermiş gibi görünüyordu ve hışırdayan yapraklarında yuvasız hayaletlerin fısıltıları duyuluyordu. Gri taş fenerler Hades'in kapılarının önündeki vakur muhafızlar gibi duruyorlardı. Çay odasından nadide bir tütsünün kokusu geliyordu. Bu, misafirlere içeri gelmeleri için yapılan bir çağrıydı. Birer birer ilerlediler ve yerlerine oturdular. Tokonoma'da bir kakemon[25] asılıydı. Mangalda kaynarken şarkılar söyleyen çaydanlık yazın bitmesine itiraz eden bir ağustos böceğinin yükselen itirazları gibi sesler çıkarıyordu. Derken ev sahibi içeri girdi. Herkese sırayla çay servisi yapıldı ve en son ev sahibi olmak üzere herkes sessizce fincanındakini yudumlamaya koyuldu. Seremoninin saygın kuralları gereğince baş konuk, kullanılan kap kacağı incelemek için izin istedi. Rikiu, kakemon ile beraber çeşitli malzemeleri konuğunun önüne koydu. Ardın-

[25] Çok eski zamanlarda yaşamış bir keşişin dünyevi şeylerin gelip geçiciliğiyle ilgili muhteşem bir elyazması. (ç.n.)

dan tüm konuklar duydukları hayranlığı dile getirdiler. Rikiu, içeridekilerin her birine bir parçayı hediye etti. Geriye tek bir fincan kalmıştı. Rikiu, "Talihsizliğin dudaklarıyla kirlenmiş olan bu fincan, bir daha asla kimse tarafından kullanılmayacak" dedi ve fincanı kırıp paramparça etti.

Seremoni bitmişti. Konuklar gözyaşlarına güçlükle hakim olarak son kez elveda dediler ve odayı terk ettiler. Rikiu sadece en yakın ve en sevgili müridinin trajik sona şahit olması için orada kalmasını rica etti. Ardından o güne dek altında o bembeyaz kefeni gizlediği çay cüppesini çıkardı. Dikkatle katlayıp kilimin üstüne koydu, ölümcül hançerin parlayan ucuna şefkatle baktı ve şu dizeleri söyledi:

"Hoş geldin ebediyetin kılıcı!
Budha ile
Dharuma ile
Sen açtın yolu"

Rikiu, yüzünde bir gülümsemeyle, bilinmeyene göç etti.

Sözlük

Chashitsu: Çay odası
Chado ya da sado: Çay yolu, Japon çay seremonisi
Chanoyu: Çay için sıcak su ayrıca çay seremonisi
Dogu: Çay seremonisi için malzemeler)
Ichi-go-ichie: Her an tektir ve tekrar yaşanamaz. Japon çay seremonilerinde çay odasında parşömene yazılı olarak duvarda asılı bulundurulur.
Kaiseki: Çay seremonisi yemeği. Japon çay seremonisine davet edilen misafirlere sunulmak üzere hazırlanan yemek.
Kashi: Misafirlere yeşil çay içmeden önce sunulan tatlılar.
Kimono: Geleneksel Japon kıyafeti
Koicha: Kalın çay
Machiai: Bekleme odası / kulübesi. Çay seremonisi için gelen misafirlerin bekletildiği genellikle bahçe içindeki basit kulübe.
Matcha: Toz yeşil çay
Mizuya: Çay seremonisi hazırlama odası
Natsume: Toz çay için kap
Nijiriguchi: İki büklüm eğilerek geçilen kapı
Ryū-rei: Özel bir masada hazırlanan çay.
Soan: Resmi olmayan çay kulübesi
Suki-ya: Çay evi
Shoji: Sürme kapı
Tabi: Tek parmağı ayrı çorap
Tatami: Sazdan yapılan yer matı
Temae: Çay hazırlığı ritüeli ya da çay yapımı sırasında uygulanan presedürler.
Tokonoma: Hücre, oda
Usucha: İnce çay
Wabi-Sabi: Mükemmel, kalıcı ve tamamlanmış olmayanın güzelliğini ifade eden terim.
Wagashi: Geleneksel Japon tatlıları

mayakitap
Kitabın Mayası

Dalay Lama'nın Kedisi



ISBN/Barkod	978-605-5675-91-2
Kitap Adı	Dalay Lama'nın Kedisi
Alt Başlık	
Orijinal Adı	The Dalai Lama's Cat
Orijinal Dili	İngilizce
Yazar	David Michie
Çevirmen	Burcu Yalçınkaya
Türü	Roman
Kapak	Seda Şakar Korkmaz
Mizanpaj	Seda Şakar Korkmaz
Kâğıt	Kitap Kağıdı
Sayfa Sayısı	252
Fiyatı	18
Ebat	13,5*21
Yayın Yılı	2014

Mırıldama Sanatı

Ölmek üzere olan bir sokak kediciği Dalay Lama tarafından bulunup tapınağa getirildikten sonra boncuk gözleriyle Budist liderin hayatındaki her şeyi gözlemlemeye başlar. Bu şekilde insanoğlu ve hayvan arasındaki, sadece en sessiz anlarda ortaya çıkan zamansız bilgeliğe tanık olur. Hazretleri'nin kedisi Hollywood yıldızlarına kendini sevdirirken, Budist keşişlerle birlikte modern çağda nasıl aydınlanacağını hem öğrenir hem öğretir. Bu kitapta bir kedinin insanların içindeki güzelliği nasıl ortaya çıkardığına şahit olacaksınız.
Dalay Lama'nın Kedisi eğlenceli ve sürükleyici olmasının yanında merakınızı ve düşünme isteğinizi de körüklüyor.

Bu büyüleyici hikaye gerçekten nadir bulunan türden. Ne söylesem az.
– Gay Hendricks

Dalay Lama'nın maceracı kedisiyle samimi vakit geçirmek çok keyifliydi. Bu sevimli ve son derece eğlenceli kitap sizi neşelendirecek ve kalbinizi ısıtacak. Dalay Lama'nın kedisiyle bir köşede kıvrılın.
–Michael Carroll

mayakitap
Kitabın Mayası

Meraklılar İçin Budizm

Temel Sorulara Doyurucu Cevaplar



ISBN/Barkod	978-605-5675-81-3
Kitap Adı	Meraklılar İçin Budizm
Orijinal Adı	Tell Me Something About Buddhism
Yazar	Zenju E. Manuel
Çevirmen	Ayşegül Pomakoğlu
Türü	İnceleme
Kapak	Özlem Aslan
Mizanpaj	Mehmet Büyükturna
Kâğıt	Kitap Kağıdı
Sayfa Sayısı	160
Fiyatı	14
Ebat	13*19,5
Yayın Yılı	2014

Hayatı boyunca ayrımcılıkla ve zorluklarla mücadele etmiş Zenju, Buda'nın öğretilerini kendi dönüşüm tecrübesinden doğan taze ve güçlü bir sesle yeniden canlandırıyor.

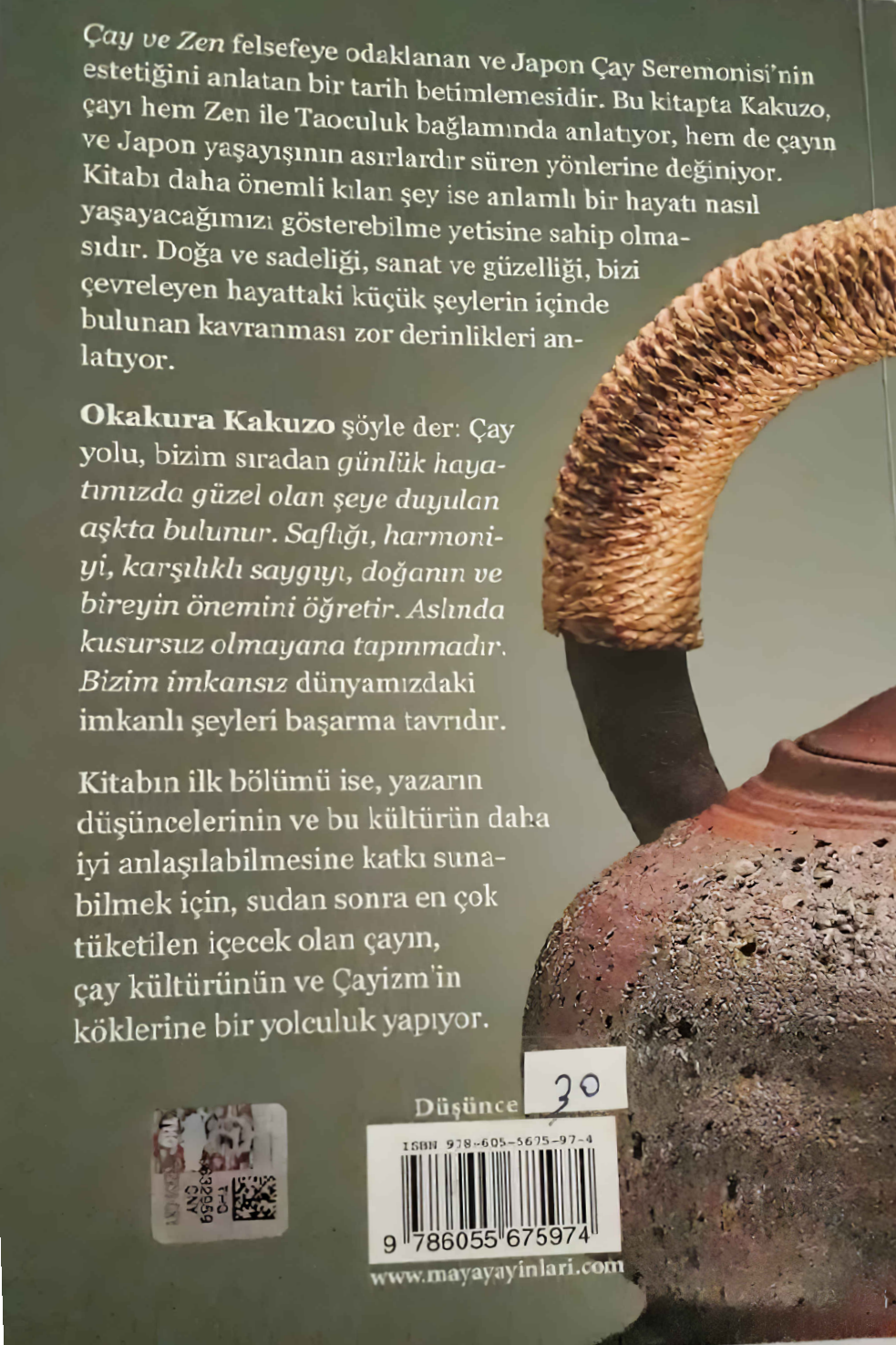
Buda kimdi ve insanlara ne öğretti?
Zen ve zazen nedir?
Meditasyon esnasında ne oluyor?
Farkındalık nedir?
Herkes aydınlanabilir mi?
Budist keşişler neden kafalarını kazıtıp cübbe giyiyorlar?
Bütün Budistler vejetaryen midir?
Budistlerin İncil ya da Kuran gibi kutsal bir kitapları var mı?
Peki, ya Tanrı inançları?

Bu ve bunun gibi onlarca sorunun cevabı, yazarın kömür ve kalemle yaptığı kendi çizimlerinin eşlik ettiği bu kitabın sayfaları arasında.

Çay ve Zen felsefeye odaklanan ve Japon Çay Seremonisi'nin estetiğini anlatan bir tarih betimlemesidir. Bu kitapta Kakuzo, çayı hem Zen ile Taoculuk bağlamında anlatıyor, hem de çayın ve Japon yaşayışının asırlardır süren yönlerine değiniyor. Kitabı daha önemli kılan şey ise anlamlı bir hayatı nasıl yaşayacağımızı gösterebilme yetisine sahip olmasıdır. Doğa ve sadeliği, sanat ve güzelliği, bizi çevreleyen hayattaki küçük şeylerin içinde bulunan kavranması zor derinlikleri anlatıyor.

Okakura Kakuzo şöyle der: Çay yolu, bizim sıradan *günlük hayatımızda güzel olan şeye duyulan aşkta bulunur. Saflığı, harmoniyi, karşılıklı saygıyı, doğanın ve bireyin önemini öğretir. Aslında kusursuz olmayana tapınmadır. Bizim imkansız* dünyamızdaki imkanlı şeyleri başarma tavrıdır.

Kitabın ilk bölümü ise, yazarın düşüncelerinin ve bu kültürün daha iyi anlaşılabilmesine katkı sunabilmek için, sudan sonra en çok tüketilen içecek olan çayın, çay kültürünün ve Çayizm'in köklerine bir yolculuk yapıyor.



Düşünce 30

ISBN 978-605-5675-97-4

9 786055 675974

www.mayayayinlari.com