

## GENEL HATLARIYLA *CHA-NO-YU*

**Yrd. Doç. Dr. Ali Volkan ERDEMİR**

Erciyes Üniversitesi Edebiyat Fakültesi

Japon Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı

avolkan.erdemir@gmail.com

### Öz

*Cha-no-yu*'nun sözcük anlamı “çay için sıcak su”dur. Asıl kastedilen ise Japon çay seremonisidir. Geleneksel Japon kültürünün temsilcilerinden birinin *cha-no-yu* olduğu, *cha-no-yu*'nun özellikleri kavranmadan Japon kültürünün anlaşılamayacağı iddia edilmektedir. Bu noktada, *Zen Budizmi*, *ikebana*, *wabi-sabi* vb. temel kültür öğelerini içeren *cha-no-yu* incelendiğinde, geleneksel Japon kültürünün de genel hatları belirlenmiş olacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Cha-No-Yu, Geleneksel Japon Kültürü, Zen Budizmi, Wabi-Sabi, Chabana.

## GENERAL CHARACTERISTICS OF *CHA-NO-YU*

### Abstract

*Cha-no-yu* meaning literally “hot water for tea” implies Japanese tea ceremony. As one of the representatives of the traditional Japanese, *Cha-no-yu* containing *Zen Buddhism*, *ikebana*, *wabi-sabi* etc., is considered a must to understand general points of the Japanese culture.

**Key Words:** Cha-No-Yu, Traditional Japanese Culture, Zen Buddhism, Wabi-Sabi, Chabana.

### 1. Giriş

Budizm inancı, Çince imler ve iki ayrı Japon kana alfabesinden oluşan yazı sistemi, yemekte *hashi*<sup>1</sup> kullanımı gibi Japon kültürünü oluşturan temel özellikler göz önüne alındığında, Japonya ile Türkiye'nin sadece coğrafi boyutta değil kültürel anlamda da birbirinden uzak iki farklı ülke olduğu anlaşılır. Bu açıdan bakıldığında Türkler için Japon kültürünü anlamak çok kolay bir iş değildir.

Japon kültürü üzerine Bozkurt Güvenç'in kaleme aldığı “Japon Kültürü<sup>2</sup>,” Türkiye’de bu alanda referans alınan temel kitap olma özelliğini korumaktadır. Bu kitap haricinde Japon kültürü konusunda Türkçe yazılmış çalışmalar ise yok denecek kadar azdır. Bu noktada, Japon kültürü konusunda Türk okuyucuya yönelik,

<sup>1</sup> Yemek yerken çatal-kaşık yerine kullanılan bir çift çubuk.

<sup>2</sup> Bozkurt, Güvenç, *Japon Kültürü*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 5. Baskı, Ankara, 1995.

Türk dilinde yazılan bu makalenin alanına ufak da olsa bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Honda, geleneksel Japon kültürünün temsilcilerinden birinin *Cha-no-yu* olduğunu belirtir.<sup>3</sup> Güvenç, ev yapımından mimarlık sanatına, bahçe düzenlemesinden görgü kurallarına, giyim kuşam beğenisine, resimden seramiğe, yaşayan sanatların ve sanatçıların çay kültüründen etkilenmiş olduğunu ve Japon çay harmanının bir ögesi olduğunu yazar.<sup>4</sup> Okakura ise, *cha-no-yu*'yu anlamadan Japon kültürünü anlamının mümkün olmadığını vurgular.<sup>5</sup>

*Cha-no-yu* Japon çay seremonisine verilen isim olup, Zen Budizmi'nin etkisi ile yeşil çay tozunun bazı geleneksel kurallar bütünü içinde hazırlanıp çay halinde servis edilip, bu çayın içilmesinden ibarettir. *Cha-no-yu*, bire bir Türkçeye çevrilirse, "çay için sıcak su"; *sadō* ve *chadō* ise "çay yolu/sanati" demektir.<sup>6</sup>

Bu makalede *cha-no-yu* genel hatlarıyla incelenecek, dolayısıyla geleneksel Japon kültürünün temel özellikleri belirlenecektir. Böylece Türk okuyucu geleneksel Japon kültürü konusuna bir giriş yapmış olacaktır.

## 2. Tarihsel Süreç İçinde Cha-no-yu - Efsaneden Sanata

Söylenceye göre Darma adındaki Budist keşiş (6. yy) meditasyon sırasında uykuya daldığı için göz kapaklarını keserek kendini cezalandırır. Bu efsaneyi Batı'ya aktaran ilk kişi Engelbert Kämpfer'dir. 1712 yılında Latince yazdığı *Thea Japonica historica (Japon Çay Tarihi)* adlı kitapta bu durumu şöyle anlatır:

(...) Darma'nın gözkapakları toprağa kök salmıştır. Darma, göz kapaksız kocaman gözleriyle, her göz kapağından harika bir bitkinin boy attığını görür. Bu dünyanın daha önce ya da en azından özelliklerinden haberdar olmadığı çay bitkisinden başka bir şey değildir. Darma yaprakları yer yemez tuhaf bir canlılık ve neşe hisseder, üstelik canlılığını da geri kazanmıştır. Darma, çay yapraklarının o zamana dek bilinmeyen etkisini anlata anlata bitiremediği için, bu soylu bitkinin ünü çabucak yayılır ve eşsiz yaprakların kullanımı yaygınlaşır.<sup>7</sup>

Çayın Japon kültüründeki önemi, bunun bir efsane olarak dile getirilmesinden de anlaşılır. 8. yüzyıla değin Çin'de ilaç olarak kullanılan<sup>8</sup> çay, Japonya'ya 9. yüzyıl başında Budist Keşiş Saichō tarafından getirilmiştir. Bu dönemde ancak saray çevresinde ilgi gören çayın Japonya'da önem kazanması ise Keşiş Eisai

<sup>3</sup> Honda, Yoshitaka, "Cha ni okeru Bi to Ronri ni tsuite", *Journal of the Faculty of Liberal Arts No5*, Tokai University, 1974, p. 128.

<sup>4</sup> Bozkurt, Güvenç, s. 140.

<sup>5</sup> Okakura, Kazuō, *Çay Kitabı*, (Çev: Ayça Ögel), Anahtar Kitaplar, 2. Baskı, İstanbul, 2002, s. 20.

<sup>6</sup> Öztürk, Özhan, *Folklor ve Mitoloji Sözlüğü*, Phoenix, Ankara, 2009, s. 835.

<sup>7</sup> Reimerts, Stephan, *Çayın Kültür Tarihi*, (Çev: Mustafa Tüzel), Dost Kitabevi Yayınları, 2. Baskı, Ankara, 2003, s. 37.

<sup>8</sup> Okakura, Kazuō, s. 19.

(1141-1215) dönemine denk gelir. Onun yetiştirdiği çay bitkisi, dönemin *Shōgunu*<sup>9</sup> (şoogun) Minamoto Sonetomo (1192-1219)'nun hastalığının tedavisinde kullanılmıştır. Böylece Japonya'da çay üretiminin babası olarak Eisai bilinir.<sup>10</sup> Ayrıca, Eisai, uzun süren Zen meditasyonu uygulaması sırasında, keşiflere uyanık kalabilmeleri için çayı tavsiye etmiştir.<sup>11</sup> 12. yüzyıldan itibaren *mattcha* (maçça) adı ile yeni bir tür geliştirilmiştir.<sup>12</sup> Bu dönemde Çin'den ithal edilen çay hala çok pahalıdır, ancak Uji şehri civarında yetiştirilen çayın kalitesi ve tadı ithal çayla rekabet eder hale gelmiştir.<sup>13</sup> Çay ve su kalitesinin ölçüldüğü yarışmaların düzenlenmesi çayın kazandığı öneme işaret eder. Nōami (1397-1471)'ye değin çay farklı bir odada hazırlanıp, misafirlerin bulunduğu odaya getirilerek ikram ediliyordu.<sup>14</sup> Nōami, çay hazırlama ve ikram etme işlemlerini tek odada birleştirmiştir. Dahası, misafir önünde çay gereçlerinin tutulmasından, yürüme tarzına kadar her hareketi somut biçimde şekillenmiştir.<sup>15</sup> Böylece çay partileri, çay seremonisi haline dönüşmüştür. 15. yüzyıl Japonya'sında bu seremoniler de çay, asalet, estetik ve dini özellikler taşımaktadır. Buna da "çay yolu" *sadō* denmektedir.<sup>16</sup> Nōami'nin bu stili aristokratlara, shōgun ve çevresindekilere hitap ediyordu. Çin'den ithal edilmiş şık malzemelerle düzenlenen bu çay seremonilerine Murata Shukō (Ö. 1502) yeni bir anlayış getirmiştir. 15. yüzyılın sonlarından itibaren "Japon ve Çin zevklerinin uyumunu sağlamak" anlayışına dayanan bu uygulamada ithal Çin gereçlerine dayanan çay seremonisinden yerli Japon seramiklerinin kullanıldığı çay seremonisine geçiş yapılmıştır.

16. yüzyılda ise *cha-no-yu* kültürel alanda gelişimini sürdürmüştür. *Wabi* estetiği ile *cha* (ça, anlamı çay) oluşan *wabicha* ortaya çıkmıştır. *Wabi*, orta çağ Japonya'sında estetik zevklerin tümünü kucaklayan bir tabirdir. Doğallık, asimetri, solmuşluk, soğukluk, yalnızlık bunlar arasındadır. Dahası, *wabi* ve çay seremonisi Zen ile beslendi. Shukō ve Sen no Rikyū (1521-91) ve orta çağdaki çay üstatları aynı zamanda birer Zen keşişiydi. Onlara göre "Zen ve çay birdir."<sup>17</sup> Bu yüzyıldan itibaren çay Japonya'da tüm toplum katmanlarında içilmeye başlanmıştır.

Feodal dönemde Japonya'ya katı sosyal hiyerarşi hâkimdir. Ancak, çay odasında üç metre karelik yerde farklı sosyal tabakalardan misafirler ayrımcılık olmadan kabul ediliyordu. İçeri girdikten sonra sıradan bir insanın dizi, bir asilzadenin dizine çarpabiliyordu. İlgi duydukları ortak konularda sohbet ederken birbir-

<sup>9</sup> Komutan anlamındadır. 12. yüzyıldan 19. yüzyıl ortasına kadar Japonya'daki yönetimi sağlayan en yüksek rütbeli askeri askerdir.

<sup>10</sup> Suzuki, Daisetz T., *Zen and Japanese Culture*, Princeton University Press, 3rd. ed., New York, 1973, s. 272.

<sup>11</sup> Varley, H. Paul, *Japanese Culture*, University of Hawaii Pres., 3rd. ed., Honolulu, 1984, p. 109.

<sup>12</sup> Öztürk, Özhan, s. 835.

<sup>13</sup> Varley, H. Paul, p. 110.

<sup>14</sup> Varley, H. Paul, p. 111.

<sup>15</sup> Varley, H. Paul, p. 111.

<sup>16</sup> Okakura, Kazuō, s. 19.

<sup>17</sup> Varley, H. Paul, p. 143.

lerine saygılı davranıyorlardı. Zen’de dünyevi ayrımlara izin verilmez, keşişler toplumun tüm sınıflarına eşit olarak yaklaşır ve aynı ortamda bulunur.<sup>18</sup>

*Cha-no-yu*’nun Japonya’ya yayılması açısından en elverişli ortam, Japonya’nın dış dünyaya kapandığı 17. yüzyıla denk gelir.<sup>19</sup>

Batılılarla temasa geçilmesinin etkisiyle, Meiji Restorasyonu (1864) Shogun’un askeri dikta rejimine son verdi ve imparatorun yönetimi altında sivil oligarşi yönetimi getirdi.<sup>20</sup> Bu döneme kadarki özelliklerinden biri *Cha-no-yu*’nun erkeklere özel bir aktivite olmasıdır.<sup>21</sup>

Ancak yeniliklere açık Meiji Dönemi (1868-1912)’nde *cha-no-yu* uygulamasında Japon kadınlar<sup>22</sup> da etkin rol almaya başlamıştır.

19. yüzyıl ortasında başlayan Batılılaşma hareketlerinin ardından 20. yüzyıl başında *cha-no-yu*’ya eskisi kadar önem verilmiştir. Ne var ki, Okakura 1906 yılında İngilizce yazdığı *The Way of Tea* adlı kitabında, Japonya’daki çay kültürünün “özündeki değerden ötürü (*cha-no-yu*) askeri güç ve baş döndürücü sınaî gelişme yanında Japonya’nın canla başla koruması gereken bir kültür ögesi”<sup>23</sup> olduğunu savunmuştur.

Günümüz Japon toplumunda çay gündelik yaşam içinde yorgunluk gidermek ya da sohbet esnasında keyif için içilmesinden estetik ve dinsel motiflerin görüldüğü çay seremonisine kadar yaşamın her alanında kendine köklü bir yer edinmiş bir içecek olma özelliğini korumaktadır.

### 3. Sen no Rikyū (1521-91)

*Cha-no-yu*’ya belirgin özellikleri, 16. yüzyıl ortalarında Sen no Rikyū kazandırmıştır. Bu noktada bu döneme ve Rikyū’ya kısaca değinilmesinde fayda vardır.

Mevcut shōgun yönetimi feodal beyler üzerindeki gücünü yitirince, Nobunaga Oda (1534-82) kendini lider olarak kabul ettirdi ve Japonya’yı kendi yönetimi altında birleştirmeye çalıştı. Japonya’nın tek bir liderin yönetimi altında toplanması ise ancak Hideyoshi (Hideyoşi) Toyotomi (1536-98) tarafından sağlandı. Hideyoshi ve Nobunaga çay sanatının büyük ustalarındandı. Bu dönemde *cha-*

<sup>18</sup> Suzuki, Daisetz T., p. 278.

<sup>19</sup> Okakura, Kazuō, s. 20.

<sup>20</sup> Mori, Barbra and Rowland, Lynne, “The Tea Ceremony: A Transformed Japanese Ritual”, *Gender and Society*, Vol. 5, No. 1, 1991, p. 87.

<sup>21</sup> Mori, Barbra and Rowland, Lynne, s. 87.

<sup>22</sup> Günümüzde *cha-no-yu*, Japon kadınlarının evlilik öncesi öğrenmesi gereken sanatlardan biridir. Bu yüzden de Batılılar tarafından “kadın sanatı” olarak düşünülmekte olup, Japon kültürü içindeki önemi azımsanmaktadır. Mori, “The Tea Ceremony: A Transformed Japanese Ritual”, p. 86.

<sup>23</sup> Okakura, Kazuō, s. 10.

*no-yu* 'nun gelişimine en çok katkı sağlayan ve çay sanatının kurucusu kabul edilen kişi Sen no Rikyū'dur.<sup>24</sup>

Rikyū, Hideyoshi'nin yakın dostu olmuştur. Yüksek askeri yeteneği ve siyasi dehası ile güç kazanan Hideyoshi ve emrindeki samuraylar *cha-no-yu* ile ilgilenmişlerdir.<sup>25</sup> Böylelikle, 16. yüzyılda çay evi, Japonya'nın birliği ve yeniden yapılanması için çalışan savaşçılara ve devlet adamlarına dinlenebilecekleri bir ortam sunmuştur.<sup>26</sup> Rikyū, çoğu okuma yazma bilmeyen samuraylara *cha-no-yu* alışkanlığını kazandıran kişi olarak da anılmaktadır.

#### 4. Cha-no-yu Okulları ve Çeşitleri

*Cha-no-yu*'daki ana okullar Omote-senke ve Ura-senke'dir. Bunun dışında okullar bulunsa da temel farkları peçetelerdeki değişiklikler gibi ufak ayrıntılardır.<sup>27</sup>

Omote-senke tarzı seremonide misafirler ev sahibi tarafından çağrılana dek bahçede oturur, bu arada ellerini yıkayıp ağızlarını çalkalar, ardından ayakkabılarını çıkardıktan sonra çay evine girer ve *tatami* adı verilen döşeme üzerinde *seiza* adlı pozisyonda bağdaş kurup oturur, kendilerine çay ikram edilmesini beklerler. Bu arada *sake* adındaki pirinç içkisi eşliğinde gelen *kaiseki* (kayseki) veya *chakaiseki* (çakayseki) adlı hafif yemeği yerler. Misafir yemek yemeyecekse doğrudan tatlı servisine geçilir. Misafirin onuruna çay servisi başlatılır.<sup>28</sup>

Seremoni çeşitleri, *chabako* (çabako) *demae*, *hakobi demae*, *obon temae* ve *ryū-rei*'dir.<sup>29</sup>

#### 5. Cha-no-yu Gereçleri

Çay seremonisinde kullanılan temel gereçler şunlardır<sup>30</sup> :

1. Chakin (çakin): Çay kâselerini temizlemek için kullanılan beyaz keten bezin adıdır.
2. Fukusa: Çay kaşıklarını temizlemek için kullanılan ipek bezin adıdır.
3. Hishaku (hişaku): Sapının ortasında bir yumru olan bambu kepçenin adıdır.
4. Tana: Çay hazırlamakta kullanılan her türden ahşap veya bambu mobilyanın adıdır.

<sup>24</sup> Suzuki, Daisetz T., p. 301.

<sup>25</sup> Suzuki, Daisetz T., p. 301.

<sup>26</sup> Okakura, Kazuō, s. 62.

<sup>27</sup> Kondo, Dorinne, "The Way of Tea: A Symbolic Analysis", *Man, New Series*, Vol. 20, No. 2, Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland, 1985, p. 2889.

<sup>28</sup> Öztürk, Özhan, s. 835.

<sup>29</sup> Öztürk, Özhan, s. 835.

<sup>30</sup> Öztürk, Özhan, s. 835.

5. Chavan (çavan): Çay kasesinin adıdır.
6. Natsume: Çay kepçesi.
7. Chasen (çasen): süpürge

Bunun dışında tatlı ikramının yapıldığı tabaklar, oda süslemesinde kullanılan çiçeklerin bulunduğu vazo, duvara asılan Japon hat yazı resmi de kullanılır.<sup>31</sup> Odayı süsleyen her bir eşya hiçbir rengin ya da motifin tekrarına izin vermeyecek şekilde seçilmelidir. Taze bir çiçek konmuşsa, bu, çiçek temalı resme yer yok demektir. Mangal yuvarlaksa, su kabı köşeli olacaktır. Siyah emaye bir kâse ile siyah lale desenli bir çay fincanı bir araya gelmeyecektir.<sup>32</sup> Bir açıdan bakıldığında, *cha-no-yu*, yeme içme şekliyle sıradan günlük yaşam olgularından biridir. Ancak asıl amaç yeme-içme değildir.<sup>33</sup> Suzuki ise *cha-no-yu* ne değildir sorusunu sorduktan sonra hemen yanıtlar:<sup>34</sup>

*Günümüz insanları cha-no-yu'yu, arkadaşların bir araya gelecek sohbet ettikleri ve lezzetli yemek ve içeceklere düşkünlük gösterilen bir ortam haline soktular. Dahası, eşine az rastlanır sanal objeler ile çevrelenmiş, şık döşenmiş çay odalarından gurur duyuyorlar. Orada çok başarılı bir tavırla çay ikram ediyorlar, ancak hiç de başarılı değiller. Bu cha-no-yu'nun asıl amacından çok uzaktadır.*<sup>35</sup>

Günlük yaşamdaki yeme-içmeden farklı bir anlayışın hâkim olduğu *cha-no-yu*'yu anlamak için öncelikle onun "yol" olmasındaki en büyük etken Zen Budizmi'nin ne olduğu ve *cha-no-yu* ile ilişkisi irdelenmelidir.

## 6. Zen Budizmi ve Cha-no-yu ile İlişkisi

Sanskritçe meditasyon için kullanılan *dyana* sözcüğü önce Çince *chan* (çan), ardından Korece *Seon*, Vietnamca *Thien* ve Japonca *Zen*'e dönüşmüştür.<sup>36</sup>

Günümüzde de Japon düşün tarihi ve toplumsal yaşamında etkisi çok görülen Zen Budizm, Hindistan'da doğan Budizm ile Çin'deki Taoizm'in birleşmesinden doğmuştur.<sup>37</sup>

Zen Budizmi, Japonya'da eski dönemlerde görülse de, 12. yüzyıl sonu ile 13. yüzyıl başında yaygınlık kazanır. Bunun sebebi, Zen Budizmi'nin öz disiplin ilkesi ve eğitimin herhangi bir kitaba dayandırılmamasının samuraylara uygun gelmesidir.<sup>38</sup>

<sup>31</sup> Honda, Yoshitaka, p. 128.

<sup>32</sup> Okakura, Kazuō, s. 61.

<sup>33</sup> Okakura, Kazuō, s. 128.

<sup>34</sup> Suzuki, Daisetz T., p. 276.

<sup>35</sup> Suzuki, Daisetz T., p. 276.

<sup>36</sup> Öztürk, Özhan, s. 1015.

<sup>37</sup> Mason, Penelope, *History of Japanese Art*, Harry N. Abrams Inc., 1993, p. 174.

<sup>38</sup> Beasley, W. G., *The Japanese Experience, A Short History of Japan*, University of California Press, p. 101.

Zen Budizmi'nde iki temel okul vardır: Birincisi *Rinzai*'da, eğitim bir üstadın yönlendirmesi ile verilir. *Kōan* adı verilen, mantığa açık olmayan bilmece tarzında sorular sorulur. Bunların içinde en meşhuru, "İki el çırpılırsa ses çıkar. Peki tek elle nasıl ses çıkarılır?" bilmesidir. *Sōtō* ise *zazen* adı verilen, oturularak yapılan meditasyon yoluyla eğitim verir. Her iki akım da 6. yüzyıl başlarında Hint asıllı Budist keşiş Bodhidarma (Japonya'da Darma olarak bilinir) tarafından Çin'e tanıtılmıştır.<sup>39</sup>

Zen'de en önemli olgu içtenliktir ve kavramlara yer yoktur,<sup>40</sup> sadelik ön plandadır. Rikyū'nun *cha-no-yu* öğretisi de çok yalındır: "*Cha-no-yu*'daki sanat, suyu kaynatıp çay yapmak ve onu yudumlamaktan başka bir şey değildir."<sup>41</sup> Böylece, Japonya'da çay sanatı ile Zen yakın bir ilişki içinde olmuştur. Bu yakınlık temel olarak çay seremonisinde görülür. Bu seremoni dört temel öğeden oluşur: "uyum (*wa*)", "hürmet (*kei*)", "saflik (*sei*)" ve "sükunet (*jaku*)".<sup>42</sup>

Katı sosyal hiyerarşinin çok belirgin yaşandığı Tokugawa Dönemi'nde (1603-1868) bile bir samuray ile bir çiftçi, çay odasında eşit haklarla bulunuyor ve sohbet ederlerdi. Çay odasında bulunan herkes birbirine saygı gösterir.

Bu dünyanın uğraş ve hırslarından arınmadan iç huzurun yakalanmayacağı fikriyle yola çıkan *cha-no-yu* günlük işlerden uzaklaşıp insan varlığının kökenine inebilmek için bir fırsat sunar.<sup>43</sup> Bu da hem odadaki, hem de zihindeki sükûnetle ve saflıkla sağlanabilir.

Özetle, Zen ve çay sanatında ortak nokta, her ikisinin de sadeleştirme gayretidir. Zen'de gereksiz şeylerin elenmesi nihai gerçeğin sezilmesi ile sağlanırken, çay sanatında bu eleme çay odasında çay sunmakla gerçekleşir.<sup>44</sup>

## 7. Wabi-Sabi

Bir Japon'a *wabi-sabi*'nin ne olduğunu sorarsanız, pek çoğu başını sallayıp, duraklayıp, sonra da özür dolu cümleler kullanarak bunu anlatmanın ne kadar zor olduğunu söyleyecektir. Neredeyse Japonların tümünün *wabi sabi* duygusunu anladığını iddia etmelerine rağmen, -çünkü bu Japon kültüründeki temel kavramlardan biridir- içlerinden pek azı bu duygunun ne olduğunu ifade edebilir.<sup>45</sup>

*Wabi* ve *sabi* Japonca orijinalinde farklı anlamlara sahiptir. *Sabi*, üşüme, eğilme ve solmak anlamına gelir. *Wabi* ise doğa içinde yalnız yaşamanın verdiği mutsuzluk; toplumdan uzaklık, cesaretsiz, ruhsuz, donuk duygusal durumu ifade

<sup>39</sup> Beasley, W. G., p.102.

<sup>40</sup> Beasley, W. G., pp. 279-280.

<sup>41</sup> Beasley, W. G., p. 280.

<sup>42</sup> Beasley, W. G., p. 273.

<sup>43</sup> Beasley, W. G., p. 95.

<sup>44</sup> Suzuki, Daisetz T., p. 271.

<sup>45</sup> Koren, Leonard, *Wabi-Sabi for Artists, Designers, Poets & Philosophers*, Stone Bridge Pres., Berkeley, California, 1994, p. 15.

eder. 14. yüzyıldan itibaren her iki sözcük de estetik değerler için kullanılmaya başlanmıştır. Kendini toplumdan zorunlu izole etmek, gönüllü yoksul keşiş yaşamı sürdürmek ve çilecilik, zengin ruhsal yaşam için fırsat sayılmaya başlanmıştır. Bu tarz yaşam günlük yaşam içindeki ufak detayların takdir edilmesine ve doğanın gösterişsiz, gözden kaçmış hallerindeki güzelliğini sezmeye teşvik eder. Bu durumda cazibesiz basitlik, saf güzelliğin temeli için yeni bir anlam ifade eder. Günümüzde ise *wabi* ve *sabi*'nin anlamı o denli kesişmiştir ki artık onları ayıran çizgi çok bulanıktır.<sup>46</sup>

*Sabi* çay için kullanıldığında yokluk, sadeleştirme, yalnızlık kavramlarını ima eder ve bu anlamıyla *wabi* ile aynı anlama gelir. Yokluğu takdir edip, sahip olunan şeyler için minnet duymaya dingin bir zihin gereklidir. Hem *wabi* hem de *sabi*'de objektif olma fikri vardır. Sadece dingin ya da pasif olmak *sabi* ya da *wabi* değildir. *Wabi* sadece çevreye karşı duyulan psikolojik bir tepki değildir. *Wabi'deki* aktif estetik prensip eksik kalırsa, yokluk yoksulluğa, yalnızlık toplum dışına itilmeye veya insandan kaçmaya ve soğuk bir asosyalliğe dönüşür. *Wabi* ve *sabi*, bu yüzden, yokluğun aktif estetik değerlendirmesi olarak kabul görür ve *cha-no-yu* ile birleşince, *wabi* ve *sabi* duygularının canlandırılmasında çevrenin yaratılması ya da yeniden yapılandırılması olarak ele alınır. Günümüzde bu tabirler kullanıldığında *sabi*'nin genelde bireysel objelere ve çevreye; *wabi*'nin ise yokluk, yetersizlik veya tamam olmayan (kusurlu) ile düzenli olarak ilişkilendirilen yaşam ile ilgilidir. *Sabi* daha objektif iken, *wabi* daha subjektif ve kişiseldir.<sup>47</sup>

Bu yüzden çay içimi yalnızca çay içmek değildir, psişik ortamın üretimi ya da bilincin derinliklerinin ortaya çıkarılmasıdır.<sup>48</sup>

## 8. Chabana (çabana)

*Chabana* (çay çiçekleri), ikebana'nın bir kolu olup çay seremonisinde kullanılan çiçek süsleme yöntemidir.<sup>49</sup>

*Kadō* olarak da bilinen çiçek düzenleme sanatında çiçekler bir kap içinde düzenlenir ve *tokonama* adı verilen çay odasındaki oyuğa konur. Aslı Budist keşişlerin törensel sunumuna dayanan *ikebana*, 16. yüzyılda yerleşmiş bir sanat haline gelmiştir. Çeşitli stilleri vardır. Bunlardan en temel olanları *rikka* (dik duran çiçekler), *nageire* (çiçeklerin vazo içine gelişigüzel yerleştirilmesi) ve *shōka* (yaşayan çiçekler)'dir. Bilinen en eski çiçek düzenleme sanatı okulu *Ikebonō*'dur ve *rikka* tarzında uzmanlaşmıştır. *Nageire* tarzı, çay seremonisinin popüler hale geldiği 16.

<sup>46</sup> Koren, Leonard, pp. 21-22.

<sup>47</sup> Suzuki, Daisetz T., p. 284.

<sup>48</sup> Suzuki, Daisetz T., p. 295.

<sup>49</sup> Öztürk, Özhan, s. 835.



yüzyılın sonlarında gelişmiştir. Geleneksel *shōka* tarzında ise gök, dünya ve insanı simgeleyen üç dalın düzeni doğal uyum ve tüm evreni temsil eder.<sup>50</sup>

Günümüz Japonya'sında evlilik çağındaki kızlardan pek çoğu çay seremonisi eğitiminin yanı sıra çiçek düzenleme sanatı dersi de almaktadır.<sup>51</sup>

### 9. Genel Terimleriyle Çay Seremonisi

Çay seremonisine davetler genelde bir hafta öncesinden yapılır ve ana konuk, mihmandarı bizzat ziyaret ederek, daveti kabul ettiğini bildirir. Bu kısım *zenrei* olarak adlandırılır.

Klasik çay evlerinin girişinde taş döşeme bulunur. Bunun üzerine serpilmiş su, içeriye davet anlamına gelir. Bekleme odasında (*machiai*- maçıay) konuklar, ana konuk (*shokyaku*-şukyaku) ve son konuk (*tsume*) sıralaması yaparlar. Bu sırada mihmandarın yardımcısı konuklara, içinde tatlı bir çeşni bulunan sıcak su (*osayu*) ikram eder. Bu su içildikten sonra bahçe içindeki bekleme çardağına (*koshikake*-koşikake), ardından da tek sıra halinde bahçe yolundan çay odasına doğru yürürler. İç bahçede bulunan taş lavaboda (*tsukubai*- tsukubay) su ile ağızlarını ve ellerini yıkayan konuklar, yerlerini almak için çay odasına geçerler. Terliklerini çıkarıp, *nijiri-guchi* (nijiri guçi-sürünme girişi)'de dizlerinin üstünde sürünerek odaya girerler. Bu kapı çömelerek girilecek kadar küçüktür, bu da tevazunun öğrenilmesi gereken bir erdem olduğuna işaret eder.

Çay odasında *tokonama* adındaki duvar oyuğuna asılan resim, ana konuktan başlayarak sırayla incelenir. Son konuk, *nijiri-guchi*'nin kapısını kapatır; bu mihmandarın içeri girmesi için bir işarettir.

Mihmandar, konuklar yerini almasıya değin *mizuya* (çay tezgahı)'da bekler. Konuklar odaya girdikten sonra onlarla selamlaşmanın ardından *mizuya*'dan kömür, maşa ve tütsüyü getirip, mangalı hazırlar, ateşi yakar.

Çay seremonisinde sunulan yemek *kaiseki* (*kayseki*)'dir. Her misafire ayrı bir tepside bir kâse pirinç, bir kâse çorba ve bir tabak sebze veya balık ikram edilir. Tüm porsiyonları küçük olan *kaiseki* taze, doğal ve mevsime özgü olmalıdır. Mihmandar, yemek servisinde yer almaz, ancak *sake* ikramında bulunur. Yemeğin ardından *omogashi* (omogaşi) ıslak tatlı sunulur.

Tatlının ardından *nakadachi* (nakadaçi-ortada dikilmek) kısmına geçilir. Çay odasında buldukları sürece *seiza* halinde oturan konuklar kalkarak uyuşan ayaklarını dinlendirir. Bu sırada bahçeyi izleyip, sohbet ederler. Çay seremonisinin asıl kısmı bundan sonradır.

<sup>50</sup> Honna, Nobuyuki and Bates, Hoffer, *Nihon Bunka wo Eigo de Setsumei suru Jiten*, Yuhikaku Publishing, Tokyo, p. 114.

<sup>51</sup> Honna, Nobuyuki and Bates, Hoffer, p. 115.

*Koicha* (koiça- koyu çay) adı verilen bu kısımda duvar oyuğundaki resim yerini *chabanaya* bırakır. Konuklar çiçeği inceledikten sonra yerlerine dönerler. Ana konuk, çiçeğin yakınındaki yerini alır. Bu arada çay gereçlerini getiren mihmandar çayı hazırlamaya başlar. Her hareketi özenli ve abartısızdır. Hazırladığı çayı her bir konuğuna sırayla ikram eder. Mihmandar ile ana konuk çay gereçlerinin özellikleri ve tarihçesi üzerine konuşurlar. Konuklar fincanların üzerindeki motif ve resimleri inceler. Bu kısma *haiken* (hayken) denir.

*Koicha* içiminin ardından mangal ateşi tekrar yakılır; bu kısma *gozumi* adı verilir. Ardından *usucha* (usuça- açık çay) kısmı gelir. Bu kısım hem çayın hazırlanışı hem de hareketler açısından *koicha* kısmına oranla daha esnektir. İstenildiği takdirde birkaç fincan *usucha* içilebilir. Böylece çay seremonisi sona erer.

## 10. Sonuç

9. yüzyıl başlarında Japonya'da ancak saray çevresinde ilgi gören yeşil çay içimi, Budist keşişlerin meditasyon sırasında uykusuzlukla mücadelede başvurdukları bir yöntemdir. Uji çayı zaman içinde Çin'den ithal çayın kalitesine erişir. 15. yüzyıla gelindiğinde Japonya'da çay içimi törenselleşmiş, asalet, estetik ve dini motifler içermiştir. 16. yüzyılda *wabi* estetiği eklenen *cha-no-yu*, 17. Yüzyılda kapalılık politikası yürüten Japonya'da yaygınlık kazanmıştır.

*Cha-no-yu*'nun temelinde, yaşamdaki en basit ve en gündelik olayları dahi estetik ve törensel bir şekilde soylulaştırma düşüncesi vardır. Böylece en sade ve sıradan işe bile hayranlık duyulabilir.

*Cha-no-yu* kullanılan gereçlere bakıldığında sıradan yeme içme olayı olarak düşünülme yanlıgısına açıktır. Ancak, bu seremonide çay içimi haz almaya değil, insanın iç dünyasına yönelik bir törendir. Uzmanlar *cha-no-yu*'yu Japon estetiğinin doruk noktası kabul ederler. Geleneksel Japon kültür öğelerini barındıran *cha-no-yu*'nun Türkiye'de eşi bulunmamaktadır. Bu noktada, *cha-no-yu* genel hatlarıyla anlaşılırsa, aynı zamanda geleneksel Japon kültürünün de ana hatları-*Zen Budizmi*, toplumsal uyum, sadelik, saygı, *wabi-sabi*, *ikebana* ve yemek kültürünün temel özellikleri, vd.- belirlenmiş olacaktır.

### KAYNAKÇA

- Beasley, W.G., *The Japanese Experience, A Short History of Japan*, University of California Press, 2000, pp. 100-104.
- Güvenç, B., *Japon Kültürü*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 5. Baskı, Ankara, 1995.
- Heim, M., *Virtual Reality and Tea Ceremony*, Princeton Arhitectural Press, 1998, pp. 1-28.
- Honda, Y., “Cha ni okeru Bi to Ronri ni tsuite”, *Journal of the Faculty of Liberal Arts, No 5*, Tokai University, 1974, pp. 107-128.
- Okakura, K., *Çay Kitabı*, (Çev: Ayça Ögel), Anahtar Kitaplar, 2. Baskı, İstanbul, 2002.
- Kondo, D., “The Way of Tea: A Symbolic Analysis”, *Man, New Series*, Vol. 20 No. 2, Royal Anthropolojical Institute of Great Britain and Ireland, 1985, pp. 287-306.
- Koren, L., *Wabi-Sabi for Artists, Designers, Poets & Philosophers*, Stone Bridge Press, Berkeley, California, 1994.
- Mason, P., *History of Japanese Art*, Harry N. Abrams Inc., 1993.
- Mori, B., “The Tea Ceremony: A Transformed Japanese Ritual”, *Gender and Society*, Vol. 5, No. 1, 1991, pp. 86-97.
- Nobuyuki H. and Hoffer B., *Nihon Bunka wo Eigo de Setsumeı suru Jiten*, Yuhikaku Publishing, Tokyo, 1986.
- Öztürk, Ö., *Folklor ve Mitoloji Sözlüğü*, Phoenix, Ankara, 2009.
- Reimertz, S., *Çayın Kültür Tarihi*, (Çev: Mustafa Tüzel), Dost Kitabevi Yayınları, 2. Baskı, Ankara, 2003.
- Suzuki, D. T., *Zen and Japanese Culture*, Princeton University Pres., 3rd. ed., New York, 1973.
- Varley, H. P., *Japanese Culture*, University of Hawaii Press, 3rd. ed., Honolulu, 1984, pp. 109-113.