

**UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI**

**Filozofická fakulta  
Katedra asijských studií**

**BAKALÁŘSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE**

**Čajová kultura v Japonsku**

Tea culture in Japan

Vypracoval: Filip Haken

Vedoucí diplomové práce: Mgr. Dita Nymburská, Ph.D.

Olomouc 2014



Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou diplomovou práci vypracoval samostatně a uvedl veškeré použité prameny a literaturu.

V Olomouci dne ..... Podpis: .....

## **Anotace**

Jméno a příjmení autora: Filip Haken

Název práce: Čajová kultura v Japonsku

Fakulta a katedra: Filozofická fakulta, Katedra asijských studií

Vedoucí práce: Mgr. Dita Nymburská, Ph.D.

Počet stran: 52

Počet znaků s mezerami: 94 637

Počet použitých pramenů a literatury: 39

Klíčová slova: čaj, čajový obřad, Japonsko, zen

Ve své práci se zabývám vývojem čajové kultury v Japonsku, zejména vývojem čajového obřadu. Zaměřil jsem se na její vztah k náboženství, konkrétně k zenovému buddhismu, který se významně podílel na formování finální podoby japonského čajového obřadu a jeho filozofie. Dále jsem zaměřil pozornost na význam čajové kultury v životě japonské aristokracie především v období středověku a raného novověku. Významným prvkem vývoje této kultury byli čajoví mistři, jejichž filozofií silně ovlivněnou zenem jsem se také zabýval. V neposlední řadě jsem zaměřil svůj význam na vývoj čajové kultury v moderní době a současnosti. Na všech zmíněných hlediscích jsem se snažil dokázat, že čajová kultura měla v Japonsku velký význam v rámci historického a kulturního vývoje země, například v období Aзуči-Momojama, kdy čajový obřad uplatňoval i v nejvyšších politických kruzích. Cílem této práce je zmapovat vývoj japonské čajové kultury od počátku až do současnosti a dokázat její význam v rámci Japonska.

## **Poděkování**

Děkuji vedoucí práce Mgr. Ditě Nymburské, Ph.D. za cenné rady a pomoc při vedení této práce a především za trpělivost, kterou mi během psaní věnovala. Dále bych chtěl poděkovat: otci, který mne přivedl k zájmu o čajovou kulturu, dobrému příteli z řádu hrabavých, který mi pomáhá překonávat těžkosti bytí, a v neposlední řadě všem starším a zkušenějším, od kterých se mám co učit.

# Obsah

Anotace .....	4
Ediční poznámka .....	7
Úvod .....	8
1. Počátky čajové kultury .....	10
2. Období Heian .....	13
2.1 Saičó .....	14
2.2 Kúkai .....	15
2.3 Císař Saga.....	16
3. Období Kamakura .....	17
3.1 Eisai .....	21
3.2 Mjóe .....	24
4. Období Ašikaga-Muromači .....	25
4.1 Nóami .....	30
4.2 Murata Šukó .....	31
4.3 Takeno Džóó .....	34
5. Období Azuči-Momojama .....	39
5.1 Sen no Rikjú .....	40
6. Období Tokugawa až současnost .....	45
Závěr .....	46
Abstract .....	49
Seznam použité literatury .....	50

## Ediční poznámka

Pro přepis japonských a čínských jmen, výrazů a názvů je použita česká transkripce. Původní transkripci jsem zachoval u jmen a názvů děl zahraničních autorů. Japonská vlastní jména jsem psal v japonském pořadí (příjmení a jméno). Kurzívou píši cizojazyčné výrazy a názvy literárních děl. Pokud neuvádím jinak, jedná se o mé vlastní překlady z angličtiny. Odkazy na použité prameny a literaturu v textu jsem psal tak, že v závorce je uvedeno jméno autora, rok vydání a konkrétní strana daného zdroje, na nějž se citovaná informace odvolává.

## Úvod

Jako téma své bakalářské práce jsem si zvolil vývoj čajové kultury v Japonsku. Učinil jsem tak, protože se čajové kultuře několik let se zájmem věnuji a protože se v rámci diplomových prací jedná o téma příliš neprobádané. Druhý ze zmiňovaných faktů je podle mého názoru ovlivněn skutečností, že japonská případně východoasijská čajová kultura má pro Evropana ve většině případů abstraktní význam<sup>1</sup>. Mám na mysli především čajový obřad a jeho metafyzické aspekty, které vychází z asijských náboženství, v Japonsku konkrétně ze zenu. Proto působí zasazení japonského čajové kultury do kontextu evropské křesťanské civilizace spíše nesouladným dojmem. Na druhou stranu na některé tato kultura může působit silně exoticky, a proto v ní lze snadno nalézt zalíbení.

V jednotlivých kapitolách své práce jsem zmapoval vývoj čajové kultury v Japonsku od prvních kontaktů Japonců s čajem v Číně až po současnost a snažil prokázat jeho význam v kontextu japonského umění a historie. Kapitoly jsem rozdělil podle japonských historických období, které většinou odpovídají i jednotlivým obdobím vývoje čajové kultury. Pro snadnější pochopení vývoje čajové kultury a vytvoření spojitosti jsem v každé kapitole stručně nastínil historický kontext daného období. Historický kontext považuji za důležitý, protože vývoj této kultury byl v historii v těsném spojení s náboženstvím i politikou, a pro jeho správné pochopení je tedy důležité znát významné historické mezníky jednotlivých období.

V kontextu daných historických období jsem se věnoval významným událostem spojeným s čajovou kulturou, které se daném období udály, a celkovým vývojem této kultury. Poslední část kapitol jsem věnoval významným osobnostem spojeným s touto kulturou a jejich přínosem k vývoji. V prvních kapitolách se jednalo o významné osobnosti náboženského života, které čaj do Japonska přinesly a přičinily se o jeho zakotvení v japonském prostředí. V pozdějších kapitolách jsem se zaměřil na tzv. čajové mistry, kteří začali rozpracovávat i filosofické aspekty japonského čajového obřadu, čímž mu propůjčili zcela nový rozměr. U jednotlivých čajových mistrů jsem se zabýval především jejich filosofií, která ve většině případů korespondovala s učením

---

<sup>1</sup> V Knize o čaji se Okakura zabývá i pohledem Evropanů na východoasijskou (případně japonskou kulturu). „Nezasvěcenec by se mohl nad tímto zjevným povykem pro nic podivovat, Jaká bouře v šálku čaje! – řekl by.“ (Okakura, 1999: 10)



zenu, a zkoumal jejich vzájemný vztah. Největší pozornost jsem zaměřil na trojici mistrů působících v období Ašikaga-Muromači (případně Azuči-Momojama). Konkrétně se jednalo o Muraty Šukóa, Takeno Džóóa a Sen no Rikjúa. Tito tři mistři se zasloužili o vytvoření podoby čajového obřadu, kterou známe i ze současnosti. Zaměřil jsem se především na vývoj japonského estetického ideálu *wabi*, který postupně ovlivnil téměř všechna odvětví japonské kultury. V neposlední řadě jsem se snažil dokázat, že čaj měl podstatný vliv na vývoj japonské kultury a historie.

Ve své práci jsem vycházel z několika zdrojů zbývajících se čajovou kulturou, které byly přeloženy do češtiny, ale jejich počet byl nedostačující. Proto jsem často vycházel i ze zahraničních zdrojů, konkrétně anglicky psaných. České překlady zahrnují několik moderních děl o japonské čajové kultuře (19. a 20. století), překlady děl starších se neobjevují. Nevýhodou česky psaných děl je časté opakování stejných informací v různých knihách, což svědčí o nedostatku přeložených zdrojů o čajové tematice v rámci České republiky. Dalším problémem je příliš konkrétní zaměření na určitá témata. Ve srovnání s českými zdroji existuje více zdrojů v angličtině, které nabízejí větší rozbor filosofie čajového obřadu, zejména v případě méně známých osobností. Další výhodou anglicky psaných zdrojů je jejich různorodost, existují díla zaměřená na konkrétní témata, ale i díla zaměřená na čajovou kulturu jako celek a její vývoj. Především druhé jmenované jsem uvítal při psaní své práce. Ale z důvodů špatné dostupnosti anglických zdrojů v České republice jsem byl nucen použít i internetové zdroje.

## 1. Počátky čajové kultury v Japonsku

Kořeny čajové kultury a čajového obřadu v Japonsku jsou pevně spjaty s šířením učení zenového buddhismu<sup>2</sup>. (viz Thomovi, 2002: 91). Podle staré zenové legendy vznikly první keřiky čajovníku čínského<sup>3</sup> nadpřirozeným způsobem. Patriarcha zenového buddhismu Bódhidharma<sup>4</sup> si údajně ze vzteku nad vlastní rozmařilostí odstranil svá oční víčka, neboť usnul při jedné ze svých meditací. A právě z těchto víček měly podle pověsti následně vzniknout první rostliny čajovníku. (viz Okakura, 1999: 25) V pověsti o Bódhidharmovi lze spatřovat jistou formu metaforického vysvětlení důvodu vzniku a principu užití čaje. Bódhidharmův neuvážený čin byl vykompenzován darem, který měl za úkol od podobných činů mnichy odrazovat, protože zlepšoval celkové podmínky pro duchovní soustředění jednotlivce.

Pravděpodobně první setkání Japonců s čajovým kultem probíhala při cestách japonských učenců do Číny, kde v čchanových kláštorech tamní mniši tohoto nápoje užívali jako povzbuzujícího prostředku při dlouhých meditacích. Objektem zájmu japonských učenců byly mimo čaje i jiné vynálezy a zručnosti, které Japonsko neznalo. Při návštěvách Číny se Japonci stávali učenlivými žáky a nespočet různých elementů čínské kultury následně aplikovali na svoji domácí kulturu. Čínu tedy můžeme označit za nejvýznamnější zahraniční zdroj, jenž ovlivňoval vyvíjející se japonskou kulturu, čajový obřad nevyjímaje. (viz Thomovi, 2002: 91) Japonsko přijímalo nové kulturní prvky s nadšením, ale zároveň se nikdy neodvrátilo od ideálů své minulosti. Japonsko si můžeme představit jako pláž, na které každá nová kulturní vlna zanechala nánosy písku. Proto Japonsko představuje též pomyslné muzeum veškerých významných kulturních vlivů ve východní Asii (viz Okakura, 2000: 8) Čajový obřad<sup>5</sup> a mnohé další kulturní

---

<sup>2</sup> Zen (禪), čínsky *čchan*; původně čínský buddhistický nezávislý směr, ve kterém se uplatňovala meditace v sedě zazen (坐禪) jako prostředek k dosažení probuzení (悟り, *satori*). Před studiem posvátných textů se dávala přednost činností každodenního života, během kterých mohl člověk taktéž dosáhnout probuzení. (viz Collcutt, 1997: 114) Bylo důležité „[...] předávání pravdy z učitele neboli mistra na žáka propracovanými metodami meditace, přísnou kázní a individualistickou nezávislostí [...]“ (Reischauer, Craig, 2012: 56)

<sup>3</sup> Latinsky *Camellia sinensis*.

<sup>4</sup> Japonsky zvaný Bodaidaruma nebo zkráceně Daruma, (達磨, ?—532), indický buddhistický mnich, kterému se připisuje založení zenu v Číně. Traduje se, že čínský císař jeho učení odmítl, proto odešel do jednoho z šaolinských klášterů, kde po devíti letech urputných meditací přišel o své nohy. (viz Baroni, 2002: 26—27)

<sup>5</sup> *Sadó* (茶道) — v překladu cesta čaje, někdy se uvádí čtení znaků *čadó*.

prvky cizího původu se postupem času začínaly mísit s tradiční domácí kulturou a následně se přetransformovaly v prvky striktně osobité.

„Čaj se do Japonska dostal na konci 6. století spolu s příchodem buddhismu.“ (Thomovi, 2002: 91—92) Buddhismus se s úspěchem šířil prakticky po celém území Asie, jeho příchod na japonské ostrovy byl tudíž přirozený. Podle Okakury následoval v Japonsku podobný proces integrace jako na území Číny, kde se na počátku setkával s přijetím<sup>6</sup> pouze u určitých skupin obyvatel. (viz Okakura, 2000: 58—59) Přes počáteční rezervovanost se s úspěchem začínal asimilovat i v japonské kultuře. Odpůrci buddhismu dávali za vinu jeho uctívačům epidemie či hladomory a další živelné události, které se v té době v Japonsku objevily. Z toho důvodu docházelo k pálení a ničení buddhistických soch a ostatních předmětů spojených s buddhismem. (viz Okakura, 2000: 97) Počátky buddhismu v Japonsku jsou pevně spjaty se jménem prince Šótokua<sup>7</sup>, který dal příkazy k výpravám pěti poselstev do Číny a ta se do Japonska vracela mimo jiné i s prvními balíčky lisovaného čaje. Prvotní podoba formy čajového obřadu vycházela z velké části z myšlenek nových myšlenkových směrů importovaných z Číny, konkrétně taoismu<sup>8</sup> a buddhismu, projevila se ale i inspirace myšlenkami domácího náboženství šintó<sup>9</sup>. (viz Thomovi, 2002: 92)

Pravděpodobně první společenská událost, při které se stal čaj objektem širšího obecného zájmu, se konala roku 729 v Naře. Jednalo se o dobové hlavní město Japonska, od něž se odvodil název pro celé historické období<sup>10</sup>. Při příležitosti

---

<sup>6</sup> Buddhismus v Číně přijímali taoisté, protože v něm spatřovali podobné prvky se svým náboženstvím. V rané fázi buddhismus šířili především taoisté. (viz Okakura, 2000: 58—59)

<sup>7</sup> Princ Šótoku (聖德, 574—622), regent císařovny Suiko (推古, 554—628), významný politik; zasloužil se o rozšíření buddhismu v Japonsku a nechal postavit mnoho chrámů například Šitennódži (四天王寺, ?) nebo Hórijúdži (法隆寺, 607). (viz Collcutt, 1997: 56—57)

<sup>8</sup> Taoismus - japonsky *dókjó* (道教), čínské náboženství založené na myšlenkách učence Lao-c’ a jeho knihy *Tao te t’ing*. Náboženství dává silný důraz přirozenost a spojení člověka s přírodou. (viz Allan, 1993: 34)

<sup>9</sup> Šintó (神道); původní náboženství Japonska. Cílem uctívání jsou nadpřirozené přírodní síly *kami*, které se uctívají ve svatyních. *Kami* mohou být i neživé objekty jako skála nebo vodopád, *kami* se též po smrti stali mnozí významní jedinci. Základními spisy tohoto náboženství jsou staré spisy *Nihonšoki* (日本書紀, 720) a *Kodžiki* (古事記, 712). (viz Collcutt, 1997: 48)

<sup>10</sup> Období Nara (710—784) bylo dobou prudkého kulturního rozvoje Japonska. Charakteristický je pro tuto dobu silný čínský kulturní vliv. V tomto období vznikly první japonské písemné památky, historické kroniky *Nihonšoki* a *Kodžiki*. Období skončilo, když se přemístilo hlavní město. (Reischauer, Craig, 2012: 18, 27—29)

čtyřdenní buddhistické ceremonie zasvěcení kláštera Tódaidži<sup>11</sup> nechal císař Šómu<sup>12</sup> servírovat čaj přibližně stovce přítomných mnichů a církevních hodnostářů. Konkrétně se jednalo o tzv. čaj *hikiča* (挽き茶) připravený na způsob z dob dynastie Tchang<sup>13</sup>. V horké vodě se povařil kus čaje slisovaného do cihly<sup>14</sup> často společně s ostatními surovinami jako zázvor, pomerančová kůra, sůl aj. Mezi vybranou společností údajně tento nápoj sklídl obrovský úspěch. U mnicha Gjókiho<sup>15</sup> dosáhl čaj takového úspěchu, že se rozhodl pro import čajových sazenic z Číny a jejich následnému vysazení v klášterních zahradách. (viz Thomovi, 2002: 92)

---

<sup>11</sup> Tódaidži (東大寺, 752), buddhistický chrám v Naře, který se pyšní největší dřevěnou budovou na světě a obří bronzovou sochou Buddha. (viz Walker, 2012: 191)

<sup>12</sup> Šómu (聖武, 701—756).

<sup>13</sup> Dynastie Tchang (618—907), během její vlády procházela Čína velkým kulturním vývojem. (viz Pletcher, 2011: 16)

<sup>14</sup> *Danča* (団茶).

<sup>15</sup> Gjóki (行基, 668—749), buddhistický mnich korejského původu; i přes státní zákaz šíření buddhismu mimo kláštery se vydával na cesty po venkově a šířil víru mezi prostými lidmi. Také se podílel na budování dopravní infrastruktury a hrází. (viz Hall, 1997: 403—404)

## 2. Období Heian (794—1185)

Nové období japonských dějin začalo za vlády císaře Kanmua<sup>16</sup>; na začátku jeho vlády se zároveň přestěhovalo hlavní město Japonska z Nary do města Heian<sup>17</sup>. (viz Reischauer, Craig, 2012: 18—19) Název období Heian (平安) můžeme přeložit jako období míru a klidu. Toto období je mimo jiné známo i pro svou bohatou uměleckou činnost, ke které vždy vzhlížely se zájmem a uznáním všechny pozdější generace japonského lidu.

Svět šlechty ztělesňoval naprostý opak světa chudých, obyčejných lidí a s trochou ironie se dá říci, že oba světy existovaly bez vzájemného křížení. Šlechta byla naplno ponořena do světa krás umění a mnohdy ji více zajímal melancholický zpěv kukačky než problémy reálné. (viz Thomovi, 2002: 96—97) Docházelo k oslabení autority císaře, skutečnou moc měl v rukách vojenský rod Fudžiwara. Moc získal svou sňatkovou politikou, kdy „dodával“ dívky císařskému rodu, a nahromaděním velkého množství *šóenu*<sup>18</sup>. (viz Reischauer, Craig, 2012: 33) Do období Heian spadaly i počátky formování nové společenské třídy samurajů<sup>19</sup>. (viz Reischauer, Craig, 2012: 43)

Specifickým fenoménem období Heian byly hostiny *naorai* (直会), během kterých se podával čaj. Jednalo se o hostiny následující po náboženských ceremoniích, kde bývala šlechta hoštěna různými lahůdkami; prostá konzumace čaje byla v přímém kontrastu k honosnému pohoštění šlechty, sloužil ovšem také pro zahnání únavy. Vycházela z nich například středověká slavnost Očamori<sup>20</sup>. (viz Varley, Kumakura, 1994: 7)

Vývoj čaje v tomto období byl spjat především s dvěma významnými historickými osobnostmi, mnichy Saičóem<sup>21</sup> a Kúkaiem<sup>22</sup>. Je to období vzniku prvních

---

<sup>16</sup> Kanmu (桓武, 737—806).

<sup>17</sup> Později byl název změněn na Kjóto. (viz Reischauer, Craig, 2012: 19)

<sup>18</sup> *Šóeny* (莊園), vrchnostenské statky zaštitěné vyšší autoritou; od osmého století jejich počet prudce rostl. (viz Reischauer, Craig, 2012: 31)

<sup>19</sup> Japonská vojenská šlechta středověku a raného novověku, jejich životní styl se podřizoval morálnímu kodexu bušidó (bušidó viz blíže pozn. 36) (viz Collcutt, 1997: 102)

<sup>20</sup> Viz kapitola 3.

<sup>21</sup> Saičó (最澄, 767—822), známý také pod posmrtným jménem Dengjó Daiši (伝教大師). (viz Baroni, 2002: 64)

<sup>22</sup> Kúkai (空海, 774—835), známější pod svým posmrtným jménem Kóbó Daiši (弘法大師). (viz Baroni, 2002: 193)

japonských čajových plantáží, které ovšem nemohly pokrýt celou poptávku po čaji, proto byl stále důležitý dovoz z Číny. Na počátku 9. století byl čaj v Japonsku stále spíše raritou a to i mezi šlechtou, užíval se k medicínským nebo náboženským účelům. Příslušníci šlechty se často vypravovali do odlehlejších buddhistických klášterů, aby zde případně na nějakou dobu našli odpočinek a klid, a právě skrze tyto činnosti se šlechtě otevřel svět čajové kultury. (viz Thomovi, 2002: 93—95)

Zlaté období čajové kultury skončilo přibližně v druhé polovině 9. století; poté docházelo ke stagnaci a později i úpadku čajové kultury. K první úbytku zájmu na popularitě ze strany dvořanů docházelo po smrti císaře Sagy. Na rozdíl od užívání vonných tyčinek nebo aranžování květin *ikebana* (生け花) heianští dvořané nikdy neuznali čajový obřad jako záležitost estetického vkusu, jak je ostatně zřejmé z absence záznamů o čaji v klasické literatuře<sup>23</sup>. (viz Varley, Kumakura, 1994: 6—7) Kvůli vnitřnímu úpadku Číny byla přerušena většina kontaktů mezi oběma zeměmi, což znamenalo také konec oficiálního importu čaje a čajového náčiní z Číny. Jak dokazují dochované záznamy inventářů z klášterů<sup>24</sup>, pití čaje z Japonska ale nevytizelo - čajový obřad však přežíval jen v buddhistických kláštrech. V zápiscích mnicha Džódžina<sup>25</sup>, který v roce 1072 navštívil Čínu, se objevily zmínky o jeho touze po znovunavázání obchodních styků, protože v japonských kláštrech začínal být nedostatek čínského čajového náčiní. (viz Thomovi, 2002: 95) Je možné, že Japoncům také nevyhovoval čínský způsob přípravy čaje – jak bylo zmíněno, podával se často slaný –, a že i tato skutečnost ovlivnila pokles oblíbenosti čajového obřadu. Opětovný nárůst popularity čaje v Japonsku během období Kamakura byl spojen s příchodem čaje *mačča*<sup>26</sup>, který si Japonci oblíbili.

## 2.1 Saičó

První ze zmiňovaných mnichů, Saičó, se vydal do Číny, aby zde studoval buddhismus. Když se vrátil do Japonska, naučené poznatky šířil skrze buddhistickou

---

<sup>23</sup> Pojmem klasická literatura se označují písemné památky vzniklé v období Heian.

<sup>24</sup> V klášterních inventářích byly zmínky o čínském čajovém náčiní. (viz Thomovi, 2002: 95)

<sup>25</sup> Minch Džóžin (成尋, 1011—1081), cestoval po Číně a poznatky z cest sepsal ve svých zápiscích. (viz Thomovi, 2002: 95)

<sup>26</sup> *Mačča* (抹茶), práškový čaj původem z Číny; kromě čajového obřadu se uplatňuje i při výrobě potravin. (viz Thomovi, 2002: 355)

školou Tendai<sup>27</sup>, kterou sám založil. S čajem se podrobněji seznámil při svých studiích v Číně přes japonského mnicha Eičú<sup>28</sup>. Nabyté zkušenosti ohledně pěstování a přípravy čaje Saičó následně uplatnil v praxi — čaj se ve škole Tendai popíjel během meditací, neboť nabízel schopnost pomáhat od únavy a zároveň měl pozitivní vliv na tělo i duši. Ve vesnici Sakamoto nacházející se nedaleko kláštera Enrjakudži<sup>29</sup> vznikly plantáže čajovníků ze semen dovezených z Číny. Historické záznamy nám sdělují, že již roku 815 se zde sklízela první čajová úroda. (viz Thomovi, 2002: 93)

Tamější skvělou kvalitu čaje dokládá mimo jiné i záznam z Nihon šoki<sup>30</sup>. V roce 815 se zastavil císař Saga<sup>31</sup> na svých cestách v klášteře Sófukudži<sup>32</sup> a opat kláštera císaře pohostil sakamotským čajem. Císař byl nadšen výtečnou chutí i vůní čaje a pod vlivem tohoto zážitku dal založit čajové plantáže v několika provinciích blízko hlavního města. Založení čajových plantáží ale podmínil tím, že mu určité množství čaje bude věnováno darem. (viz Thomovi, 2002: 93)

## 2.2 Kúkai

Druhý z mnichů, Kúkai, po svém návratu ze studií v Číně založil buddhistickou školu Šingon<sup>33</sup>. Podobně jako Saičó dovezl i Kúkai z Číny čajová semena a sazenice a seznámil se tam také s jejich pěstováním a zpracováváním. Získal také praktické znalosti spojené s uměním přípravy a podávání čaje. Plantáže založené Kúkaiem se do dnešních dob na rozdíl od Saičóových nedochovaly, ale ve své době obohatil Kúkai mnohé klášterní zahrady o keřiky čajovníků. (viz Thomovi, 2002: 93) Kúkai v Japonsku rozšířil způsob vaření čaje přímo z listů, díky této metodě se čaj začal uplatňovat ve větším měřítku. (viz Sen, 1999: 13)

---

<sup>27</sup> Tendaišú (天台宗), japonská škola mahájánového buddhismu. (viz Reischauer, Craig, 2012: 26)

<sup>28</sup> Eičú (永忠, 743—816).

<sup>29</sup> Enrjakudži (延暦寺, 788), ústřední klášter školy Tendai, který Saičó založil, když se vrátil z Číny. Nachází se na hoře Hiei v sousedství tehdejšího hlavního města Kjóta. (viz Thomovi, 2002: 93)

<sup>30</sup> *Nihonšoki* (日本書紀, *Japonské záznamy*, 720), japonská kronika, která mimo jiné obsahuje i mýty vzniku japonského souostroví. (viz Reischauer, Craig, 2012: 10)

<sup>31</sup> Saga (嵯峨, 785—842).

<sup>32</sup> Sófukudži (聖福寺, 1195).

<sup>33</sup> Šingonšú (真言宗), japonská buddhistická škola. (viz Reischauer, Craig, 2012: 26)

„Kořeny japonského čajového obřadu můžeme nalézt právě v učení školy Šingon, především ve vyvážených, pečlivě naučených rituálních gestech rukou<sup>34</sup>, jejichž smysl může pochopit pouze zasvěcený“. (Thomovi, 2002: 93) V pozdější podobě japonského čajového obřadu se přikládal obrovský význam přesně naučeným gestům a úkonům, které mistr během čajového obřadu provádí.

## 2.3 Císař Saga

Třetí významnou osobností spojenou s čajovou kulturou období Heian je již zmíněný císař Saga. Podle Kumakury se během své vlády zasloužil především o rozšíření a proslavení čaje. Císař Saga byl považován za velkého milovníka čínské kultury jako celku, kromě čaje projevoval velký zájem také o čínskou poezii. (viz Varley, Kumakura, 1994: 6) „S oblibou pořádal honosné čajové slavnosti inspirované Čínou doby Tchangů, při nichž se recitovala jak čínská tak i japonská poezie zasvěcená čaji“. (Thomovi, 2002: 93) Císařův zájem o poezii se neomezoval pouze na samotnou propagaci, nýbrž sám skládal básně, ve kterých se mimo různých přírodních scénérií a pocitů s nimi spojených zaměřoval i na čajovou tematiku. Dochovaly se básně, ve kterých císař obdivuje například vzduch prosycený kouřem z praženého čaje nebo vůni čaje drceného. (viz Thomovi, 2002: 93—95).

---

<sup>34</sup> Jedná se o buddhistická symbolická gesta rukou tzv. mudry. (viz Varley, 2000: 52)



### 3. Období Kamakura (1185—1333)

S příchodem středověku došlo k mnoha politickým a administrativním změnám. Centrum vlády se přesunulo z hlavního města Kjóta do 400 kilometrů vzdálené Kamakury, kde byl roku 1192 ustanoven šógunát. K moci se dostala vojenská šlechta a vznikl feudalistický společenský systém. Byla ustanovena vláda tzv. *bakufu*<sup>35</sup>. Nejvyšší formální funkcí vojenské vlády byl titul šógun<sup>36</sup>. (viz Reischauer, Craig, 2012: 46)

V období Kamakura se začal rozmáhat zen a obrovské popularity dosáhl mezi vojenskou šlechtou, která „potřebovala kulturu a ideologii, jež by lépe odpovídala jejich způsobu života. Nalezla ji v myšlenkách zenového buddhismu, jenž na ně zapůsobil věcností, přímostí a zdánlivou jednoduchostí.“ Zen, byl „[...] kromě jiného zaměřený i na dokonalé provádění a sledování předepsaných úkonů, jež vedou k soustředění a ztišení mysli [...]“. Obliby také dosáhl „snad pro svůj důraz na odříkání a sebeovládání. Možná proto, že smrt je v zenu přijímána s absolutní lehkostí a klidem v duši. Kombinací zenu a bojového umění vzniklo originální pojetí životních hodnot nazývané *bušidó*<sup>37</sup> [...]“. (Thomovi, 2002: 98).

Zen jako nové náboženství velmi ovlivnil i podobu čajového obřadu. „Zenový buddhismus i kult čaje spojuje neustálá snaha po prostotě, po pochopení všech zákonitostí přírody a následného dosažení duševní i tělesné vyrovnanosti a harmonie. Obřadná příprava plná hlubokého soustředění, natrpklá, svíravá, ale zároveň lahodná chuť čaje, jeho pití v družné společnosti lidí, mezi nimiž v té chvíli neexistují společenské rozdíly, hluboké niterné potěšení z prosté krásy čajového náčiní – to vše navozuje atmosféru klidu a vnitřního vyrovnání i pocitu sounáležitosti s přírodou a celým vesmírem. V takové chvíli stačí málo a dojde k osvícení. Ne nadarmo se říká: ‚Zen i čaj jedno jsou‘.“ (Thomovi, 2002: 100) Ovšem v době počátku rozmachu zenu zatím čajový obřad nepředstavoval jednu z možných životních cest, jak dosáhnout

---

<sup>35</sup> *Bakufu* (幕府) byla typem vojenské vlády, která byla přímo podřízena šógunovi. (viz Reischauer, Craig, 2012: 46)

<sup>36</sup> Šógun (将軍) byl titul vojenské šlechty, jedná se o zkrácenou formu výrazu *sei taišógun* (titul se uděloval v dřívějších obdobích vojenským velitelům, kteří bojovali proti domorodým kmenům). Poprvé byl tento titul udělen v roce 1192 císařským dvorem válečníku Minamoto Joritomovi. (viz Reischauer, Craig, 2012: 46)

<sup>37</sup> *Bušidó* (武士道, dosl. cesta válečníka) určovalo principy, kterými se měl řídit každý samuraj. Důraz byl kladen na lojalitu pánovi. Velmi důležitý byl také koncept cti a poslušnosti. (viz Reischauer, Craig, 2012: 93)

probuzení. Zenoví mniši pili čaj z medicínských důvodů a také kvůli jeho schopnosti stimulace mysli. (viz Varley, Kumakura, 1994: 9) Na díle Ogasawary Sadamuneho<sup>38</sup> bych chtěl uvést konkrétní příklad, jak se zen projevoval v čajovém obřadu. Podle Thomových navazoval na zásady mistra Dógena<sup>39</sup> a učení zenové školy Sótó<sup>40</sup>, pod jejichž vlivem vypracoval systém norem pro čajová shromáždění. (viz Thomovi, 2002: 105) Provozovatelé čajového obřadu se například museli řídit striktními pravidly pro úklony — úklony musely působit přirozeným dojmem a vděčně vůči hostům. Úklony musel adept na čajového mistra cvičit tak dlouho, dokud se nestaly činností, která se provádí automaticky (viz Dave Lowry, 2006).

Dalším z mezníků čajové kultury v období Kamakura bylo obnovení poselstev směřujících do Číny za účelem importu nových a inspirujících poznatků. V mnoha případech se jednalo o poselstva buddhistických mnichů; lodě poselstev se často podobaly plovoucím klášterům. Společně s hedvábím nebo nádobím se začal znovu dovážet i čaj. (viz Thomovi, 2002: 100) Postupně se začínal rozšiřovat z buddhistických klášterů i mezi běžnou populací. (viz Varley, Kumakura, 1994: 9) Největší zásluhy za rozšíření čaje mezi běžnou populací se připisují Eisonovi<sup>41</sup>. Když v roce 1261 cestoval do Kamakury, rozdával cestou čaj obyčejným obyvatelům s tím, že jeho pití má údajně léčivé účinky na lidský organismus. (viz Thomovi, 2002: 103)

Období Kamakura je také specifické stále patrnějším synkretickým splýváním buddhismu a šintoismu. I čaj, původně typický buddhistický fenomén, začíná pronikat mezi šintoistické rituály. Tzv. rituál *óbukuča*, obětování čaje Buddhovi, se měnil v obětování bohům v šintoistických svatyních. O tomto fenoménu svědčí zaznamenaný

---

<sup>38</sup> Ogasawara Sadamune (小笠原貞宗, 1294—1350), „[...] znalec dobrého chování, vojevůdce [...]; určil základní pravidla při uvítání a obsluze účastníku četných čajových shromáždění.“ (Thomovi, 2002: 105) Jeden z tvůrců díla *Ogasawararjú* (小笠原流), které zahrnovalo poznatky o bojových uměních a etiketě; podle Lowryho se podílel pouze na části věnované etiketě. (viz Lowry, 2006: 119)

<sup>39</sup> Dógen Zendži (道元禪師, 1200—1253), zakladatel zenové školy Sótó a velký milovník čaje. Vydal se studovat zen do Číny. Krátkou dobu byl Eisaiovým žákem. (viz Thomovi, 2002: 103)

<sup>40</sup> *Sótóšú* (曹洞宗), japonská zenová škola.

<sup>41</sup> Eison (叡尊, 1201—1290), „opat buddhistického kláštera Saidaidži [...].“ (Thomovi, 2002: 103)

případ z kláštera Saidaidži<sup>42</sup>, kdy byl čaj obětován japonskému božstvu Hačimanovi<sup>43</sup> v roce 1239. (viz Varley, Kumakura, 1994: 9)

V období Kamakura vznikla i významná čajová slavnost Očamori<sup>44</sup>. Podnět k jejímu založení dal přibližně v polovině 13. století opat Eison. Podle pověsti se šel jednoho rána projít a znenadání byl zasažen hlubokým estetickým zážitkem – vynořil se před ním obraz svatyně pokryté sněhem, ve které se uctívalo božstvo Hačiman. Na základě toho zážitku se opat rozhodl uspořádat obětní čajovou ceremonii určenou Hačimanovi. Do té doby mělo údajně božstvo upřednostňovat jako obětinu *sake*<sup>45</sup>. Na ceremonii<sup>46</sup> pozval Eison své žáky. (viz Thomovi, 2002: 103) Časem začínal zvat Eison na ceremonii i měšťany ze sousedství a v současnosti slavnost dosáhla dokonce stupně, kdy mohl být k obřadnímu popíjení pozván jakýkoliv příchozí člověk. (viz Varley, Kumakura, 1994: 9—10) Tamní rituál obětování je známý svým specifickým způsobem podávání čaje hostům. Všichni hosté museli pít čaj z jedné nádoby. Aby byla tato možnost realizovatelná, použil Eison pro přípravu čaje mnohem větší misku, než bývalo běžně ve zvyku.<sup>47</sup> Čaj se šlehal bambusovou metlou taktéž uzpůsobenou větším rozměrům. Stejný typ čajového náčiní byl použit i v roce 1281, kdy byli v klášteře Saidaidži pohoštěni vyčerpaní japonští bojovníci, kteří bojovali proti Mongolům. Podle pověsti japonské vojsko vyhrálo díky božskému větru *šinpú* (神風)<sup>48</sup>, který zničil mongolské loďstvo. Při každoročním konání slavnosti se vzdává hold bojovníkům z této bitvy. (viz Thomovi, 2002: 103)

---

<sup>42</sup> Saidaidži (西大寺, 765).

<sup>43</sup> Hačiman (八幡), šintoistické božstvo války. (viz Picken, 2011: 99)

<sup>44</sup> Očamori (お茶盛) probíhá vždy každou druhou neděli v dubnu v klášteře Saidaidži v Naře. Vstupné na slavnost v roce 2013 činilo 3000 jenů. (data dostupná na <http://yamatoji.nara-kankou.or.jp/contents/event.php?contents=0000000257&event=0000000005>)

<sup>45</sup> *Sake* (酒), japonský alkoholický nápoj vyrobený z fermentované rýže. Může se konzumovat i zahřáté. Stejný výraz se v Japonsku užívá i pro označení veškerých alkoholických nápojů. (viz Bowring, 1993: 232)

<sup>46</sup> Jednalo se o první zaznamenaný případ buddhistického rituálu *kenča*, který byl určený šintoistickému božstvu. (viz Anderson, 1991: 26)

<sup>47</sup> „V současnosti se používá miska o průměru 40 centimetrů [...]“ (Varley, Kumakura, 1994: 10)

<sup>48</sup> Stejný název se užíval během 2. světové války pro japonské zvláštní úderné jednotky. (viz Reischauer, Craig, 2012: 226) (V západních zemích jsou známe spíše pod názvem *kamikaze*; tento název je japonským čtením znaků)

Ve 14. století dosáhly vrcholu popularity čajové soutěže či hry *tóča* (闘茶) a stávaly se vyhledávanou záležitostí v aristokratických kruzích. Během nich museli soutěžící hádat, z jakého regionu čaj pocházel. (viz Varley, 2000: 125) „Soutěžící usedli podle přesně stanoveného řádu a každý z nich dostal ochutnat deset doušků od čtyř i více druhů čaje. [...] Hrál se o šperky, vzácný čínský porcelán, nejjemnější hedvábí...“ (Thomovi, 2002: 105) Na těchto soutěžích se také skládala poezie, uzavíraly sázky a pořádaly se hromadné koupele. Pořádáním čajových soutěží se proslavil *daimjó* Sasaki Dójo<sup>49</sup>, který při nich vystavovat své čínské nádobí a různé umělecké předměty. (viz Varley, 2000: 125—126)

Soutěže se ale často zvrhávaly v honosné hostiny s nespočtem nejvybranějších lahůdek, kde alkohol se pil alkohol a následně se sázelo až do takové míry, že někteří prohráli veškerý svůj majetek. Z oslav ctnosti a vědění se stávaly pouhé přehlídky neskonalého luxusu a lidských neřestí. V roce 1336 byl vyhlášen oficiální zákaz čajových soutěží. Jejich popularita ale nepoklesla, stále byly mezi šlechtici velmi populární. (viz Thomovi, 2002: 105) Pro jasnější představu uvádím popis Basil Hall Chamberlaina<sup>50</sup> z knihy *Things Japanese* z roku 1905: „Místnosti, v nichž se obřady odehrávaly, byly plné tygřích a leopardích koží, zdi byly ověšené brokátem a damaškem, používaly se zlaté a stříbrné nádoby, meče v přepychových pochvách. Zapalovaly se drahocenné voňavé látky<sup>51</sup>, servírovali se vzácní ptáci a ryby, a k zábavě patřilo hádat, odkud pochází čaj v každém šálku, při čemž se ho užívalo co nejvíce druhů. Každá správná odpověď byla odměňována některým ze vzácných předmětů v místnosti. Výherce si však nesměl nechat předmět pro sebe, ale musel ho darovat přítomným tanečnicím a zpěvačkám. Tímto způsobem byla rozházena celá jmění...“ (Sen, 1991: 103) Hall ve své knize popisuje toto období jako přechod mezi dvěma fázemi čajové kultury; lékařsko-náboženská fáze přechází v požitkářskou. (viz Sen, 1991: 103)

Na konci období Kamakura se začal dávat velký důraz na výzdobu čajových místností. Soutěže byly pořádány v honosných místnostech a ozdoba interiéru

---

<sup>49</sup> Sasaki Dójo (? , 1306—1373). Soutěže, které pořádal, považuji za předchůdce okázalého stylu čajového obřadu, kterému se věnuji ve čtvrté kapitole.

<sup>50</sup> Basil Hall Chamberlain (1850-1935) byl britský japanolog, spisovatel a překladatel; působil na Tokijské univerzitě. Napsal populární encyklopedii *Things Japanese* (v překladu *Věci japonské*). (viz Frédéric, 2002: 107)

<sup>51</sup> Autor má zřejmě na mysli vonné tyčinky.

zahrnovala drahocenné látky a dekorace *karamono*<sup>52</sup>. K výzdobě čajových místností užívali *karamono* i zenoví mnichové. Dále místnost dekorovali výtvarným dílem a naaranžovanými květinami. Navíc zapalovali vonné tyčinky k počtě patriarchů. I dekorace se tak stávaly pevnou součástí čajového obřadu. (viz Thomovi, 2002: 105—106)

### 3.1 Eisai

Rozvoj čajové kultury v období Kamakura je spojen s buddhistickým mnichem jménem Mjóan Eisai<sup>53</sup>. Dvakrát se vypravil do Číny, aby studoval buddhismus v čchanových klášterech, kde jako příjemný a osvěžující protipól k náročné fyzické práci sloužilo pití šlehaného čaje, později známého v Japonsku pod názvem *mačča*. (viz Thomovi, 2002: 100—101) „Jakmile se octl na kontinentě, uvědomil si, že čaj je neoddělitelnou součástí zenového života v klášteře. Když se roku 1191 vrátil do Japonska, [...] pokusil se využít čaj jako nástroj propagace zenu v Japonsku.“ (Sen, 1999: 13) V Japonsku propagoval učení školy Rinzaí<sup>54</sup>. V čchanových klášterech se Eisai osvojil nejen způsoby přípravy čaje, ale i způsoby jeho zpracování a pěstování, které společně s čajovými semeny přinesl do Japonska. (viz Thomovi, 2002: 101) Na oblibě získal především čaj *mačča*. Z tohoto důvodu můžeme označit Eisaiův čin za jeden z mezníků vývoje čajové kultury v Japonsku<sup>55</sup>. (viz Varley, Kumakura, 1994: 7—8) *Mačča* se stala pevnou součástí japonského obřadu.

Ovšem přijetí zenu z počátku provázela nedůvěra, Eisai názory byly v jeho domovském klášteře Enrjakudži považovány za kacířské, a proto se rozhodl založit klášter Šófukudži, kde mohl praktikovat svoji víru. O několik let později se situace změnila a Eisaiova popularita začala stoupat. Eisai nyní mohl šířit bez obav jak své

---

<sup>52</sup> *Karamono* (唐物, v překladu věci z Číny), umělecké a řemeslné předměty a výrobky původem z Číny; jednalo se o čajové náčiní, keramiku, porcelán, tušované malby či kaligrafii. Původně se tyto předměty užívaly v zenových klášterech. (viz Varley, Kumakura, 1994: 15)

<sup>53</sup> Mjóan Eisai (明菴栄西, 1141—1215), významný propagátor zenu a čaje. (viz Thomovi, 2002: 100)

<sup>54</sup> Rinzaíšú (臨濟宗), japonská zenová škola.

<sup>55</sup> Čaj *mačča* byl v Číně japonskému mnichu Džódžinovi představen již v 11. století. Mnich sice v Číně zemřel, ale jeho žáci s sebou čaj *mačča* přivezli do Japonska. O několik desítek let před Eisaiem se tento čaj ale nestal příliš populárním, a proto se uvádí, že ho oficiálně v Japonsku představil až Eisai. (viz Varley, Kumakura, 1994: 8)

učení tak i čaj, protože nad ním drželi ochrannou ruku Hódžó Masako<sup>56</sup>, vdova po šógunu Minamoto Joritomovi<sup>57</sup>, a její syn Minamoto Joriie<sup>58</sup>. Eisaiova popularita vzrostla ještě více, když mu byla udělena funkce představeného kláštera Kennindži<sup>59</sup>. U kláštera Šófukudži a později i u kláštera Reisendži<sup>60</sup> byly založeny čajové plantáže z čínských semen. (viz Thomovi, 2002: 101)

Působením mezi šlechtou si Eisai vydobyl velký úspěch. Byl požádán, aby vyléčil šóguna Minamota Sanetoma<sup>61</sup> z alkoholismu. Šógun na rozdíl od svého otce neměl vlastnosti potřebné k vládnutí a žil bohémským životem. (viz Thomovi, 2002: 102) Za jednu z příčin, proč šógun utápěl svůj život ve víně, se považovaly jeho paranoidní stavy způsobené strachem ze zavraždění. (viz Wise Bauer, 2013: 213) Eisai nezačal šógunovu léčbu zařikáváním, místo toho daroval pacientu svoji knihu *Kissa jódžóki*<sup>62</sup> a zelený čaj. Příprava a konzumace čaje se pro šóguna ukázaly jako nejvhodnější terapie a Sanetomo se díky ní čaj oblíbil natolik, že sám začal i s jeho propagací. (viz Thomovi, 2002: 102)

Své přesvědčení o léčivých účincích pití čaje na lidský organismus Eisai sepsal v dvojdílné knize *Kissa jódžóki*. Dílo bylo ovlivněno čínskou medicínou, studiem čínských dobových encyklopedií<sup>63</sup> i poznatky vypozerovanými z praxe. V částech zabývajících se přípravou a pitím čaje se neobjevují odkazy na čínská díla; autor tyto poznatky vypozeroval z praxe a sepsal. V těchto částech tkví největší přínos pro rozvoj čajové kultury v Japonsku. Kromě pití čaje a jeho botanických vlastností se ve své knize

---

<sup>56</sup> Hódžó Masako (北条政子, 1156—1225), manželka Minamoto Joritoma; jejím podílem ztratil reálnou moc do té doby vládnoucí rod Minamotů a k moci se dostal rod Hódžó. (viz Reischauer, Craig, 2012: 49)

<sup>57</sup> Minamoto Joritomo (源頼朝, 1147—1199), vojevůdce a první kamakurský šógun. (viz Reischauer, Craig, 2012: 46)

<sup>58</sup> Minamoto Joriie (源頼家, 1182—1204), „druhý kamakurský šógun [...]“ a „syn Minamota no Yoritoma a Hódžó Masako.“ (Frédéric, 2002: 635)

<sup>59</sup> Kennindži (建仁寺, 1202), „klášter v Kjótu [...]“; „jeden z prvních zenových klášterů založených v Japonsku.“ (Buswell Jr., 2014: 430)

<sup>60</sup> Reisendži (靈泉寺, ?).

<sup>61</sup> Minamoto Sanetomo (源実朝, 1192—1219), kamakurský šógun a bratr Minamota Joriieho (viz Kozo, 1997: 67)

<sup>62</sup> *Kissa jódžóki* (喫茶養生記), v překladu *O pití čaje a prodloužení života*; dílo se také nazývá *Knihy čaje a moruší*, protože v druhé části díla se Eisai věnuje tématice moruší. (viz Varley, Kumakura, 1994: 8)

<sup>63</sup> Eisai studoval čínskou encyklopedii *Taiping julan* z dob dynastie Sung. (viz Varley, Kumakura, 1994: 8)

zabýval i vyváženou stravou<sup>64</sup>. Eisai čaj propagoval především kvůli jeho léčivým účinkům a ne kvůli jeho schopnosti stimulace mysli při náboženských obřadech. (viz Varley, Kumakura, 1994: 8—9). Ve své knize také kritizoval dobové stravovací návyky Japonců, které se podle něj podepisovaly na špatném zdravotním stavu Japonců a dokonce jim dával za vinu i velkou míru úmrtnosti. Podle něj měl čaj díky své specifické nahořklé chuti srdeční činnost. A protože srdce ovlivňovalo ostatní tělesné orgány, pití čaje velkou měrou napomáhalo k dobrému celkovému tělesnému stavu a mělo dokonce schopnost ovlivnit délku lidského života. (viz Thomovi, 2002: 102) Pro ilustraci uvádím úryvek z díla: „Čaj je nejčarovějším prostředkem na udržení zdraví. Je elixírem dlouhého života. Roste na horských úbočích, jakoby z dechu země. Ti, kteří ho sbírají a pijí, mohou předpokládat, že se dožijí dlouhého věku. Velmi si ho váží v Číně a Indii, také naše země mu přichází na chuť. I dnes, tak jako před tisíciletími, je obdařený jedinečnými vlastnostmi, pro které ho mohu směle doporučit.“<sup>65</sup> (Thomovi, 2002: 102)

Od 13. století se v kláštorech Kennindži, Engakudži<sup>66</sup> a Tófukudži<sup>67</sup> konala na počest Eisaiovy smrti významná slavnost Jocušašira (四つ頭), která nám nabízí představu o dávné podobě rituálu *kenča*<sup>68</sup>. Doslovný překlad názvu slavnosti znamená čtyři hlavy, které odkazovaly na čtyři významné hosty symbolizující čtyři hlavní pilíře víry. První šálek čaje, jehož příprava byla přenechána nějakému významnému čajovému mistru, byl obětován na Eisaiovu počest. Následně byl čaj připraven čtveřici hlavních hostů. V čajových miskách *tenmoku* (天目) zaléval horkou vodou jeden z mnichů zelený čajový prášek, který poté ušlehal bambusovou štětkou *časen* (茶筌). Hosté připravený čaj vypili a vychutnávali jeho natrpklou příchut'. (viz Thomovi, 2002: 102—103)

---

<sup>64</sup> Zdravotní stav je podle Eisaie závislý na funkci pěti hlavních lidských orgánů (srdce, plíce, játra, slezina a ledviny). Správná funkce každého z orgánů je závislá na příjmu určitých pokrmů. (viz Thomovi, 2002: 102)

<sup>65</sup> Na základě současných údajů o průměrné délce lidského života bych si dovolil označit Eisaiovu snahu za maximálně úspěšnou, neboť Japonci se stali národem s velmi vysokou střední délkou života (muži – 80 let, ženy – 87 let; data vychází z publikace Světové zdravotnické organizace *World Health Statistics 2014*, v překladu *Statistiky světového zdraví 2014* dostupné na [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/112739/1/WHO\\_HIS\\_HSI\\_14.1\\_eng.pdf?ua=1](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/112739/1/WHO_HIS_HSI_14.1_eng.pdf?ua=1))

<sup>66</sup> Engakudži (円覚寺, 1282).

<sup>67</sup> Tófukudži (東福寺, 1236).

<sup>68</sup> *Kenčašiki* (献茶敷), „[...] obětní čajová ceremonie [...].“ (viz Thomovi, 2002: 103)

### 3.2 Mjóe

V kontextu čajové kultury zaujímá významnou pozici i Eisaiův přítel, mnich a vzdělanec, Mjóe<sup>69</sup> z kláštera Kózandži<sup>70</sup>. Eisai ho zasvětil do tajů zenu a čaje. (viz Thomovi, 2002: 101) Daroval mu také semena, která následně zasadil na úpatí hory Toganoo<sup>71</sup>. Tato plantáž se těšila obrovskému věhlasu a produkovaný čaj byl přezdíván *honča*<sup>72</sup>. Kumakura také považuje Mjóeho za zakladatele proslulých čajových plantáží v Udži<sup>73</sup>. (viz Varley, Kumakura, 1994: 10—11). Další Mjóeho přínos k rozvoji čajové kultury bylo sepsání<sup>74</sup> tzv. *Čajového desatera*<sup>75</sup>, které nám přibližuje vztah tehdejších Japonců k čaji. (viz Thomovi, 2002: 101)

---

<sup>69</sup> Mjóe (明恵, 1173–1232).

<sup>70</sup> Kózandži (高山寺, 744).

<sup>71</sup> Hora Toganoo (桐尾山, Toganoosan)

<sup>72</sup> *Honča* (本茶, v překladu pravý čaj), „lidé z raného středověku si tento čaj považovali natolik, že čaje produkované z jiných regionů označovali *hiča* (非茶, v překladu nečaj)“ (Varley, Kumakura, 1994: 10—11)

<sup>73</sup> Díky příznivé půdě se zde pěstují nejkvalitnější japonské čaje současnosti. (viz Saberi, 2010: 51)

<sup>74</sup> Podle Thomových existují spekulace ohledně skutečného autorství Mjóeho. („Thomovi, 2002: 101“)

<sup>75</sup> „Čaj: Za první – má požehnání všech bohů

Za druhé – podporuje děti v poslušnosti vůči rodičům

Za třetí – odhání zlé duchy

Za čtvrté – zbavuje ospalosti a únavy

Za páté – udržuje pět vnitřních orgánů v rovnováze

Za šesté – odvrací nemoci

Za sedmé – posiluje přátelství

Za osmé – navozuje dobrý stav mysli a těla

Za deváté – pomáhá ovládat hněv

Za desáté – dopřává poklidnou smrt“ (Thomovi, 2002: 102—103)



#### 4. Období Ašikaga-Muromači (1337—1573)

Po šógunátu Kamakura nastoupila vláda v pořadí již druhého šógunátu označovaného dvěma názvy, Ašikaga-Muromači<sup>76</sup>. Následuje po krátkém tříletém období nazvaném restaurace Kenmu<sup>77</sup>, během něž se císař Godaigo<sup>78</sup> snažil v Japonsku obnovit civilní vládu a dostat císařský rod zpět na vrchol moci po více než století trvajícím období vlády vojenské. Ovšem veškeré císařské pokusy o restauraci systému vlády selhaly a k moci se dostal vojenský rod Ašikaga a ustanovil šógunát. Rod Ašikaga bojoval ve válce proti vojenské vládě rodu Hódžó na straně císaře, ale byl následně zrazen, císař se spojil s protivníky rodu Ašikaga. Po dobytí Kjóta v roce 1336 Ašikaga Takaudži<sup>79</sup> zvolil jiného císaře. (viz Reischauer, Craig, 2012: 58—60)

Vláda šógunátu Ašikaga-Muromači se nepovažuje za příliš silnou<sup>80</sup>, protože jeho moc byla oslabovaná velkými mocenskými možnostmi provinčních knížat *daimjó*<sup>81</sup>. Šógunát si nikdy nebyl schopen provinční knížata zcela podrobit, proto se země ocitla na přibližně sto let v období plném válek a bojů mezi šógunátem a knížaty *daimjó*. Toto kruté období japonských dějin se nazývá *Sengoku*<sup>82</sup>. (viz Reischauer, Craig, 2012: 62)

V pozdní části období docházelo k rozvoji obchodu s Čínou, a proto bylo umožněno mnoha obchodníkům žít v přepychu a bohatství. Obchodníci často udržovali kontakty s významnými osobnostmi kulturního a náboženského života a mnohdy se stávali jejich mecenáši. Stejně jako šlechta si u svých domů vytvářeli zahrady s pavilony, kde se pořádaly různé společenské události včetně čajových setkání. (viz Thomovi, 2002: 117) Z řad obchodníků pocházeli největší čajoví mistři tohoto období.

---

<sup>76</sup> Název Muromači se odvozuje od stejnojmenné části Kjóta, kde si šógunové vybudovali svoji rezidenci. Název Ašikaga se odvozuje od jména rodu Ašikagů (足利), ze kterého pocházeli vládnoucí šógunové. (viz Kozo, 1997: 695)

<sup>77</sup> Restaurace Kenmu (建武の新政, Kenmu no šinsei, 1333—1336).

<sup>78</sup> Godaigo (後醍醐, 1288—1339).

<sup>79</sup> Ašikaga Takaudži (1305—1358), první šógun šógunátu Ašikaga-Muromači. (viz Kozo, 1997: 702)

<sup>80</sup> V Japonsku byly ustanoveny celkem tři šógunáty - Kamakura, Ašikaga-Muromači, Tokugawa.

<sup>81</sup> *Daimjó* (大名, v překladu velké jméno) je označení provinčních knížat ustanovených šógunem. Postupně jejich moc vzrostla natolik, že byl faktickými vládci daného území. Během období *Sengoku* se nazývala *sengoku daimjó* (válčící knížata). (viz Reischauer, Craig, 2012: 62)

<sup>82</sup> Období *Sengoku* (戦国, období válčících knížat, 1467—1568), období vnitrostátních bojů charakterizované politickou nestabilitou šógunátu. (viz Frédéric, 2002: 107)

Období Ašikaga-Muromači bylo častými boji a nedostatkem potravin, ale objevily se zde i události příznivé - šógunové milující umění nebo právě první čajoví mistři. (viz Thomovi, 2002: 107) Japonská kultura procházela renesancí a rozvoj se nevyhnul ani čajovému obřadu. (viz Anderson, 1991: 28) „Snad proto, že dny byly tak nejisté, nacházeli Japonci v kultivovaném čajovém obřadu to, co v běžném životě postrádali: harmonii, klid a mír.“ (Thomovi, 2002: 107)

S obdobím prvních velkých čajových mistrů se podoba čajového obřadu markantně změnila. Byli to nadaní a vzdělaní muži, kteří svým učením ovlivnili i budoucí generace Japonců. Vynikali v mnoha uměleckých oborech a za skutečné umění považovali i čajový obřad. Jejich věhlas dosáhl až k císařům a šógunům, kteří je často přijímali do svých služeb. (viz Thomovi, 2002: 107) Pod vlivem japonských čajových mistrů se začíná čajový rituál osvobozovat od své původní čínské podoby. (viz Anderson, 1991: 28) Je to též období tří nejslavnějších čajových mistrů japonské historie – Murata Šukóa, Takeno Džóóa a Sen no Rikkjúa, kteří čajový obřad přetransformovali do jeho současné podoby.

Se stále sílící oblibou čajových soutěží světského rázu se zenoví mniši snažili čajovému obřadu navrátit jeho duchovní aspekt. Nyní už ale čaj nepředstavoval pouhý způsob obětování, stal se přímo cestou vedoucí k probuzení. Podle učení zenové školy Rinzai mohla jakákoliv lidská bytost dosáhnout probuzení mnoha způsoby a tak mniši cestu k probuzení spatřovali i v *sadó*. V pozdní části tohoto období se pod vlivem zenu, který hlásal osvobození mysli od pozemských iluzí a konvencí, v rámci čajového obřadu přecházelo k užívání domácích materiálů a inovativních způsobů. (viz Anderson, 1991: 32) V tomto období spatřuji jasný přechod od fáze požitkářské k fázi estetické. (Zde vycházím z Chamberlainovy teorie o třech fázích čajového obřadu.)<sup>83</sup>

Se stále rostoucí oblibou čaje v Japonsku vzrůstala přirozeně i jeho spotřeba. Odkud tedy pocházelo stále větší množství tolik žádaného čaje? Podle Thomových došlo po bitvách s Mongoly došlo k naprostému utlumení oficiálních japonských poselstev vysílaných do Číny a tím pádem se přerušil i obchod s čínským čajem a skvostným čajovým náčiním. (viz Thomovi, 2002: 108) Příčinou přerušování poselstev

---

<sup>83</sup> Pro srovnání: Sen, 1991: 103.

byly nájezdy japonských pirátů *wakó*<sup>84</sup>. (viz Reischauer, Craig, 2012: 67) První oficiální poselství od dob bitev s Mongoly vyslal Ašikaga Takaudži na radu Musó Sosekiho<sup>85</sup> a tím se obnovil oficiální obchod s Čínou. Pro vývoj čajové kultury bylo významné především čínské čajové náčiní, import čaje již nebyl třeba. Japonsko v produkci čaje dosáhlo bodu, kdy se mohlo pyšnit naprostou samostatností. (viz Thomovi, 2002: 108)

V období Ašikaga-Muromači se poprvé začal užívat termín *čanoju*<sup>86</sup>. Termín se váže k samotnému aktu přípravy a pití čaje, ale nezahrnuje v sobě filosofické a duchovní aspekty čajového obřadu<sup>87</sup>. *Čanoju* lze popsat jako vrcholný bod *sadó*. (viz Thomovi, 2002: 115—116) Základy *čanoju* vychází ze *sarei*<sup>88</sup>. *Čanoju* představuje konkrétní formu čajového obřadu, která byla utvořena skrze tři základní prvky a jejich interakci: *monosuki*<sup>89</sup>, *furumai*<sup>90</sup> a *čašicu*<sup>91</sup>. I samotné *čanoju* může být uměním — uměním aktu pití čaje. (Varley, Kumakura, 1994: 12) Nitobe Inazó<sup>92</sup> popsal *čanoju* takto: „*Čanoju* je více než obřadem; ...je poezií pohybů namísto rýmů.“ (Sen, 1991: 100)

Jiný popis *čanoju* nabízí Sóšicu Sen: „V estetice *čanoju* se uplatnily tři šintoistická kritéria krásy: *sabi* (寂) — rzivost, osamocenost, opuštěnost, stáří, krása,

---

<sup>84</sup> *Wakó* (倭寇) byli „japonští obchodníci—dobrodruzi, jejichž počínání často hraničilo s piráctvím [...], pocházeli ze západního pobřeží Kjúšú a z oblastí ve Vnitřním moři.“ [...]. (Reischauer, Craig, 2012: 67)

<sup>85</sup> Musó Soseki (夢窓 疎石, 1275—1351) byl zenový mnich a velký oblíbenec císaře i šóguna. I když se zabýval čajovým obřadem, nejvíce se proslavil tvůrce zahradního umění. (viz Thomovi, 2002: 108) „Z jeho práce čerpali inspiraci mnozí význační architekti meditačních a čajových zahrad. K nejslavnějším Musóovým zahradním dílům patří Kokedera [...]“ (苔寺, v překladu mechový chrám) „u kláštera Saihódži“ (西芳寺, zenový klášter založený roku 1339 na základech starého buddhistického kláštera, viz webové stránky prefektury Kjóto). (Thomovi, 2002: 108)

<sup>86</sup> *Čanoju* (茶の湯, v překladu horká voda na čaj).

<sup>87</sup> Pro komplexní pojmenování čajového obřadu společně s kulturními, uměleckými a filosofickými prvky se užívá termínu *sadó*. (viz Thomovi, 2002: 115)

<sup>88</sup> *Sarei* (?) byl soubor norem pro správné pití čaje, který vznikl přibližně v polovině 14. století. (viz Varley, Kumakura, 1994: 12)

<sup>89</sup> *Monosuki* (物数奇, v překladu znalectví) označuje „schopnost vytvoření konkrétní estetiky založené na vztahu mezi lidmi a předměty.“ (Varley, Kumakura, 1994: 12)

<sup>90</sup> *Furumai* (振る舞い, v překladu chování) označuje „zásady chování vytvořené na základě mezilidských vztahů hostitele a hostů přítomných na čajovém shromáždění.“ (Varley, Kumakura, 1994: 12)

<sup>91</sup> *Čašicu* (茶室, v překladu čajová místnost) odkazuje k výzdobě prostředí, kde se provádí *čanoju*. (viz Varley, Kumakura, 1994: 12)

<sup>92</sup> Nitobe Inazó (新渡戸 稲造, 1862—1933) byl japonský ekonom, spisovatel a diplomat. (viz Huffman, 2013: 184)

pečet času, *šibui* (渋い) - prostá, přirozená krása, přitlumená elegance, harmonický soulad mezi tvarem a materiálem, mezi použitelností a estetickým vzhledem, ale jde i o výraz pro vše syrové, drsné, rustikální, posvěcené moudrostí a skromností zároveň, *wabi*<sup>93</sup> (侘), což vyjadřuje všednosti, moudrou zdrženlivost, kouzlo prostoty, nenásilné zasahování do věcí, otázku citu, vcítění. Čtvrté kritérium, *júgen* (幽玄), bylo převzato z buddhismu a jeho podstatou je umění náznaku, podtextu, kouzlo nedořečeného. Podle tohoto kritéria je proces zdokonalování lepší než dokonalost sama, prázdné místo na obraze výmluvnější než zbytečný tah štětce.“ (Sen, 1991: 100—101)

K významným změnám docházelo i v architektuře čajových místností. Forma a vzhled čajových místností se vyvíjely na základě dobové architektury během mnoha let, jako vzor sloužily společenské místnosti *kaišo*<sup>94</sup>. Postupně vznikly dva typy podob čajových místností, první byl *šoin*<sup>95</sup>, tedy místnost, kde byly významným prvkem předměty *karamono*. (viz Varley, Kumakura, 1994: 12, 18). Druhý typ se nazýval *sóan*<sup>96</sup> a byl typický důrazem na prostotu a spiritualitu. Později vyvinul na styl *wabi*. (viz Varley, Kumakura, 1994: 12, 234) Od těchto dvou typů čajových místností můžeme odvozovat i dva stejnojmenné typy čajového obřadu: první honosný a okázalý, druhý komornější a prostší.

Předchůdcem, z kterého oba styly místností čerpaly inspiraci, byly místnosti *kaišo*. Jako součást svých rezidencí si je stavěli příslušníci nejvyšších vojenských kruhů včetně šóguna. Nacházely se v zahradách a sloužily především pro pořádání společenských událostí; čím intenzivněji projevovala šlechta zájem o umění, se stále větší intenzitou se pořádala setkání významných vojenských činitelů, kde se recitovala poezie, vykonával čajový obřad aj. Na rozdíl od pozdějších místností *šoin* postrádaly jakýkoliv typický architektonický prvek. Nenacházelo se zde ani ohniště, kde by se dala připravit voda na čaj; čaj se připravoval obyčejně v jiné místnosti, odkud ho přinášelo služebnictvo. Pokud se čaj připravoval přímo v místnosti, dělo se tak za oddělující stěnou. *Kaišo* proto nelze považovat za skutečné čajové místnosti, protože nesloužily

---

<sup>93</sup> Estetika *wabi* ovlivnila vytvoření zcela nového směru *sadó*. Tomuto fenoménu věnuji větší pozornost v jiné části své práce.

<sup>94</sup> *Kaišo* (会所), v překladu místo setkávání.

<sup>95</sup> *Šoin* (書院), v překladu studovna, psací místnost.

<sup>96</sup> *Sóan* (草庵, v překladu došková krytina), později se tento typ čajového obřadu vyvinul v prostý styl *wabi*. (viz Varley, Kumakura, 1994: 12, 234)

výlučně pro potřeby *čanoju*. Od dob vlády šóguna Jošimicua<sup>97</sup> získávaly na popularitě. (viz Varley, Kumakura, 1994: 18—19)

Původně se těšil větší popularitě okázalý styl *šoin*. Elegantní čajové místnosti byly zdobeny květinami a uměleckými předměty. Objevily se inovativní architektonické prvky *tokonoma*<sup>98</sup> a *tatami*<sup>99</sup>. (viz Anderson, 1991: 28) Jak jsem již zmínil, důležitým prvkem bylo užívání předmětů *karamono*; užívaly se při zdobení čajových místností a zároveň i při samotném *čanoju*. Dále se místnosti dekorovaly kaligrafickými svitky a malbami; tento trend pocházel ze zenových klášterů (viz Varley, Kumakura, 1994: 15) Podlaha byla rozdělena na různé výškové stupně, které odpovídaly feudálnímu statutu hostů. (viz Varley, Kumakura, 1994: 18) Tento styl si oblíbili šógunové; šógun Jošimicu dokonce nechal ustanovit zvláštní třídu poradců *dóbóšú*<sup>100</sup>. (viz Anderson, 1991: 28)

Postupně se stal populárnějším prostší styl *sóan*. Proslavili ho a dále rozvíjeli především tři čajoví mistři – Murata Šukó, Takeno Džóó a Sen no Rikkjú. Jak tvrdí Thomovi, Murata Šukó zmenšil plochu čajové místnosti na 4 a půl *tatami*; tento rozměr se později stal standardem pro čajové místnosti stylu *wabi*, protože nabízel komornější prostředí. (viz Thomovi, 2002: 113) „[...] Začal zjednodušovat nebo odstraňovat mnohé dekorace“ a užíval „[...] prostších, domácích materiálů. [...] Prosté čajové náčiní kombinoval s drahým náčiním dovezeným z Číny a Koreje.“ (Fisher, 03/2008, s. 4) Na základě zmíněných inovací, které do čajového obřadu vnesl, se mu připisuje vytvoření stylu *sóan*. (viz Fisher, 03/2008, s. 4) Vytvořil opačný trend k aristokracii oblíbenému způsobu čajového obřadu, který byl založen na předmětech *karamono*.

---

<sup>97</sup> Ašikaga Jošimicu (足利 義満, 1358—1408), třetí ašikagský šógun; za jeho působení došlo k velkému kulturnímu rozvoji. (viz Reischauer, Craig, 2012: 61, 69)

<sup>98</sup> *Tokonoma* (床の間), „výklenek s vyvýšeným pódium, učený původně k náboženským účelům a sloužící rovněž jako rodinný oltář.“ V čajové místnosti slouží jako „[...] prostor určený k vystavení obrazu nebo svitku s kaligrafií, pod níž se staví váza s květinou nebo nějaký vzácný starý předmět. Ztělesňuje estetický vkus majitele, svět jeho duchovních ideálů.“ (Sen, 1991: 110)

<sup>99</sup> *Tatami* (畳), rohože ze sušené slámy; udávala se v nich velikost japonských místností. Existovaly dva druhy *tatami*: celá (90x180x5 centimetrů) a poloviční (90x90x5 centimetrů). (viz Martin, 2007: 73)

<sup>100</sup> *Dóbóšú* (同朋衆) měli na starost výzdobu čajové místnosti a spravovali drahocenné předměty *karamono*. (viz Anderson, 1991: 28) „[...] Měli většinou prostý původ, avšak pro své hluboké vzdělání, všestranné znalosti a vytříbený vkus byli všeobecně vážení.“ (Thomovi, 2002: 110)

## 4.1 Nóami

Stoupencem stylu *šoin* byl významný čajový mistr, malíř a kaligraf Nóami<sup>101</sup>. Šóguny Ašikagou Jošinorim<sup>102</sup> a Ašikagou Jošimasou<sup>103</sup> byl pověřen funkcí poradce. (viz Thomovi, 2002: 110) Nejdříve při svém čajovém umění vycházel s učením rodu Ogasawara, ale později si vytvořil na základě zenu svůj specifický styl. (viz Anderson, 1991: 28) „Hosté jeho čajového obřadu se nejprve potěšili procházkou v rozlehlé zahradě oplývajícími jedinečnými přírodními sceneriemi, potom vstoupili do skvostné a prostorné místnosti, kde mohli obdivovat vystavené čínské svitky, vzácný čajový porcelán i keramiku. V dalším sále bylo prostřeno k bohaté hostině s těmi nejvybranějšími lahůdkami. Teprve potom se v přepychových čínských nádobách podával čaj.“ (Thomovi, 2002: 110)

„Nóamimu se přičítá zásluha na stanovení formálních pravidel čajového obřadu, v nichž hlavní roli hraje pečlivý výběr čajového náčiní, přesně určené rozmístění dekorativních prvků v místnosti a dopodrobna vypracovaný časový sled přípravy a podávání šlehaného čaje.“ (Thomovi, 2002: 110) Tímto stylem se dále zabývali Nóamiho potomci, syn Geiami<sup>104</sup> a vnuk Sóami<sup>105</sup>. Oba dva působili stejně jako jejich předek ve službách šógunů. (viz Thomovi, 2002: 110) Nóami se také zasloužil o několik inovací stylu *šoin*. Zjednodušil užívané čajové náčiní a pracoval s *daisu*<sup>106</sup>, který kombinoval s *karakane*<sup>107</sup>. Pro inovovaný styl *šoin* se vžil název hagašijamská škola<sup>108</sup> a ovlivnil podobu nejformálnější stylů čajových obřadů současnosti. (viz Anderson, 1991: 28)

Společně s Sóamim napsal dílo *Kundaikan sóčóki*<sup>109</sup>, které obsahovalo popisy a kategorizaci uměleckých předmětů určených k dekorování místnosti. Na základě pravidel stanovených rodem Ogasawarů byly předměty byly rozděleny do tří kategorií:

---

<sup>101</sup> Nóami (能阿弥, 1397—1471), ve jméně je obsažen dědičný titul *ami*, který byl znakem příslušnosti k *dóbóšú*. (viz Thomovi, 2002: 110)

<sup>102</sup> Ašikaga Jošinori (足利 義教, 1394—1441).

<sup>103</sup> Ašikaga Jošimasa (足利 義政, 1436—1490).

<sup>104</sup> Šingei Geiami (真芸芸阿弥, 1431—1485).

<sup>105</sup> Sóami (相阿弥, ?—1525).

<sup>106</sup> Daisu (台子), lakovaný stojan na čajové náčiní skládající se ze dvou desek spojených tyčemi.

<sup>107</sup> Karakane (唐金), čínské bronzové nádoby. (viz Anderson, 1991: 28)

<sup>108</sup> Hagašijamská škola byla pojmenována podle stejnojmenné části Kjóta.

<sup>109</sup> *Kundaikan sóčóki* (君台觀左右帳), vydáno v roce 1525. (viz Anderson, 1991: 28)

formální, polo-formální a neformální. Výtvarné dekorace se kategorizovaly s ohledem na tematiku a provedení. Do formální kategorie se řadily malby s buddhistickou nebo šintoistickou tematikou. Polo-formální dekorace se zabývaly jinou tematikou, ale stále prokazovaly božstvům určitou úctu. Neformální předměty postrádaly obě zmíněné charakteristiky. Jednotlivé kategorie reflektovaly typ společenské události, při kterých se čajový obřad prováděl. (viz Anderson, 1991: 28—29)

## 4.2 Murata Šukó

Dalším významným čajovým mistrem byl Murata Šukó. Kvůli své nedisciplinovanosti a nedůslednému studiu byl donucen z kláštera odejít. Poté se rozhodl zasvětit svůj život čaji. Oddaně se věnoval jeho studiu a našel zálibu v čajových soutěžích. Později se mu novým domovem stalo Kjóto, kde se dále zabýval studiem čaje a velkou zálibu našel v čínském čajovém náčiní. V dospělosti se vrátil k duchovnu; významnou osobností, která ovlivnila jeho život, se stal zenový mnich Ikkjú<sup>110</sup>, protože ho přijal do učení. (viz Fisher, 03/2008, s. 4) Podle legendy Šukó dosáhl probuzení při přípravě čaje. (viz Thomovi, 2002: 113)

Na počátku se věnoval honosnému stylu *šoin* a stejně jako Nóami při něm používal *daisu*. Pod vlivem mistra Ikkjúa se ale zaměřil na styl *sóan*. Důležitější pro něj byly duchovní aspekty čajového obřadu než důraz na normy. (viz Thomovi, 2002: 113) Šukóovi se připisuje zásluha na vytvoření nového typu čajových místností zvaných *sóan*<sup>111</sup>, které byly charakteristické zmenšenou rozlohou čtyři a půl *tatami* a užitím prostších materiálů při jejich stavbě. Velmi významnou inovací bylo ohniště zakotvené přímo v místnosti. Během čajového obřadu používal menší množství čajového náčiní a podobný přístup volil i při výzdobě místností - užíval méně dekorací a uměleckých předmětů. (viz Fisher, 03/2008, s. 4)

---

<sup>110</sup> Ikkjú Sódžun (一休宗純, 1394—1481), excentrický zenový mnich, který se v čajovém obřadu přikláněl k ideálům jednoduchosti a prostoty a položil základ pro vznik estetického ideálu *wabi*. (viz Thomovi, 2002: 113)

<sup>111</sup> Za zakladatele nového stylu ho označil Jamanoue Sódži (山上宗二記, 1544—1590) ve svém díle *Jamanoue sódziki* (山上宗二記, v překladu *Zápisky Jamanoue Sódžikiho*) z roku 1589. (viz Pitelka, 2003: 42)

Odmítal uznávat ideál, v rámci kterého se cenily pouze předměty *karamono*. Byl zastáncem myšlenky, že k čajovému obřadu nepatří vychloubačné chování, protože má v lidské mysli nastolit stav klidu. Při čajovém rituálu užíval i nádobí japonského původu. Krásu spatřoval v čínském i japonském čajovém náčiní. V případě japonského náčiní podle jeho názoru krásu ztělesňovala nedokonalost a prostota. (viz Sen, 1991: 50—51) Svůj vkus vysvětloval metaforou; „[...] prohlásil, že měsíc se mu líbí nejvíc, když je částečně zakryt mraky.“ (Sen, 1991: 50) Drahocenné čínské předměty ze svojí sbírky kombinoval například s bambusem. Tuto kombinaci popisoval jako „ušlechtilý kůň ve stáji pokryté slámou“. Jeho cílem nebyl vznik vzájemně kontrastující kombinace, snažil se dosáhnout estetické harmonie mezi prostým a honosným, což odpovídalo naplnění zenového ideálu. (viz Fisher, 03/2008, s. 5) Čajové místnosti zdobil „[...] dekorovaným pouzdem na psací potřeby nebo kamenem na lakovaném podnosu, který svým nevšedním zbarvením a nerovnými tvary napodoboval hornatou krajinu [...]“ (Hirota, 1995: 68) Po vzoru Nóamiho užíval k výzdobě místnosti pouze na jeden svitek *bokuseki*<sup>112</sup>; dříve se obyčejně používaly čínské krajinomalby. (viz Thomovi, 2002: 113)

Šukó poprvé představil šlechtě, která se prozatím zabývala pouze stylem *šoin*, čajový obřad prostého stylu. Díky doporučení Nóami bylo Šukóovi umožněno setkat se s šógunem Jošimasou. (viz Thomovi, 2002: 113) „[...] Když se Jošimasa [...] Šukóa zeptal, v čem spočívá čajový obřad, obdržel odpověď, že v potěšení a čistotě zenových myšlenek.“ (Thomovi, 2002: 113) Také šógunovi vysvětlil podstatu čajové místnosti: nehledě na společenské rozdíly bychom měli respektovat druhé, čímž během čajového obřadu zajistíme prožití jedinečných momentů štěstí a klidu. Poté obřad vykonal. Šógunovi se nový styl čajového obřadu líbil. Šukóovo umění ocenil vybudováním čajové místnosti a darováním cedule, kterou sám napsal<sup>113</sup>. (viz Thomovi, 2002: 113—115)

Dříve se Šukó hojně účastnil společenského života, ale pozdějších letech volil život mimo společnost. Podle jeho učení bylo možné nalézt pocit souznění a klid duše v klidném prostředí, samotě a prostotě, tedy v opaku honosných čajových setkání. Proto

---

<sup>112</sup> Bokuseki (墨跡), kaligrafické dílo vytvořené zenovým mistrem. Často byly kombinovány s brokátem a užívány jako dekorace. (viz Baroni, 2002: 32)

<sup>113</sup> Na ceduli bylo napsáno Šukóanšu (珠光庵珠, v překladu Perla v Šukóově chýši) (viz Thomovi, 2002: 115)



se usídlil mimo Kjóto v chýši vybudované podle vzoru příbytků, ve kterých žili rybáři a rolníci. Také začal upřednostňovat prostší čajové náčiní z hlíny, dřeva a bambusu namísto drahých materiálů. V čajovém obřadu dával důraz na zenové principy jako sebekázeň nebo soustředěnost. Stále více se přibližoval skutečné podobě stylu *sóan*. Jeho nový styl našel ohlas především mezi vrstvou obchodníků, z které pocházeli i významní čajoví mistři Takeno Džóó<sup>114</sup> a Sen no Rikjú<sup>115</sup>. (viz Thomovi, 2002: 115)

V pokročilém věku propagoval myšlenku, že není rozdíl mezi zenem a čajem<sup>116</sup> a čaj považoval za životní „cestu“. Z již zmíněné metafory o měsíci můžeme odvodit klíčovou myšlenku Šukóova života. Měsíc nezakrytý mraky představoval vyjádření dokonalosti. (viz Fisher, 03/2008, s. 5) Šukóovy ideje byly „[...] spatřovat dokonalost v nedokonalosti,“ a „přijmutím nesouladného v životě dosáhnout souladu.“ (Fisher, 03/2008, s. 5) „Čaj byl pro Šukóa více než jen společně strávený čas hosta a hostitele; bylo to poetické vyjádření lidského zážitku, který, pokud se prováděl správně, mohl dovést k moudrosti.“ (Fisher, 03/2008, s. 5)

Na závěr bych chtěl zmínit Šukóův dopis *Kokoro no fumi*<sup>117</sup>, ve kterém psal o svém učení. Podle něj zaujímalou roli chování hostitele čajového obřadu. Šukó varoval před sebestředností a zdůrazňoval lidské vlastnosti jako například upřímnost nebo klid. Tyto vlastnosti byly důležité především v neformálním obřadu, který vyžadoval schopnost reagovat na náhlé situace, aby bylo možné dosáhnout správného provedení čajového obřadu za jakýchkoliv podmínek. Neformální obřad postrádal na rozdíl od formálního stanovené kroky a náčiní. (viz Hirota, 1995: 69—70) Dále se v dopise objevuje metafora o ušlechtilém koni, kterou jsem již zmínil dříve. „[...] Zredukování počtu čajového náčiní [...] poutalo pozornost na konkrétní kusy, čímž vyvyšovalo vkus hagašijamské školy.“ (Hirota, 1995: 70)

---

<sup>114</sup> Takeno Džóó (武野紹鷗, 1502—1555).

<sup>115</sup> Sen no Rikjú (千利休, 1522—1591)

<sup>116</sup> Šukó prohlašoval, že „[...] chuť čaje je chutí zenu.“ (Fisher, 03/2008, s. 5)

<sup>117</sup> *Kokoro no fumi* (心の文, v překladu *Dopis o mistrovství srdce*), dopis adresovaný mnichu Čóninovi (1452?—1508) (viz Pitelka, 2003: 43)

### 4.3 Takeno Džóó

Druhý ze tří největších japonských čajových mistrů je Takeno Džóó. Narodil se ve městě Sakai do bohaté obchodnické rodiny. (viz Thomovi, 2002: 117) Během dospívání se chtěl vydat na „cestu poezie“. Ve 24 letech se vydal do Kjóta, aby studoval poezii pod vedením Sandžónišiho Sanetaky<sup>118</sup>. (viz Anderson, 1991: 33) Během svých studií se podrobněji seznámil s čajovým obřadem skrze své kolegy literáty. (viz Fisher, 08/2008, s. 2) Nejdříve se zabýval okázalým stylem čajového obřadu; jeho sbírky obsahovaly unikátní kusy skvostného starožitného čajového náčiní. Rád pořádal čajová setkání pro své přátele. (viz Thomovi, 2002: 117) Když začal studovat zen u Šukóových žáku Dairina Sótóa<sup>119</sup>, Sóčina a Sógoa<sup>120</sup>, jeho zájem směřoval k prostšímu stylu. (viz Thomovi, 2002: 117) Čajovému obřadu se plně začal věnovat od svých 28 let, kdy dosáhl probuzení. (viz Fisher, 08/2008, s. 2).

Tvrdil, že pokud se žák zabývá čajovým uměním do hloubky, tak nemůže dosáhnout větších úspěchů v jiných oborech. I přesto by měl čajový mistr udržovat ke kaligrafii a literatuře vřelý vztah. (viz Sen, 1998: 151) Láska k poezii velmi ovlivnila jeho *sadó*. Tvrdil, že poezie je důležitou součástí čajového obřadu stejnou měrou jako například aranžování květin. Na čajový obřad aplikoval princip *wabi*, který se původně uplatňoval v poezii, a tím výrazně změnil dosavadní podobu čajového obřadu<sup>121</sup>. Tento princip pro něj představoval také upřímnost a přímé jednání. Ať už se jednalo o psaný projev, mluvený projev, sdílení lidské myšlenky nebo čajový obřad, v praxi se tento princip realizoval jako komunikace, která přichází přímo z lidského nitra. (viz Fisher, 08/2008, s. 2—3) Čajový mistr podle něj působil jako umělec, který svým hostům ukazuje krásu skrytou i v těch nejprostších věcech. Také by měl být schopný promítnout své umění do každodenního života. (viz Thomovi, 2002: 117)

Přestože se začal užívat pojem *wabi*, bylo velmi náročné ho definovat. (viz Fisher, 08/2008, s. 3) Ztělesněním *wabi* je 10. měsíc roku, kdy již dávno vymizely květy

---

<sup>118</sup> Sandžóniši Sanetaka (三条西実隆, 1455—1537), básník a učenec. Byl oblíben u císařů i šógunů. (viz Miner, 1985: 224)

<sup>119</sup> Dairin Sótó (大林宗套, 1480—1568), zenový mistr a 90. opat kláštera Daitokudži. V Sakai založil chrám Nansúdži (南宗寺, 1557). (viz Hirota, 1995: 127)

<sup>120</sup> Džúšija Sóčin (十四屋宗陳, ?) a Sógo (宗悟, ?), kjóští milovníci čaje, kteří hostili obchodníky, umělce aj. (viz Hirota, 1995: 364)

<sup>121</sup> Princip *wabi* se postupně uplatnil téměř ve všech druzích japonského umění. (viz Fisher, 08/2008, s. 2)

sakur i pokrývka barevných listů a zbyly jen holé, vyzáblé větve tyčící se k podzimmnímu nebi. Často se objevují chladné, slabé dešťíky zvané *šigure* (時雨) (viz Sen, 1998: 153—154) Pro vyjádření *wabi* se často užívalo poezie, protože mohla obsáhnout celou hloubku daného ideálu a nabízela lidem pochopení, pokud obyčejná slovní definice nestačila. (viz Fisher, 08/2008, s. 3) Džóó vysvětloval *wabi* starou básní<sup>122</sup> Fudžiwary no Teiky<sup>123</sup>. (viz Thomovi, 2002: 117)

Síla *wabi* musela vycházet přímo z lidského nitra a neměla být rušena jakýmkoliv náznakem předstírání či přetvářky. Na zážitku Sena Sotana<sup>124</sup> bych chtěl uvést příklad jednání, které je s tímto principem v rozporu. Jakýsi bohatý *daimjó*, který miloval okázalý styl a extravaganci, se chtěl zavděčit mistru uznávajícímu princip *wabi*. Během návštěvy mu servíroval prostý pokrm v prostém prostředí. Jednal tak ale pouze z důvodu zavděčit se mistru, nejednal na základě vlastní upřímnosti a tedy ani na základě principu *wabi*. Princip *wabi* musí být naprosto přirozený. Například pokud toužíme po okázalém náčiní, nemůžeme užívat *wabi* jako přetvářku. Když pro získání náčiní nemáme prostředky, nelze ctít *wabi* jen proto, abychom tuto skutečnost zamaskovali. (viz Fisher, 08/2008, s. 3)

Vyznával také princip *ičigo ičie*<sup>125</sup>, podle kterého má každá chvíle v lidském životě má jedinečný ráz a nikdy se nebude opakovat, a proto je i každý čajový obřad svým způsobem jedinečný. Tento princip by si měli uvědomovat hostitel i hosté a měli by každý okamžik ctít jako unikátní, protože další čajový obřad se bude svou atmosférou lišit. (viz Thomovi, 2002: 117)

Čajový mistr by měl žít v odloučení od světa podobně jako buddhistický mnich. Ale protože mnich není, neměl by do svého čajového obřadu promítat přílišnou chudobu. Na druhou stranu by do něj neměl promítat ani přílišnou extravaganci. Džóóovu ideálu nevyhovovala ani jedna z krajních možností. Čajový mistr by měl praktikovat princip prostoty a pokory nejen při čajovém obřadu, ale i během každodenního života, protože způsob života ovlivní i podobu čajového obřadu. Délku

---

<sup>122</sup> „Hledím do dále, nevidím žádné květy třešní, žádné karmínové listy, jen chatrč z trávy na pobřeží za zimního smrákání.“ (Thomovi, 2002: 117)

<sup>123</sup> Fudžiwara no Teika (藤原定家, 1162—1241), „básník a literární vědec; [...] dnes je považován za jednoho ze čtyř nejlepších japonských básníků.“ (Švarcová, 2005: 164)

<sup>124</sup> Sen Sótan (千宗旦, 1578—1658), viz šestá kapitola.

<sup>125</sup> *Ičigo ičie* (一期一会), v překladu „jedna chvíle, jedno setkání.“ (Thomovi, 2002: 117)

lidského života v rozmezí 60—70 let nepovažoval dostatečnou pro poznání veškerých aspektů čajového obřadu. Proto by si měl čajový mistr skromně zachovávat svého začátečnického ducha a promítat principy *wabi* do všech aspektů života. (viz Fisher, 08/2008, s. 4)

Terčem Džóovi kritiky byli lidé, kteří sbírali honosné čajové náčiní a následně se stali chamtivými, závistivými a odsuzovali způsoby jiných. Takové chování považoval za špatné, protože negativní myšlenky o způsobech jiných se následně promítly do čajového obřadu takového člověka. Odráží se v tom také neschopnost dané osoby porozumět čajovému obřadu osoby jiné, i když se jedná o obřad prováděný prostším způsobem. Člověk by si měl také umět vychutnat misku čaje připravenou jiným člověkem, aniž by toužil po jeho čajovém náčiní. Neměl by být kritický k způsobu provádění čajového obřadu jiné osoby, protože - nehledě na zažitou praxi – bychom měli nechat každému jeho vlastní způsob provádění čajového obřadu. Neexistuje žádný správný způsob, jak čajový obřad vykonávat, a kritika druhé osoby odráží spíše naše vlastní nedostatky než nedostatky osoby, které je kritika určena. (viz Fisher, 08/2008, s. 5)

Podobně jako Šukó i Džóo užíval v rámci *wabi* japonské čajové náčiní a dekoroval čajovou místnost prostými, přírodními předměty. (viz Fisher, 08/2008, s. 3) Tyto předměty harmonicky doplňovaly rustikální vzhled čajové místnosti. (viz Thomovi, 2002: 121) Také schvaloval kombinování prostého domácího náčiní s honosným čínským náčiním. Při čajových obřadech se nedistancoval ani od použitého a vyřazeného náčiní. Při stavbě čajových místností uplatňoval bambus, slámu a prosté druhy dřeva, aby výsledný vzhled připomínal poustevnu. (viz Fisher, 08/2008, s. 3—4)

Ve výzdobě čajových místností zavedl několik inovativních prvků. Jako první užíval k výzdobě básně japonských básníků<sup>126</sup> na *šikiši*<sup>127</sup>, které vystavoval v *tokonomě*. Preferoval papírové stěny namísto hliněných, do oken umisťoval bambusové mřížoví a užíval nelakovaného dřeva na podlahu *tokonomy*. Jako nádobu na vodu v místnosti používal Obyčejný studňový kbelík, který zakrýval kusem bambusu, umisťoval do čajové místnosti jako nádobu sloužící pro skladování vody. Na použitou vodu sloužila

---

<sup>126</sup> Například básně Fudžiwary no Teiky. (viz Anderson, 1991: 34)

<sup>127</sup> *Šikiši* (色紙), „[...]částečně nabarvený kus papíru[...]“. (Anderson, 1991: 34)

poutnická nádoba na rýži. *Daisu* nahradil *fukurodanou*<sup>128</sup>, kterou sám vymyslel. (viz Anderson, 1991: 34)

Podle Fishera byl významným prvkem Džóóova čajového obřadu ctění čistoty, ať už se jednalo o čistotu čajového náčiní nebo čistotu mysli. Průběh čajového obřadu není ovlivněn pouze myslí mistra, který čajový obřad vykonává, ale i myslí hosta, který se čajového obřadu účastní a přijímá misku čaje. Nečistá mysl nikdy nedovolí poznat moudrost obsaženou v misce čaje. Tato myšlenka vychází z faktu, že dobrý čaj nemůže být nikdy připraven ve špinavé nádobě. Čistá nádoba ovlivní správný výsledek stejně jako čistá mysl. Proto by měl být v rámci zachování čistoty veden i samotný život ve všech jeho aspektech, ať významných – zaměstnání, strava, morálnost, meditace - tak i v drobných detailech, které se také významně podílí na výsledku. Proto dával Džóó důraz i na správný úklid čajové místnosti. Jeho princip čistoty se odráží i v „*čajovém dvanácteri*“<sup>129</sup>, ve kterém shrnul své učení. Kdo ho nedodrží, nikdy nedosáhne ideálu *wabi*. (viz Fisher, 08/2008, s. 4—5)

„Zemřel z přirozených příčin ve věku 53 let 29.10.1555“. (Sen, 1998: 148) Džóó přijal za své žáky členy rodu Mijoši<sup>130</sup> a mnoho dalších významných i méně významných sakaiských obyvatel. Mnozí z nich se v budoucnu stali čajovými mistry.

---

<sup>128</sup> *Fukurodana* (袋棚), stojan na čajové náčiní krytý policí; byl méně formální než *daisu*. (viz Anderson, 1991: 34)

<sup>129</sup> „1. Projevuj druhým dobrou vůli.

2. Pěstuj zdvořilé způsoby a žij v souladu s ostatními.

3. Nebuď kritický k soudům druhých.

4. Nedopusť, aby tě ovládla pýcha.

5. Nevyžaduj čajové náčiní od jiných.

6. Je zcela nepatřičné spojovat *čanoju* pouze s čajovým náčiním.

7. Jedna polévka a tři další pokrmy jsou vhodné u jídla *kaiseki* (懷石, v překladu znamená nahřátý kámen; jednoduchý, stylově naaranžovaný pokrm, který se podává při čajových obřadech. viz Thomovi, 2002: 117). Tento počet jídel by neměl být větší ani u vybraných hostů

8. Skuteční mistři čajového obřadu mohou bez problémů připravovat čaj i v čajovém náčiní odloženém jinými.

9. Pro mistry čajového obřadu je nepřijatelné být posuzováni pouze jako ti, kdo připravují čaj.

10. Ten, kdo připravuje čaj, zachovává ducha *wabi* a vede poklidný život v ústraní. Měl by znát učení buddhismu a mít cit pro japonskou poezii.

11. Měl by žít v odloučení a vyznávat *sabi*. Měl by taktéž usilovat o střední cestu, neboť ten, kdo se jeví jako výjimečný, je náročný; a naopak ten, kdo příliš tíhne k *wabi*, je povrchní a lajdácký.

12. Správný čajový mistr vždy respektuje duši, srdce i osobnost hosta, jinak by nepřipravil ryzi a čistý čaj. A správný čajový obřad takový být musí. Hostu by rovněž nemělo být nic přikazováno a neměl by být žádán o nic, co by mu mohlo způsobit tělesné či duševní nesnáze.“ (Thomovi, 2002: 121)

<sup>130</sup> Mijoši (三好), vlivný sakaiský rod. (viz Thomovi, 2002: 121)

Jeho nejznámější žák byl Sen no Rikjú, který se stal nejvýznamnějším čajovým mistrem v dějinách Japonska. (viz Thomovi, 2002: 121) Džóó představuje spojnici mezi učením Šukóa a Rikjúa. Jeho styl se nazýval sakaiská škola. I když měl budit představu skromnosti a jednoduchosti, stal se symbolem kultury a bohatého života sakaiských obchodníků. (viz Anderson, 1991: 34)

## **5. Azuči-Momojama (1573-1603)**

V dalším historickém období se Japonsko nacházelo v nejednotném stavu, stále bylo rozdrobeno na knížectví. Dochází k prudkému rozvoji vnitrostátního i mezinárodního obchodu. V přístavním městě Nagasaki se obchodovalo s Portugalci,

kteří s sebou přinesli i křesťanství. Japonští političtí vůdci nahlíželi na křesťanství ve většině případů s odporem a docházelo i k pronásledování křesťanů. Přesto se však obchodu s Evropou dařilo, velký význam měl obchod s palnými zbraněmi. (viz Reischauer, Craig, 2012: 75—77)

Pod evropským vlivem se v Japonsku budovaly hrady; jeden hlavní hrad v celém knížectví nahradil menší jednotky. Do blízkosti hradů se stěhovali knížecí vazalové a vznikali obchodní čtvrti, ve které se uskutečňoval obchodní život. Nová hradní města položila základ většině budoucích větších měst Japonska. (viz Reischauer, Craig, 2012: 77)

Země se sjednotila až pod vedením Ody Nobunagy<sup>131</sup>, Tojotomiho Hidejošiho<sup>132</sup> a Tokugawy Iejasua<sup>133</sup> a byl vytvořen centralizovaný feudální systém. Jejich strategií bylo vytvořit silné spojenectví s loajálními knížaty, kteří byli ochotni se jim podřídit. Následně si podmanili oblast kolem Kjóta, kde sídlil císař, a poté se zaměřovali i na ostatní knížectví. (viz Reischauer, Craig, 2012: 78) Období končí vítězstvím Tokugawy Iejasua v bitvě u Sekigahary<sup>134</sup> a ustanovením šógunátu Tokugawa v roce 1603. (viz Reischauer, Craig, 2012: 81)

Během tohoto období se dostává čajový obřad na vrchol společenského žebříčku; významně figuroval v životě vyšších vrstev a sloužil jako politický prostředek. Vášnivě se mu oddávali i oba nejvýznamnější vojevůdci. Za úspěšné bitvy Oda Nobunaga v mnoha případech věnoval svým podřízeným čajové náčiní a dekorace pro výzdobu čajové místnosti a sám je rád i přijímal. V roce 1578 bylo Hidejošimu za zásluhy umožněno, aby svého pána pohostil čajem. Význam čaje mnohdy dosahoval tak extrémní úrovně, že mnozí vojevůdci před svou smrtí upřednostnili zničení vlastního

---

<sup>131</sup> Oda Nobunaga (織田 信長, 1534—1582), *daimjó*, válečník a sjednotitel Japonska; v roce 1568 obsadil Kjóta a v roce 1573 zbavil šóguna vlády. Během sjednocování Japonska bojoval proti světské moci buddhistického kléru. Zajímavostí je, že byl vstřícný ke křesťanství. Podle jeho hradu Azuči, který si nechal postavit u jezera Biwa nedaleko Kjóta, se pojmenovalo období Azuči-Momojama. Nikdy nepřijal titul šóguna. (viz Reischauer, Craig, 2012: 78—79)

<sup>132</sup> Tojotomi Hidejoši (豊臣秀吉, 1536—1598), válečník a sjednotitel Japonska; působil jako generál Ody Nobunagy a po jeho smrti zaujal místo hlavního sjednocovatele. Snažil se expandovat do Číny a Koreje, ale byl poražen Čínskou armádou. Podle hradu Momojama, který si nechal postavit v jižní části Kjóta, se pojmenovalo období Azuči—Momojama. Nikdy nepřijal titul šóguna. (viz Reischauer, Craig, 2012: 78—79)

<sup>133</sup> Tokugawa Iejasu (徳川 家康, 1542—1616), *daimjó* a válečník; první šógun šógunátu Tokugawa. (viz Reischauer, Craig, 2012: 81)

<sup>134</sup> Bitva u Sekigahary (関ヶ原の戦い, Sekigahara no tatakai, 21.10.1600).

čajového náčiní, než aby se stalo vlastnictvím nepřítele. O podobné míře extrémní popularity čajového obřadu svědčí i případy, kdy byly obavy o čajové nádoby a náčiní přednější než obavy o lidské životy. Jako příklad uvádím události z 1568 z města Sakai, kdy v rámci evakuace před případným obléháním města Odou Nobunagou bylo upřednostněno čajové náčiní před ženami a dětmi. (viz Thomovi, 2002: 122—124) Jako další příklad bych chtěl uvést Akečiho Micuhideho<sup>135</sup>, který se před svou smrtí primárně nestrachoval o svoji rodinu, nýbrž o své čajové náčiní. (viz Thomovi, 2002: 126)

Nabízí se otázka, jak mohl čajový obřad, tedy prostředek vnitřního klidu, míru a porozumění, dosáhnout takového stupně obliby u krutých japonských válečníků. Filosofie *sadó* se zdála být v naprostém rozporu s filosofií krutých válečníků. Čajový obřad v životě válečníka ale představoval alespoň chvilkový únik před každodenní krutostí; díky němu si mohli samurajové vytvořit chvilkovou oázu klidu a zapomenout na zabíjení a krutosti. (viz Thomovi, 2002: 127) „Navíc se stal skvělým prostředkem při výcviku v sebeovládání a usnadňoval dosažení duševní rovnováhy potřebné před závažným rozhodnutím.“ (Thomovi, 2002: 127) V tomto období se v rámci čajového obřadu uskutečňovala také různá politická a obchodní jednání, protože nabízel bezkonfliktní prostředí, kde mezi účastníky v tu chvíli neexistovaly společenské rozdíly. (viz Varley, Kumakura, 1994: 72)

## 5.1 Sen no Rikjú

Sen no Rikjú<sup>136</sup> se narodil jako syn poměrně bohatého sakaiského obchodníka. Mládí prožil v prostředí, kde se čajový obřad těšil velké oblibě, a proto do jeho tajů začal brzy pronikat i on sám. (viz Hirota, 1995: 93) Nejdříve zabýval okázalým stylem *šoin* pod vedením čajového mistra Kitamukiho Dóčina<sup>137</sup>. Později začal studovat pod vedením Takeno Džóóa. (viz Anderson, 1991: 35) Pod vedením obou učitelů byl ovlivněn jak okázalým stylem, tak i prostým stylem. Kromě čajového obřadu studoval

---

<sup>135</sup> Akeči Micuhide (明智光秀, 1528-1582), vojevůdce ve službách Ody Nobunagy; zosnoval úspěšné spiknutí na svého pána a zavraždil ho. Sám byl později zabit Tojotomim Hidejošim. (viz Hall, 1997: 45—46)

<sup>136</sup> Sen no Rikjúa jsem zařadil do období Azuči-Momojama, protože během něj dosáhl své největší slávy.

<sup>137</sup> Kitamuki Dóčin (北向道陳, 1504—62), „sakaiský čajový mistr a dobrý přítel Takeno Džóóa“ (Sanmi, 2005: xvii)



i zenu pod vedením několika různých mistrů. Ve dvaceti letech se díky svému obrovskému talentu stal respektovaným čajovým mistrem. (viz Thomovi, 2002: 122) Začal se přiklánět k čajovému obřadu v duchu *wabi* a dále rozvíjel učení Šukóa a Džóóa s důrazem na neokázalé ideály, které ztělesňovaly Buddhovo učení. (viz Varley, Kumakura, 1994: 72) „Nesporný talent a neobyčejné kouzlo osobnosti ho během života vynesly na samý vrchol čajového umění i politického vlivu. (Thomovi, 2002: 122)

I přes obrovský vliv a slávu Rikjúova umění se nedochoval žádný přímý dokument o jeho životě a filosofii. Sám Rikjú si nikdy nevedl deník a ani jiným způsobem si své myšlenky nezapisoval. Existují mnohé zápisky Rikjúových učedníků, ať už se jednalo o jeho současníky či nikoliv. Mnohé prameny se nedají považovat za naprosto důvěryhodné, protože nám předkládají obraz Rikjúa z pohledu jeho žáků. Někteří z těchto žáků byli i Rikjúovi rivalové, což se podepsalo na výsledném popisu Rikjúa. Nejspolehlivějším dokumentem o Rikjúově životě a myšlenkách je dílo Nanbóroku<sup>138</sup>. (viz Varley, Kumakura, 1994: 72) Nedostatek historických pramenů o osobnosti tak velkého významu je zarážející a přivádí mne k úvaze, zda se další vývoj čajového obřadu nezakládal na pouhých mýtech.

Ideál *wabi* zformuloval Džóó a Rikjú vypracoval jeho vrcholnou podobu. Džóó ve svém žákovi rozpoznal velmi nadaného čajového mistra a své dílo mu předal s vědomím, aby ho přivedl k dokonalosti, protože se sám nepovažoval za dostatečně schopného pro tento úkol. (viz Sen, 1998: 180) Jak jsem již zmínil, Rikjú se přiklonil k prosté podobě čajového obřadu. Okázalý materialistický styl podle něj postrádal duchovní aspekty, které byly vyjádřeny prostotou a vlastní skromností. Když šel Rikjú jednoho dne městem, všimnul si barvy a povrchu prosté střešní krytiny. V podobném duchu si nechal vyrobiť své čajové náčiní. I když bylo prosté náčiní užíváno již předešlými mistry, až s Rikjúem dosáhlo skutečného úspěchu. Čajový obřad pod jeho vlivem obrátil směr a oddálil se od okázalého materialismu k duchovním aspektům vycházejícím ze zenu. (viz Juniper, 2003: 41) Stejně jako Džóó, Rikjú užíval

---

<sup>138</sup> *Nanbóroku* (南方録, v překladu *Nanbóovy záznamy*), údajný soupis díla Sen no Rikjúa z roku 1686; v dobách tokugawského šógunátu bylo považována za vrcholné dílo čajové literatury. Ikegami nabízí úvahu, podle které dílo mohl sepsat neznámý žák *sadó*, jenž se snažil Rikjúa popsat jako legendární osobnost, aby usnadnilo šíření čajového umění. V každém případě nám podává důkaz o tom, do jaké míry se Rikjúovo učení cenilo v období Tokugawa. (viz Ikegami, 2007: 414)

k vyjádření své filozofie poezii, konkrétně básně<sup>139</sup> Fudžiwary no Ietaky. (viz Sen, 1998: 180)

Rikjú založil své učení na základě čtyř elementů, které se uplatnily při vzniku pravidel čajového obřadu. (viz Thomovi, 2002: 134) První z nich, *wa*<sup>140</sup>, závisí na společné kooperaci všech prvků čajového obřadu včetně hostitele a hosta a odráží zároveň prchavost i neproměnnost okolí. Ke vzájemnému souladu hosta a hostitele přispívají myšlenky na pomyslnou výměnu těchto rolí, tedy hostitel by měl přemýšlet, jaké chování by se mu zamlouvalo, kdyby byl hostem a opačně. (viz Sen, 1991: 19) „Před podáváním čaje nabídne hostitel hostovi nějakou sladkost nebo nějaký lehký pokrm. V obou případech by měl podávaný zákusek odpovídat právě probíhajícímu ročnímu období. Rovněž náčiní a nádoby by mělo být ve vzájemném souladu, stejně jako nálada a náměty hovoru při čajovém shromáždění.“ (Sen, 1991: 19) Také bychom měli zachovávat pokorné chování a vyvarovat se podrážděnosti a citovému chladu. (viz Sen, 1991: 19)

Druhý z elementů, *kei*<sup>141</sup>, ztělesňuje vnitřní upřímnost, kterou bychom měli uplatňovat vůči živému i neživému okolí. Tímto elementem se řídí vzájemná konverzace během čajového obřadu, která by měla probíhat pouze na základě stanovených pravidel. Také nás nutí k hlubokému ponoru do světa, který nás obklopuje, a následnému uvědomění a pochopení jeho podstaty. (viz Sen, 1991: 19—20)

Třetí element, *sei*<sup>142</sup>, „se uskutečňuje prostým úkonem mytí a je to důležitá součást čajových shromáždění. Počínaje předchozí přípravou, přes vlastní podávání čaje, až po odchod hostů při uklízení nádobí i náčiní a konečný úklid čajové místnosti.“ (Sen, 1991: 20) Skrze úklid místnosti či zametení cesty vedoucí k místnosti se zároveň očišťuje i naše nitro a odpoutává se od vazeb s vnějším světem. Tyto úkony nám umožní lépe vnímat skutečnou duchovní podstatu osob a věcí nezávisle na jejich materiálním rozměru. Pokud tedy dbáme na čistotu prostorů, dbáme tím zároveň na

---

<sup>139</sup> „Těm, kteří jen v rozkvetlých sakurách krásu spatřují, jak rád bych ukázal výhonky jarních trav skrývající se pod sněhem v horské vesnici.“ (Sen, 1998: 180) Jedná se o můj vlastní překlad básně z angličtiny.

<sup>140</sup> *Wa* (和), soulad, harmonie.

<sup>141</sup> *Kei* (敬), úcta, pokora.

<sup>142</sup> *Sei* (清) čistota, upřímnost, opravdovost.

čistotu vlastní mysli. (viz Sen, 1991: 20) V tomto elementu spatřuji přímou inspiraci ze Džóóova ctění čistoty.

Čtvrtý element, *džaku*<sup>143</sup>, se projeví, pokud dbáme na dodržování tří předešlých elementů i mimo čajovou místnost. Poté můžeme dosáhnout stavu naprostého klidu, když rozjímáme o samotě nad miskou čaje očištění a odpoutání od vnějšího světa. V takové chvíli jsme sjednoceni s přírodou a prostoupeni skutečnou podstatu všeho. „Ale tento klid, což je zvláštní, se ještě zvýší, když do mikrokosmu čajového pokojíku vstoupí další osoba a připojí se u misky čaje k hostitelovu rozjímání. Je paradoxní, že můžeme nalézt trvalý klid ve svých nitrech ve společnosti druhých.“ (Sen, 1991: 20)

Čtyři zmíněné elementy se odráží v sedmi zásadách Rikjúa, které i v současnosti slouží jako hlavní pravidla čajového obřadu. (viz Thomovi, 2002: 138) Zásady jsou: „Udělej lahodnou misku čaje. Urovnej dřevěné uhlí tak, aby se v něm ohřála voda. Květiny uprav tak, jak vypadají na louce. V létě vyvolávej zdání chladu, v zimě tepla. Konej vše s předstihem. Buď připraven na déšť. A měj ohledy ke každému, v jehož společnosti se ocitneš.“ (Sen, 1991: 37)

Rikjú se také zasloužil o mnohé inovace v architektuře čajových místností. Podle Okakury zavedl trend čajových místností, které nebyly součástí domu a nazývaly se *sukija*<sup>144</sup>. Místnosti v domech se označovaly *kakoi* (罎). (viz Okakura, 1999: 41) Dále nechal postavit místnost o velikosti pouhé dvě *tatami*, do které se přicházelo vchodem *nidžiriguči*<sup>145</sup>. Před ním byl umístěn *katanakake*<sup>146</sup>. Pokud chtěl někdo do místnosti vstoupit, byl nucen nechat svůj meč venku, protože by tím narušil prostředí klidu a míru. Těmto požadavkům se podřídil i Tojotomi Hidejoši. (viz Thomovi, 2002: 127)

---

<sup>143</sup> *Džaku* (寂), klid, nehybnost.

<sup>144</sup> *Sukija* (数奇屋), „sestává z čajového prostoru, který není určen pro více než pět osob [...], z předpokoje *mizuja* (水屋), kde se omývá a připravuje čajové náčiní, předsíň *mačiai* (待合), kde hosté čekají, dokud nejsou uvedeni dál, a zahradní cestičky *rodži* (露地), která spojuje předsíňku *mačiai* s čajovou místností.“ (Okakura, 1999: 41—42)

<sup>145</sup> *Nidžiriguči* (躡口), „úzký a nízký vchod o rozměrech 91x84 centimetrů [...]“ (Thomovi, 2002: 127)

<sup>146</sup> *Katanakake* (刀掛), [...] stojánek umístěný před vchodem, který Rikjú navrhl, aby si bojovníci měli kde odložit své meče [...]“ (Thomovi, 2002: 127)

Významným mezníkem v Rikjúově životě byl kontakt s Odou Nobunagou. Byl doporučen Imaiem Sókjúem<sup>147</sup> v roce 1570, aby mu připravil čaj. Postupem času se stal jeho oblíbencem a pořádal pro něj čajové obřady i při významných příležitostech. I když oba muži vyznávali ve svých životech na první pohled rozdílné ideály, vyvinul se mezi nimi vzájemný umělecký a politický vztah. I když byl Rikjú formálně jeho poddaným, v rámci čajového obřadu mezi nimi nebylo rozdílů. Jejich vzájemný vztah se vyvinul do podoby, kdy s Rikjúem sdílel i významné strategické a politické informace a plnil funkci jeho rádce. (viz Thomovi, 2002: 124—125)

Po smrti Ody Nobunagy se Rikjú dostal i do služeb Tojotomiho Hidejošiho, pro kterého také vykonával mnohé čajové obřady. Často svým uměním Hidejošimu sloužil i přímo na bitevním poli. (viz Thomovi, 2002: 127) V roce 1587 vedl Rikjú gigantickou čajovou slavnost v Kitano<sup>148</sup> nedaleko Kjóta. Svě umění zde předvádělo přibližně 800 mistrů a mnohé významné osobnosti jako třeba Tokugawa Iejasu. Vystavovalo se vzácné náčiní čajových mistrů z dob ašikagského šógunátu. Uplatňoval se princip sociální rovnosti a i běžný člověk mohl být vylosován k účasti na čajovém rituálu vedeném Rikjúem nebo Hidejošim. Původně se slavnost měla konat namísto dvou dní konat 10 dní. Důvod náhlého ukončení není znám. Od této doby začaly dobré vztahy Rikjúa s Hidejošim upadat. (viz Thomovi, 2002: 128—129)

V konečném výsledku se vztahy s Hidejošim Rikjúovi vymstily. V rámci ochlazení vzájemných vztahů Hidejoši uvěřil pomluvám svých nepřátel, podle kterých ho měl Rikjú v plánu otrávit čajem. Rozhořčen se rozhodl Rikjúa odsoudit k smrti a také mu nabídl poslední privilegium, tedy spáchat sebevraždu a zachovat si svou úctu. Rikjú nabídku přijal. Před svou smrtí Rikjú pro své nejbližší žáky uspořádal poslední čajový obřad. Po skončení jim daroval své čajové náčiní a nechal si pouze jedinou misku, kterou následně zničil. Hosté odešli a mistr zůstal v místnosti jen s žákem, které si vážil nejvíc. Rikjú pronesl poslední slova<sup>149</sup> svého života a vzal si život. (viz Okakura, 1999: 75—76)

---

<sup>147</sup> Imai Sókjú (今井宗久, 1520—1593), čajový mistr a žák Džóóa; působil také jako obchodník a poddaný Tojotomiho Hidejošiho (viz Frédéric, 2002: 382)

<sup>148</sup> Kitano Očakai (北野お茶会).

<sup>149</sup> „Vítej, meči věčnosti! Skrze Buddhu a skrze Dharmu musel sis razit cestu!“ (Okakura, 1999: 77)

## 6. Šógunát Tokugawa až současnost

Během šógunátu Tokugawa<sup>150</sup> se objevilo několik významných čajových mistrů. Vnuk Rikjúa, Sen Sótan, pokračoval v tradici ideálu *wabi*. Na rozdíl od svého předka odmítl vstoupit do šógunských služeb a své umění šířil především mezi měšťany. Všichni tři Sótanovi synové založili vlivné čajové školy<sup>151</sup>, které si svůj vliv zachovaly až do dnešních dnů. Dále se objevili mistři, kteří se od ideálu *wabi* odvraceli, např. Katagari Sekišu<sup>152</sup>. Sloužil jako vrchní čajový mistr šógunátu a ve svém učení se odvrátil od ideálu vzájemné sociální rovnosti. V čajovém obřadu zavedl strukturovaný sociální systém, který korespondoval s oficiální doktrínou šógunátu, a stal se oblíbeným mistrem feudálních pánů. (viz Sen, 1999: 15)

Po pádu feudálního systému a s příchodem období Meidži<sup>153</sup> byl čajový obřad spojován se starou feudální dobou a pohlíželo se na něj spíše negativně. Kvůli tomu se do popředí dostaly čajové školy ctící ideál *wabi* a feudální školy zanikly. Na přelomu 20. století se čajovému obřadu začaly věnovat i ženy, dříve ho studovali pouze muži. Po Druhé světové válce se čaj ve větší míře začal rozšiřovat i do západních zemí, především pod záštitou školy Urasenke<sup>154</sup>. (viz Sen, 1999: 16) Posláním čajových mistrů současnosti je „šířit čajové umění po celém světě, a tím přispět k míru a porozumění mezi národy.“ (Thomovi, 2002: 194)

---

<sup>150</sup> Šógunát Tokugawa (1603—1607), poslední z japonských šógunátů.

<sup>151</sup> Urasenke (裏千家), Omotesenke (表千家), Mušakódžisenke (武者小路千家).

<sup>152</sup> Katagari Sekišú (片桐石州, 1605—1673).

<sup>153</sup> Období Meidži (1868—1912), po pádu šógunátu se k moci opět dostal císař a Japonsko se otevřelo světu. Vzorem pro budoucí vývoj se staly západní mocnosti. (viz Reischauer, Craig, 2012: 136—137)

<sup>154</sup> Škola Urasenke má pobočku i v Praze.

## Závěr

Ve své práci jsem došel k závěru, že vývoj čajové kultury byl závislý na pěti meznících. V první kapitole své práce jsem zkoumal počátky čajové kultury v Japonsku a došel jsem k závěru, prvním mezníkem v jejím vývoji byl buddhismus, případně jeho nezávislý proud zen. Čajová kultura východní Asie má své kořeny v Číně, odkud se stejně jako buddhismus rozšířila do Japonska. Počátky čajové kultury v Číně vycházely ze zenu, který byl založen indickým mnichem Bódhidharmou. S touto legendární osobností je spojen vznik prvních rostlin čajovníku, které podle pověsti měly vyrašit z jeho víček. Tato legenda vysvětluje původní účel, ke kterému byl čaj užíván, tj. jako povzbuzovací prostředek při meditacích mnichů. V zenových kláštorech probíhala první setkání Japonců s čajem a tyto momenty lze považovat za prvopočátky japonské čajové kultury jako takové. Japonci jezdili do Číny za vzděláním a následně přejímali čínské kulturní vzory (písmo, náboženství, ...), které aplikovali na svoji kulturu a následně vytvořili fúzi obou kultur, která později dostala zcela jedinečný ráz. Za první stěžejní osobnost v rámci japonské čajové kultury lze označit prince Šótokuu, pod jehož vedením byl umožněn vstup buddhismu do Japonska a tím pádem i vstup čajové kultury. Ta se ve větší míře začala rozvíjet v období Heian, ve kterém se odehrály první přímé kroky spojené se vznikem japonské čajové kultury. Buddhističtí mnichové, kteří se vydávali do Číny za vzděláním, s sebou do Japonska přinášeli čajová semena, která tam vysazovali a položili tak základy budoucí produkce japonského čaje. Konkrétně se jednalo o mnichy Saičóa a Kúkaie, kteří se mimo jiné zasloužili o vznik nových buddhistických škol v Japonsku. Přes ně se čaj dostával do povědomí šlechty a dokonce i samotných císařů. I když byl čaj v období Heian populární, na jeho konci dochází k úpadku čajové kultury, která přežívala v ústraní v buddhistických kláštorech. Tento úpadek lze pravděpodobně přičíst zejména dvěma příčinám. První z nich byla nedostatečná domácí produkce čaje. Po utlumení kontaktů s Čínou, která sloužila jako hlavní zdroj čaje pro Japonsko, docházelo logicky i k utlumení obchodu s čajem<sup>155</sup> a domácí produkce, která byla stále v počátcích, nestačila pokrýt poptávku v celém rozsahu. Druhým faktem bylo, že se v Japonsku nezískal na přílišnou popularitu tehdejší

---

<sup>155</sup> Zde by bylo vhodné zmínit i obchod s čínským čajovým náčiním, kterého byl po utlumení obchodu s Čínou v Japonsku nedostatek. Už v této době byla čajová kultura spojována s jistými estetickými principy – k pití čaje se užívalo výhradně vzácného čínského náčiní.

způsob vaření čaje; čas se připravoval společně s jinými surovinami jako sůl, zázvor či pomerančová kůra.

Další dva mezníky jsou spojeny s obdobím Kamakura; oba jsou zároveň spjaty s mnichem Eisaiem, který se proslavil především jako významný propagátor zenu. Zen se začal rozmáhat zejména mezi vojenskou šlechtou, která se během toho období dostala k moci. Protože čaj byl pevnou součástí zenu, šířila se i jeho popularita. Vojenská šlechta se stávala mecenáši zenových mnichů. Pod vlivem zenu vznikala první pravidla čajového obřadu. Proto lze zen označit za druhý nejvýznamnější mezník vývoje čajové kultury. Pod vlivem zenu vznikaly rané podoby čajového obřadu a jeho první normy a pravidla, která patřila k prvním předchůdcům současného čajového obřadu. Jako třetí mezník se jeví představení práškového čaje *mačča* v Japonsku, kde se oproti staršímu způsobu vaření čaje těšil velké oblibě a stal se pevnou součástí čajového obřadu. Nejdříve se čaj šířil mezi šlechtou a později začínal pronikat i světa obyčejných lidí. Čaj se stal oblíbeným národním nápojem.

Velmi důležitý je fenomén čajových mistrů, kteří se začali objevovat během období Ašikaga-Muromači a byli silně ovlivněni zenem, jenž přímo ovlivňoval vznikající konečnou podobu čajového obřadu. Honosný styl *šoin* byl velmi oblíben mezi vojenskou šlechtou. Zatím neobsahoval metafyzické aspekty, ale pro další vývoj byl důležitý, protože posloužil významným čajovým mistrům jak odrazový můstek k prostému stylu silně ovlivněnému zenem. Z hlediska prostého čajového obřadu je třeba věnovat největší pozornost mistrům Muratovi Šukóovi, Takeno Džóovi a Sen no Rikjúovi. U nich čajový obřad dosáhl své vrcholné podoby a vytvořil se kolem něj na zenu založený filosofický systém. Z čajového obřadu se stává přímá cesta k dosáhnutí probuzení. Stěžejní roli zde hraje estetický princip *wabi* a jeho vliv na čajový obřad. Na základě tohoto principu se uznával složitý ideál krásy v prostotě a nedokonalých tvarech. Velký důraz se dával na udržování vnitřní čistoty, která se na venek projevovala uctivým a pokorným chováním, které v rámci čajového obřadu zajišťovalo vzájemnou rovnost a harmonický vztah mezi jeho účastníky. Všechny tyto aspekty se týkaly nejen čajového obřadu, ale i obyčejného života. Cesta čaje se tedy stala zároveň i životní cestou, po které se tito mistři vydávali. Filosofii principu *wabi* dovedl k vrcholu Sen no Rikjú, kterého je možno označit za nejvýznačnějšího čajového mistra v dějinách Japonska. Jeho umění dospělo až ke dvěma vojenským vládcům Japonska

během období Azuči-Momojama. Zde lze spatřovat konkrétní důkaz vlivu čajové kultury na umění a politiku, Sen no Rikjú přímo ovlivňoval dobové umění i politiku. Tato pozice Rikjúovi umožnila přenést princip *wabi* do širokého povědomí. *Wabi* postupně ovlivnil téměř všechny složky japonského umění a stal se významným ideálem japonské společnosti. Proto jej lze označit za čtvrtý mezník vývoje čajové kultury.

V období od šógunátu Tokugawa až po současnost se již neobjevili čajoví mistři, kteří by posunuli vývoj čajové kultury takovou měrou, jako tomu bylo během vývoje do období Azuči-Momojama. Čajový obřad si stále zachovával svoji důležitost, ale nesl se spíše v duchu dodržování již nastolených tradic. Pokud se objevily nové směry, tak postupně upadly v zapomnění. Nejvýznamnější je pokračování tradic v ideálu *wabi* skrze tři školy vzniklé z odkazu Sen no Rikjúa. Nejpodstatnější z nich, školu Urasenke, lze označit za poslední velký mezník japonské čajové kultury. Díky ní bylo umožněno šíření japonského čajového umění do celého světa, takže zájem o japonské čajové umění stále existuje a zároveň se tím zachovává i význam tohoto umění v rámci

Na závěr chci dodat, že jsem se ze začátku pokoušel zkoumat vývoj japonské čajové kultury z jednotlivých úhlů, zejména z úhlu historického a filosofického, ale došel jsem k závěru, že podat celkový přehled o této kultuře v rámci jednotlivých hledisek je nemožné. Od počátku byla čajová kultura pevně spjata s vývojem historickým, uměleckým, náboženským i politickým a není tedy možné ji dost dobře vysvětlit jako celek pouze z určitých pohledů. Proto jsem se rozhodl podat postupný vývoj v rámci jednotlivých historických období. Došel jsem k závěru, že čaj hrál významnou roli téměř ve všech jednotlivých obdobích japonské historie. Jak napsal Okakura, mohlo by se zdát, že se jedná o povyk pro nic nad šálkem čaje, ale japonská kultura a historie by bez čaje prožívaly zcela odlišný vývoj, než jak tomu bylo s čajem.



## **Abstract**

The focus of my work is the evolution of Japanese tea culture, particularly the evolution of Japanese tea ceremony. It takes a closer look at its relationship with religion, namely with zen buddhism because it had a significant influence on the development of Japanese tea ceremony and its philosophy. This work also examines the significance of tea culture in the life of medieval and early-modern age aristocracy. It also takes a closer look at the significance of tea masters and its zen-influenced philosophy. In conclusion, this work deals with the evolution of tea culture during the modern age and present times. I also try to prove that the tea culture had a significant influence on evolution of Japanese history and art. For example, tea ceremony infiltrated political and artistic circles elites during Azuchi-Momoyama period. The goal of my work is to describe the evolution of Japanese tea culture from the beginning to the present times and also to prove its importance within the Japanese society.

Keywords: Japan, tea, tea ceremony, zen

## Seznam použitých zdrojů a literatury

ANDERSON, Jennifer Lea: *An Introduction to Japanese Tea Ritual*. State University of New York, 1991. 355 s. IBSN 0-7914-0749-7

BARONI, Helen Josephine: *The Illustrated Encyclopedia of Zen Buddhism*. Rosen Pub Group, 2002. 426 s. IBSN 0823922405

BAUER, Susan Wise: *The History of the Renaissance World: From the Rediscovery of Aristotle to the Conquest of Constantinople*. W. W. Norton & Company, 2013. 816 s. IBSN 0393059766

BOWRING, Richard, KORNIČKI, Peter: *The Cambridge Encyclopedia of Japan*. Cambridge University Press, 1993. 400s. IBSN 0521403529

BUSWELL, Robert E.: *The Princeton Dictionary of Buddhism*. Princeton University Press, 2014. 1304 s. IBSN 1400848059

COLLCUTT, Martin, Jansen, Marius, Kumakura, Isao: *Svět Japonska*. Knižní klub, 1997. 240 s. IBSN 8071764590

FRÉDÉRIC, Louis: *Japan Encyclopedia*. Harvard University Press, 2002. 1102 s. IBSN 0674017536.

HALL, John Whitney, MCCLAIN, James L.: *The Cambridge History of Japan Volume 4 Early Modern Japan*. Cambridge University Press, 1997. 831 s. IBSN 0-521-22357-5

HALL, Whitney John: *The Cambridge History of Japan Volume 1 Ancient Japan*. Cambridge University Press, 1997. 602 s. IBSN 0521223520

HIROTA, Dennis: *Wind in the Pines: Classic Writings of the Way of Tea as a Buddhist Path*. Asian Humanities Press, 1995. 386 s. IBSN 0875730744

HUFFMAN, James L.: *Modern Japan: An Encyclopedia of History, Culture, and Nationalism*. Routledge, 2013. 352 s. IBSN 1135634904

IKEGAMI, Eiko: *Bonds of Civility: Aesthetic Networks and the Political Origins of Japanese Culture*. Cambridge University Press, 2005. 460s. IBSN 0521601150

JUNIPER, Andrew: *Wabi Sabi: The Japanese Art of Impermanence*. Tuttle Publishing, 2003. 176 s. IBSN: 0804834822

- KOZO, Jamamura: *The Cambridge History of Japan Volume 3 Medieval Japan*. Cambridge University Press, 1997. 831 s. ISBN 0-521-22354-7
- LANGLEY, Myrtle, ALAN, John, BUTTERWORTH, John: *Víry a vyznání*. Slovart, 1993. 199 s. 80-75-145-011-1
- LOWRY, Dave: *In the Dojo: A Guide to the Rituals and Etiquette of the Japanese Martial Arts*. Weatherhill, 2006. ISBN 0834805723
- MARTIN, Laura C.: *Tea: The Drink that Changed the World*. Tuttle Publishing, 2007. 256 s. ISBN 0804837244
- MINER, Earl: *The Princeton Companion to Classical Japanese Literature*. Princeton University Press, 1985. 575 s. ISBN 0-691-00825-6
- OKAKURA, Kakuzó: *The Ideals of the East*. ICG Muse, Inc., 2000. 249 s. ISBN 4-925080-26-1
- OKAKURA, Kakuzó: *Kniha o čaji*. Brody 1999. 96 s. ISBN 80-86112-12-8
- PICKEN, Stuart D. B.: *Historical Dictionary of Shinto*. Scarecrow Press, 2010. ISBN 0810873729
- PITELKA, Morgan: *Japanese Tea Culture: Art, History, and Practice*. RoutledgeCurzon, 2003. 220 s. ISBN 0415296870
- PLETCHER, Kenneth: *The History of China*. The Rosen Publishing Group, 2010. 360. ISBN 1615301097
- REISCHAUER, Edwin O., CRAIG, Albert M.: *Dějiny Japonska*. NLN, 2012. 476 s. ISBN 978-80-7106-513-5
- SABERI, Helen: *Tea: A Global History*. Reaktion Books, 2010. 183 s. ISBN 186189766
- SANMI, Sasaki: *Chado - The Way of Tea A Japanese Tea Master's Almanac*. Tuttle Publishing, 2005. 792 s. ISBN-10: 0804837163
- SEN, Sóšicu: *Cesta čaje, mysl čaje*. Pragma, 1991. 110 s. ISBN 80-85213-06-0
- SEN, Sóšicu: *Čadó*. Pragma, 1999. 190 s. ISBN 80-7205-663-8

SEN, Sóšicu: *The Japanese Way of Tea: From Its Origins in China to Sen Rikyu*. University of Hawaii Press, 1998. 264 s. ISBN 0-8248-1897-0

ŠVARCOVÁ, Zdenka.: *Japonská literatura 712–1868*. Praha, Karolinum, 2005. 300 s. ISBN 80-246-0998-3

THOMOVI, Soňa, Zdeněk, Michal: *Příběh čaje*. Argo, 2002. 399 s. ISBN 80-7203447-2

VARLEY, Paul: *Japanese Culture*. University of Hawaii Press, 2000. 383 s. ISBN 0824821521

VARLEY, Paul, KUMAKURA, Isao: *Tea in Japan : essays on the history of Chanoyu*. University of Hawaii Press, 1994. 285 s. ISBN 0824817176

### **Seznam použitých zdrojů a literatury**

**Fisher**, Aaron: *Exploring the Tea Masters of Japan Part 1, Murata Juko*. Dostupné na <http://the-leaf.org/issue%202/wp-content/uploads/2008/03/exploring-the-tea-masters-of-japan-part-i-single-page-layout.pdf> (03/2008)

**Fisher**, Aaron: *Exploring the Tea Masters of Japan, Part 2; Takeno Joo*. Dostupné na <http://the-leaf.org/Issue3/wp-content/uploads/2008/08/takeno-joo-single-page-layout222.pdf> (18.8.2008)

Koke-dera Remple (Saiho-ji Temple), autor neznámý. Dostupné na [http://www.pref.kyoto.jp/visitkyoto/en/theme/sites/shrines/w\\_heritage/11/](http://www.pref.kyoto.jp/visitkyoto/en/theme/sites/shrines/w_heritage/11/)

Haru no Očamorišiki, autor neznámý. Dostupné na <http://yamatoji.nara-kankou.or.jp/contents/event.php?contents=0000000257&event=0000000005>

**Lowry**, Dave: *Bowing: Ojirei*. Dostupné na <http://www.koryu.com/library/dlowry16.html> (2006)

**WHO**: *World Health Statistics 2014: A wealth of information on global public health*. Dostupné na [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/112739/1/WHO\\_HIS\\_HSI\\_14.1\\_eng.pdf?ua=1](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/112739/1/WHO_HIS_HSI_14.1_eng.pdf?ua=1) (2014)