
GIANPIETRO SONO FAZION

Una stella a Oriente

[*La ricchezza dell'insegnamento del Buddha*]

Edizioni Appunti di Viaggio, pp. 149, € 12,50

Segue un capitolo del libro

[8]

Una piccola tazza di tè¹

*Terra, monti, fiumi, celati in questo
nulla.*

*In questo nulla, terra, monti, fiumi
rivelati.*

*La primavera fiorisce, l'inverno fa
scendere la neve.*

*Non vi è essere o non essere, non vi
è neppure negazione.²*

È passato più di un anno da quando ho incontrato l'abate Tetsuya Inoue del tempio di Eihei-ji in Giappone, venuto in Assisi assieme ad altri rappresentanti religiosi in occasione dell'incontro interreligioso per la pace. Accompagnare, come altre volte, un maestro zen in visita ai luoghi francescani è un'esperienza singolare: è lui la guida che ti indica l'essenza. Quasi sempre ci manca la capacità di cogliere la novità nel già visto, in ciò che abbiamo sempre davanti agli occhi. Credo sia stato un maestro zen ad affermare

che per vedere veramente occorra essere ciechi.

Oggi sono invitato a una cerimonia del tè tenuta da un monaco giapponese in visita ad Assisi. Al tè partecipo degli amici e alcuni religiosi francescani. Per più d'uno si tratta di un'esperienza nuova, ma la curiosità è quieta, silenziosa. Il monaco ci accoglie con un inchino e ci fa accomodare: chi può, siede a gambe incrociate sul tappeto, mentre per gli altri sono disposte due file di sedie. È un po' dopo l'alba, e per giungere fin qui ho percorso una strada di campagna e alcuni vicoli deserti, che sono serviti a farmi abbandonare i consueti pensieri per prepararmi all'incontro.

Prima del nostro arrivo il monaco si è preoccupato di predisporre l'ambiente, normalmente destinato ad altri usi, per renderlo il più possibile adatto ad accogliere la cerimonia del tè. Così, in una parte più elevata, su una specie di altarino, troviamo un disegno autunnale che richiama la stagione e alcuni fiori disposti con semplicità non ricer-

cata. Una tenue luce penetra dalla finestrella in alto.

Al centro della stanza, su una piccola piattaforma isolante, arde un fuoco di carbone di legna, che lentamente riscalda l'acqua contenuta in un bollitore di bronzo. Il silenzio e i gesti sicuri e pacifici del monaco che percorre un sentiero mentale conosciuto con attenzione nuova e presente, ci introducono in una dimensione di attesa-senza-attesa: ciò non ha nulla in comune con la sospensione dell'attesa, ma scaturisce dalla totale adesione all'istante. Le rade spiegazioni che egli di tanto in tanto ci rivolge per orientare il nostro spirito all'interno dell'esperienza non disturbano questo stato. C'è parlare e parlare, e vi sono parole che appartengono al silenzio. Inconsciamente, partendo da disposizioni di oggetti e scansioni spaziali di gesti, partecipiamo a una modificazione della percezione temporale: si passa da un tempo lineare e affrettato, caratterizzato da irrisolte fughe in avanti o nel passato, a un tempo sferico, dotato di istantaneo movimento gravitazionale verso il centro, il tempo presente. La cerimonia, il rito hanno il potere di riportarci a casa, nel qui-ora eterno. Raccomanda il maestro cinese Shitou Shiquian (700-790):

“Quelli che cercano il cammino,
vi prego,
non perdetevi il tempo presente”.

L'acqua comincia a gorgogliare debolmente nel bollitore. Non è difficile cogliere in questo suono la voce del vento tra gli ulivi. Da un contenitore laccato il monaco estrae con un cuc-

chiaino curvo un po' di tè verde e lo mette in una tazza. Quindi con un frullino anch'esso di bambù agita il tutto per sciogliere completamente il tè. È un momento delicato, i gesti devono essere sicuri, dato che se rimangono dei grumi la bevanda non è ben riuscita. Compiuta l'operazione, egli aggiunge altra acqua calda e il profumo delicato che si espande per la stanza annuncia che il tè è pronto. Con un inchino il monaco mi offre la tazza; rispondo con un inchino: il pensiero è di gratitudine per tutto ciò che ha reso possibile questo momento. Partendo da una piccola tazza di tè verde si può esercitare una gratitudine senza fine.

Analoghe sensazioni devono essersi risvegliate negli altri, perché avviene un fatto particolare. Dato che alla cerimonia siamo presenti in più persone – mentre la stanza da tè tradizionale è disposta in modo da accogliere tre, quattro persone per volta, in modo da consentire un'effettiva partecipazione –, ci eravamo accordati che solo alcuni di noi avrebbero preso il tè. Il frate francescano che mi sta di fronte beve un po' del suo tè e poi passa con naturalezza la tazza al suo vicino, a questo punto seguito immediatamente da me e da un altro invitato. Alla fine tutti abbiamo assaggiato il buon tè verde del monaco zen e nello stesso tempo abbiamo colto il simbolismo indicato con semplicità dal francescano: una comunione di spiriti attorno a una sacralità espressa e non nominata.

A questo punto il monaco sollecita le domande, che non si fanno attendere: il tè verde non tostato e ridotto in

polvere attira la curiosità generale, mentre alcuni si soffermano ad esaminare gli utensili, semplici e tradizionali, che sono serviti alla cerimonia. La conversazione è distesa e amichevole. I religiosi sono molto interessati, qualcosa dell'essenza dello spirito profondo di un popolo un tempo lontano è passato nella nostra mente-cuore e ne abbiamo colto l'universalità. Vengono in mente le parole di Soshitsu Sen XV, importante maestro del tè contemporaneo:

“Il semplice gesto di offrire il the e di accettarlo con riconoscenza, è alla base di un modo di vivere chiamato *Chado*, la Via del The. Offrire una tazza di the in maniera conforme alle regole significa realizzare una sintesi culturale, i cui elevati ideali comportano elementi provenienti dalla religione, dalla morale, dall'estetica, dalla filosofia, dalla disciplina e dalle relazioni sociali”.³

Chi studia la cerimonia del tè apprende a disporre gli oggetti, a penetrare il ritmo dei gesti che evolvono in tranquilla eleganza e ad applicare tale insegnamento alla vita quotidiana. Tutto ciò è contenuto nel semplice gesto di offrire e ricevere una tazza di tè ed è diretto a realizzare la pacificazione della mente in armonia con il nostro prossimo. Un po' d'acqua calda può realmente propagare la pace.

Ritengo che le nostre inquietudini, la rarità di effettivi momenti di comunicazione, siano il risultato della nostra incapacità di offrire e di ricevere. L'offrire è ormai diventato un rumoroso gettare addosso per essere visti e in attesa di venire ricambiati, mentre il ricevere è concepito come l'entrare in

possesso di ciò che riteniamo ci spetti per diritto. L'arte del tè fa dell'offrire e del ricevere l'oggetto di un insegnamento. Oggi dovrebbero essere insegnati a scuola, se non fosse che questa istituzione riesce spesso a banalizzare ciò che assume in sé, specie in assenza di uno sfondo sociale positivo di riferimento. In ogni caso, poiché il bambino ha raramente occasione di potersi modellare su comportamenti positivi, in quanto è difficile che la famiglia e la società odierne, ossessionate dal mito del benessere, si trovino a praticare su un piano elevato il dare e l'avere, occorrerebbe far apprendere ai piccoli questa semplice e difficile arte che, dall'interno di un ego attenuato, dimentico di sé, sorridente, porti all'alchemica trasformazione del *dare* nell'*offrire* e dell'*avere* nel *ricevere*, senza inutili e sovrapposti moralismi.

Mentre osservo il monaco riporre gli utensili, penso come sia importante l'esistenza di persone che, incuranti dei guadagni materiali, acquisiscano, attraverso una coraggiosa pratica conforme a una tradizione mite, la luce proveniente da profonde scaturigini. Tale fedeltà alla tradizione non è rigida ripetizione del passato, ma contemporanea fedeltà al presente, alle condizioni anche insolite che si presentano. L'incontro di oggi è avvenuto in una saletta adibita ad altri usi, e quindi il monaco si è trovato a fare i conti, già all'inizio, con un ambiente diverso da una stanza da tè tradizionale. Inoltre gli invitati erano decisamente troppi e non sempre a conoscenza di ciò che stava avvenendo e di ciò che occorreva fare. Eppure, le istanze di armonia, rispetto, purezza, tranquillità, che stan-

no da molti secoli alla base della cerimonia, sono state realizzate con semplicità, segno chiaro della presenza di un'amorevole disposizione da parte di tutti. È importante porre in evidenza tale aspetto, che i principianti tendono a dimenticare a favore di un'attenzione direzionata a gesti e oggetti. Questa amorevole disposizione è il cuore della cerimonia del tè.

Si racconta a questo proposito che un giorno il grande maestro del tè Rikyu (1521-1591) accettò l'invito di un coltivatore e si recò a casa sua. Rikyu era la massima autorità del tempo in questo campo e il coltivatore era emozionantissimo: gli tremavano le mani e alcuni utensili finirono per terra. Il pover'uomo era umiliato. I discepoli di Rikyu si davano da fare per trattenere il riso. Al momento del commiato il maestro, commosso, dichiarò solennemente al coltivatore che il tè era stato perfetto. Nel ritorno riferì ai discepoli di essere rimasto colpito dal fatto che l'uomo avesse preparato il tè "con tutto il suo cuore", mettendo nei gesti tutto se stesso. Lo stesso spirito animò Gengen Sai, XI gran maestro della scuola Urasenke il quale, incurante delle critiche dei tradizionalisti, all'Esposizione Internazionale di Kyoto del 1872, servì il tè alle persone intervenute dalle diverse parti del mondo su tavoli e sgabelli disegnati da lui stesso, immaginando quali difficoltà esse avrebbero incontrato nel sedersi sui tappeti. Rinunciando a secoli di tradizione per venire incontro alle necessità dei suoi invitati, Gengen Sai offrì il tè con tutto il suo cuore.

Il padiglione tradizionale del tè è

in genere una piccola casa di legno e paglia, posta in mezzo al verde della natura, cui si accede seguendo un sentiero: il percorrerlo in silenzio invita allo stato meditativo, ad allontanare i pensieri abituali, a dimenticare il nostro piccolo io. C'è poi il portico, dove si riuniscono i pochi invitati in attesa di entrare. Di lato si trova un locale dove vengono preparati gli oggetti che verranno utilizzati durante la cerimonia.

La stanza del tè è di norma uno spazio vuoto, dai colori tenui, più simile a un luogo di meditazione che di incontri. È di dimensioni ridotte ed è compito del maestro curare la disposizione dell'ambiente secondo indicazioni determinate dalla tradizione e dall'estro personale. Vi si accede attraverso una porticina bassa che costringe chiunque a inchinarsi: i samurai del passato dovevano lasciare le armi nell'atrio. Il vuoto della stanza richiama il vuoto cosmico, e questo non viene disturbato dai semplici interventi che il maestro vi apporta sotto forma di richiami al pensiero, alla fantasia, alla natura, alle stagioni. Su un piccolo altare viene messo un foglio contenente una frase o dei versi densi di significato o un disegno che richiama la natura. Nella scelta è importante l'allusione alla stagione, che risveglia la mente al fluire del tempo e all'appartenenza cosmica. In un vaso, alcuni fiori non ricercati sono disposti con naturalezza. Un fiore autunnale, ed ecco l'intero autunno con il suo sguardo malinconico riempire il nostro cuore. È la stessa essenzialità dell'haiku che si esprime con questi fiori. E quando l'acqua comincia ad agitarsi leggermente nel bollitore, il fruscio

del vento tra i pini, il mormorio silente delle cose di sempre, la fugacità della vita che come vapore o nuvola rapidamente si dissolve, pervadono lo spirito che calmo e limpido ritrova la sua condizione originale. “La grande mente è qualcosa da esprimere, non da immaginare”, ha detto Shunryu Suzuki Roshi. La stanza del tè è il luogo della pace assaporata in mezzo alle vicissitudini della vita e nel medesimo tempo indicazione della possibilità di conservare lo spirito del tè in qualsiasi circostanza.

Come nello zen, tutto è ordinario: che cosa esiste di meno esaltante delle indicazioni di Rikyu su come assicurare la riuscita dell'incontro del maestro con gli invitati? Occorre preparare una buona tazza di tè, badare a che il fuoco non si spenga, disporre i fiori come crescono nei campi, suggerire in estate il fresco e in inverno il caldo, essere attrezzati se viene la pioggia, badare a chi si invita per far sorgere relazioni armoniose. Così come normali dovrebbero essere le virtù attive nella via del tè, se non fosse che la loro rarità nel nostro mondo le rende straordinarie e non comuni.

L'attenzione, innanzi tutto, senza la quale ogni acquisizione è resa vana. Una persona distratta è non attenta a ciò che richiede il momento presente, che fugge via inutilmente. La via del tè richiama un'attenzione diffusa e pronta che si dispiega verso le persone e l'ambiente in cui si vive. Colui che è attento ai tempi e alle necessità altrui come ai propri è orientato ad abbandonare l'ego. L'umiltà sorge allora come riconoscimento dell'interdipendenza universale.

L'umiltà si associa alla moderazio-

ne, intesa come espressione di sé a un livello essenziale, e alla frugalità, l'accontentarsi di ciò che basta senza indugiare a un superfluo che impoverisce.

Il riconoscere che non esistiamo soli e non siamo solo per noi, che ci troviamo all'interno di un unico fluire in cui la sola certezza è data dalla coscienza di un'incredibile molteplicità di relazioni, induce a considerare l'altro da un punto di vista originario, di eguaglianza. Tutto ciò non è diverso dal manifestare gratitudine. Raggiungiamo spazi di libertà e di comunicazione soltanto attraverso l'ordinato dispiegarsi del sé.

Partecipare a una cerimonia del tè significa immergersi in un rito naturale, come l'induista si cala nelle acque della madre Ganga al mattino per celebrare silenziosamente il rito dell'esistenza. Che non si tratti della nostra piccola avventura umana lo dimostrò Rikyu quando, caduto in disgrazia presso il regnante, seppe dignitosamente uscire da questa vita al termine della sua ultima cerimonia del tè. Tutto ciò non è qualcosa di speciale, dice Rikyu:

“L'arte del tè
non è altro che scaldare l'acqua,
preparare il te e berlo”.

Note

¹ Gianpietro Sono Fazion, *Viaggio nel buddhismo zen*.

² AAVV., *Poesie Zen*, p. 58. I versi sono di Saisho (? – 1506).

³ Soshitsu Sen XV, *Chado, lo Zen nell'arte del Tè*, p. 15.