

Művészet

1982. SZEPTEMBER
XXIII. évfolyam, 9. szám
Ára 25 forint



A japán raku és amerikai reneszánsza

„Amit szemekkel sejtess,
kezdeddel fogd meg azt.”

József Attila

Néhány éve meglepő dolog történt. XIV. Raku (személynevén Kicsizaemon) visszakérte több múzeumnak határozatlan időre kölcsönadott, felbecsülhetetlen értékű családi teácsésze-gyűjteményét, mondván: egy rakucsésze tönkremegy, ha nem használják. Még ha ki is vehetnének múzeumi vitrinkoporsójából, egy kiszáradt, hűvös rakut valóban elkeserítő érzés kézbe fogni, különösen annak, aki szertartásos teaivás közben tapasztalhatta már ujjain és ajkán bensőséges melegét és nedvességét. Ha az olvasó zavarba esett, hadd emlékeztessem arra a modern keletű iszonyra a tapogatástól, amit Philip Rawson „taktilis kasztrációknak” nevez. Igen, a rakucsésze műélvezetét leginkább a szexuális élményhez, az emberi idomok szertartásos cirógatásához, simogatásához hasonlítanám. A csésze használata közben mindez a lehető legtermészetesebb módon történik, míg egy szobor vagy iparművészeti dísz tárgy fogdosása és szájhoz emelése deviáns viselkedésként hatna.

A japán rakukerámia, amely éppen négyszáz éves, kezdettől fogva a teaszertartáshoz kötődik. Az első rakucsészeket egy Csódzsíró nevű tetőcserépműves készítette az 1570-es évek végén vagy a nyolcvanas évek elején Kiotóban, a nagy teaszertartásmester, Szen no Rikjú ösztönzésére. Ez a kapcsolat – hogy modern terminológiával éljünk – nem a tervező és a kivitelező, hanem a kritikus és a művész ritka egymásra találása. A teamester felismerte az agyagműves kivételes szobrászi tehetségét, paraszti nyers erejét, és kapott az alkalmon, hogy végre az eddig importált és egyre megfizethetlenebb kínai, majd koreai evőcsészék helyett, kifejezetten a szertartásos teaiváshoz készült, hazai edényhez jusson.

Szen no Rikjú mint az uralkodó sógun, Tojotomi Hidejosi teanagy mestere, udvari esztétája, a kor ízlésének zseniális formálója és kiszolgálója volt. Sikered a katonai diktatúra puritán, spártai hitvallását (amit

egy szekuralizált zen buddhizmus támogató) egy nevezőre hoznia a samuráj lovagok, az újdonsült hivatalnokok és a gazdagodó kereskedők luxusigényeivel. A vabi-csa – ahogy a Rikjú-féle teaszertartást hívják – a körmönfont egyszerűség, a szándékos esetlegesség, a kitalált természetesség művészete. Látszólag minden tárgya faragatlan, kopár, a lehető legszegényesebb (vabi), de a tárgyak megvalósítása végtelenül kifinomult műgondal történik.

A szertartásban, amely a hagyományos japán művészetek szintézise, semmi sem autonóm, minden alkalmazott és minden összefügg mindennel. Nemcsak a képző- és iparművészetek között tűnik el a választóvonal, mint a keleti művészetekben oly gyakran, hanem a vallás, a filozófia, az etikett, az öltözködés, a táplálkozás között is. Az élet és a művészet oszthatatlanságát, integrációját vallja, de mindezt mégis a mindennapi élettől elkülönülten gyakorolja, külön teakertben, külön teakunyhóban, zen ízléssel külön e célra válogatott eszközökkel.

Csódzsíró – cserépkészítő lévén – soha nem tanult korongozni, bőrkeményre szikadt agyagból *faragta* „szobrai, melyekből teát isznak”. Kezdetleges kemencéjét csak alacsony hőfokra tudta felhevíteni; kis égetőterét úgy próbálta jobban kihasználni, hogy a csészét nem hagyta „a ke-

mencében kihűlni” (jakidzamas), hanem egy hosszú nyelvű kovácsoltvas fogóval még „forrón kivette” (haszami-dasi), és azonnal újat rakott a helyébe. A vörös rakut hagyta kihűlni a levegőn, a fekete rakut pedig nyomban kézmeleg vízbe mártotta. Ezt a két szint kedvelte; a vöröset okker öntőföldből és több rétegben felvitt szintelen mázból nyerte, a feketét a Kiotót átszelő Kamo folyó vas- és mangántartalmú kavicsából őrölte. Így született a gyors égetésű raku, ami szabadon formált, alacsony hőfokon égetett és hirtelen dermedt mázú kerámiát jelent. A korabeli japán kerámia technikai színvonalához képest ez visszalépésnek tűnik, hiszen a Nara korszak (VIII. sz.) óta a legeldugottabb fazekasfaluban sem égettek másképp használati edényt, mint magas hőfokon, 1200 °C felett. Ám a likacsos, alacsony tűzű kerámia is jól megfelelhet funkciójának. Az aratókorsó azért tartja frissen a vizet, mert áteresztí és nagy felületen párologtatja. A főzőfazék azért nem reped el a nyílt tűzön, mert puha falában nem keletkeznek túl nagy feszültségek az egyoldalú melegítés hatására. A rakucsésze – mivel rossz hővezető – a kimérten lassú szertartás alatt melegen tartja a teát, ugyanakkor át sem forrósodik (füle nem lévén, két kézbe fogva kell inni belőle). Ha megütik, tompa hangot kell adnia – hajszáltrepedéses máz! –, mert



1 Csódzsíró: Sunkan, fekete raku teácsésze
Ø 11,4 cm, XVI. sz. vége
2 Paul Soldner: A család, raku falikép,
58x50 cm, 1979

a bambusz teaverő harsány zaja zavarná a szertartás békéjét.

A raku elnevezés magától Hidejosi Sóguntól ered, aki megbecsülése jeleként Csódzsíró halála után az ő fogadott fiának, Dzsókeinek egy aranypecsétet ajándékozott, melybe a „raku” írásjegyet vésette, ami – értelem szerinti fordításban –, azt jelenti: „a ráérő idő élvezete”. Megtisztelte még a „Tenka no icsi”, „Az ég alatti legjobbjá” címmel is. Dzsókei leszármazottai azontúl a Raku nevet családnévként is használták. Eredeti családnévüket, a Tanakát, a Meidzsi-korszak után végleg elhagyták a Raku név kedvéért.

A kiotói Raku család műhelyét hongamának nevezik; ez a főműhely vagy a hivatalos kemence, ahol egyidőben csak egy mester dolgozik, mígnem saját vagy fogadott fia át nem veszi az ipart. Az egyéb rakukerámiaák vaki-gamákbán, mellék-műhelyekben készülnek.

Hon'ami Kóecu (1558–1673) és Ogata Kendzan (1663–1743) Csódzsíró mellett a japán rakukerámia két legnagyobb alakja, vaki-gamákbán dolgozott. Míg Csódzsíró „tenyérbe mászó” csészéi visszafogott vizualitásról tanúskodnak, hasonlatosak a finomra csiszolódott folyami kavicsokhoz, a kifényesedett szerszámnyelekhez, addig a hatásos dekoratív nagymestere, Kendzan gyakorlatot ecsetkezelésre, különleges színérzéke, kompozíciós találmányosságára elsősorban a szemnek szól, nem a kéznek. Kóecu az, aki hármójuk közül a leginkább megtalálta az arany közeputat, az egyensúlyt a taktilis és a vizuális minőségek között. A kardszakértő családból származó Kóecu csak amatőrként foglalkozott kerámiaakészítéssel, aminthogy lakkművészettel és kalligráfiával is. Tizenhét csészéje maradt fent, mégis elég ahhoz, hogy minden idők egyik legnagyobb keramikusaként tartsuk számon. Soha nem termelt megrendelésre, csak kedvtelésből. Látszik, hogy csészéi alkalmi darabok, mindegyik más-más alakú, nincsenek kiforrott, sztereotip formái. Legszébb darabja a Fudzi-szan, más nevén Szode csavan; *Ruhauji csésze* – ez volt leánya egyetlen hozományja, amit kimonója ujjába csavarva vitt magával az atyai házból.

A japán kerámia történetében a kiotói rakukeramikusakok az elsők, akik nem névtelen kézművesek többé, hanem ismert művészek. Sőt még egyes műveiket is név szerint tartják számon. Csódzsíró legszebb darabjai az Óguro: *A nagy fekete*, és a Hajabune: *A gyors hajó*, Kóecu pedig a már említett *Fudzi-hegy* mellett, az Amagumo: *Esőfelleg*, a Szepo: *Havas orom*, és a Jukusi: *Érett datolyaszilva*.



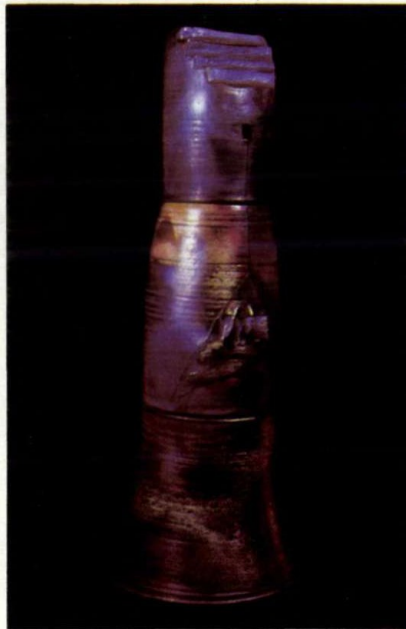
Próbáljunk leírni egy tipikus raku-csészét. A szertartásos teaváshoz használják csak, soha másra. Füle sosincs, talpa, talpgyűrűje viszont mindig van. Forró teával sosem szabad teletölteni. Két leghidegebb részét fogják, a szájeremnél jobb kézzel, ballal a talpnál. Átmérője általában 8–15 cm, de többnyire 10–13 cm közé esik. Aszimmetrikus egyensúlyát kézzel, faragással formálják. Vizuálisan reprodukálhatatlan; idegen tőle a koronázás előre kiszámítható geometriája. Szájereme szabálytalanul hullámzik, rendszerint 3, 5 vagy 7 gaku, „domb” emelkedik rajta. Formái kézbe illő, tompa formák, kerülnek az éles kiszögelléseket. De nemcsak a kézben kell meghittetnie, hanem a tatamira helyezve is biztosan kell állnia, hiszen a felborulástól való féltés izgalma zavarná a szertartást. Belsejében spirálvonal húzódik a fenék legmélyéig a maradék teacseppek összegyűjtésére, amit csa-damarinak, „teatölcsának” hívnak, s a sziklák mélyedéseiben összegyűlt esővíz szolgáltatta hozzá a mintát. Belső pereme alatt enyhe élű gerinc vonul végig, hogy a bambuszverő ki ne fröcskölje a teát; ez egy helyen, az ivópontnál lejjebb ereszkedik vagy megszakad, hogy a tea simán, egyenletesen folyhasson a szájba. A vendég a csészét elejével kapja kézhez a teamestertől, meg kell forgatnia, hogy ihasson belőle. Ekkor simogatja végig a csésze finom modulációit, változatos érdességét-simaságát.

A teáscsésze színét csak teával teltlen szabad vizsgálni, szépségét a használat teljesíti ki. Legelterjedtebbek a vörös – dús lazacszín! – és a fekete mázuák, ritkán fordul elő a fehér, még ritkábban a zöld. De szépsége nemcsak a teától függ, hanem a teakunyhó fa-, papír-, szalma-környezetétől is, kőfalak és üveglakok közlé nem illik. Télen magas falú, behajló szélű, nyáron lapos, széles szájú formákat használnak.

A japán rakuedények nem játszanak a vizuális és a taktilis tulajdonságok ellentmondásával. Nemcsak a színük meleg, hanem az érintésük is az. Nemcsak az anyaguk porózus, de könnyűek is; körömmel megütve tompa hangot adnak. Nemcsak a látványuk nedves, hanem a tapintásuk is. A sima, kellemes kontaktusú ivóponttal szemben található a csészén a néhány ecsetvonásból álló disz, ha van, és a vasfogó markáns, határozott „sebhelye”. Egyiknél sincs javításra lehetőség, az egyszeri mozdulat megmásíthatatlan, elkendőzhetetlen. A más a hűlési folyamat közepén folyékonyágában „lógó rongyként” (maku guszuri) vagy „leszakadó cseppként” (nagare) hirtelen, hajszálleredésekkel átszőve dermed a csésze testére. Nincs hibátlan raku mázfelület. De idegen is tőle a makulátlan, meózott ipari edény tökéletessége. A más véletlenszerűségei nem kitalált, kimódolt bal-esetek, hanem e technika természetes velejárói. Mert ez a technika elfogadja az emberi döntés korlátait, nyitott az emberi szándékokon túli effektusokra, nem tussolja el a hibáit. Bár a rakucsésze elnagyoltnak, durvának tűnik, kifinomultabb, mint ami tüntetően kifinomult, mondjuk egy rokokó teáscsésze. Rejtetten az. A formatervezéssel ellentétben nem formát talál ki, hanem munkamódszert. Ha a rakumester megnyitja az izzó kemencét, a másodperc tört része alatt kell cselekednie,

3 David Davison: Time Line Spirit IV, porcelán szódaraku plasztika, 132x41 cm, 1980
 4 Hon'ami Koecu: Fudzsi-szan (Szode Csavan), raku teáscsésze, Ø 11,6 cm, XVII. sz. eleje

3



teljes azonosulásban a pillanattal. Ha megeredt a máz, nem vizsgálhatja, mit tett már, mit tegyen még – nincs múlt és nincs jövő –, nem kalandozhat el a jelen-től. Nincs ideje átgondolni. A kései válasz hiába jó, mert a csésze közben kihűlt. Nem különleges effektusokat keres, hanem készen áll bármire, akár különleges, akár mindennapos. Mindenre kiterjedő teljes figyelme fogadja, ami jön, s hagyja, ami elmúlik. Teljesen és tökéletesen folyik a pillanattal, visszafordulás, előresietés, tétovázás nélkül – mint a folyó, nem helyesbít semmit. Nem a technika tökéletesítése a célja, hanem megtapasztalása. „Nem tudja, mit gondolt, amíg nem látja.” Másfajta fegyelem ez, mint a kitervelés pontossága és szakszerű végrehajtása. Az odafigyelés összpontosítottságában „viselkedése, akár a vízé, nyugalma, akár a tüköré, válasza, akár a visszhangé”.

Európában az első hiteles híradás a rakuról *Bernard Leachtól* – az angol kerámia megújítójától – származik, aki a Raku család utolsó sarjától tanulta meg a technológiát, és maga is jogosult a pecsét használatára. Ennek ellenére Leach hamarosan felhagyott alkalmazásával – nem tudott vele igazán mit kezdeni.

Az ötvenes évek végén Leach *Fazekas-könyve* nyomán az amerikai *Paul Soldner* nek az az ötlete támadt, hogy diákjaival kipróbálja a rakuégetést. Néhány balul sikerült kísérlet után, hirtelen ötlettől vezérelve, a kemencéből kiragadott izzó

edényt vízbe mártás előtt száraz levelek közé dugta. Ezzel, a kemencén kívüli utólagos redukálással kezdődött a raku amerikai diadalútja.

A japán raku máza sohasem érintkezett közvetlenül éghető anyaggal. Felülete csak egy helyen tört meg, ahol a fogó érintette. Az amerikai raku repedezett, füstös, égett felülete mesterséges, „insztant” régiség. Az Európában elképzelhetetlen amerikai nosztalgiát elégíti ki az antik tárgyak iránt. Ráadásul kapcsolódik ahhoz a kerámiairányzathoz, amely megcsömörlött az „úrkorszaki” technológiától, igyekszik primitív módszerekkel készíteni kerámiát, és lázad a funkcionalizmus, a szimmetria ellen.

Az amerikai raku nem imitálja a japánt.

Ez legfőbb erénye, de korlátja is. Mivel nem egy meghatározott funkcióra készül, mint a japán teáscsésze, minden eszközzel igyekszik felkelteni a közönség figyelmét magára. Így teljesen eltolódott a hivatkozó vizuális effektusok irányába. Amíg a japán rakut időtlennek érezzük, az amerikaiat kissé divatjamúlnak, hiszen vevőkereső igyekezetében a tegnapi képzőművészeti irányzatokhoz – elsősorban az absztrakt expresszionizmushoz – igazodik. Míg a japán raku csak egyféle anyagot, technikát művel, de azt alaposan, az amerikai a bőség zavarától szenved. Míg a japán raku ismeri a természet figyelmét is, az amerikai csak a természet esetlegességeire érzett rá. Túrelmetlenségének megtetszett az azonnali eredmény, de nem vette észre a lassú érési folyamatot, amit egy japán rakumester így fogalmazott meg: „Ha el akarsz érni egy bizonyos dolgot, előbb egy bizonyos emberré kell válnod.” Az amerikai számára az égetés a csúcspont, a nagy „happening”, a japán raku alkotóinak minden pont egyformán csúcspont, „minden nap jó nap”. A japán rakucsészék amerikai szemszögből kissé banálisak, érdektelenek, alig van különbség köztük („egyformák, mint a japánok”), szűk korlátok közé szorultak. Az amerikai „raku artist” nem érti a korlátok kifinomodásra kényszerítő erejét, a kopárság, a méltóság, a sejtetés esztétikai értékét, annak fontosságát, hogy a teljesítmény lemérhető a hagyományokon. A mindenáron való újat akarás izgalmas, de felületes hatások keresésébe hajszolta. A primitív, zaklatott felületek (amilyenek hiányzanak a villanykemence-termékeknél), a ritka kloridok és nitrátok élénk lüsterei megérezgítették. Speciális technikai újítások (modern tervezésű fogók, kocsik és hordókemencék) elképzelhetetlen méreteket tettek lehetővé. De a japán raku legfőbb sajátsága, az intimitás, az egyszerűség, a nyugalom elveszett.

Nálunk egyrészt ismeretlen a japán teaszertartás, kerámia kultuszunk pedig kezdetlegesnek is alig mondható a teáscsészék értékeléséhez, másrészt nem értjük az amerikai keramikusok megcsömörlését a korszerű technikától, hiszen mi primitív kerámiát szükségből, nem lázadásból csinálunk. Egyaránt furcsa tehát egy XVI. századi japán vagy egy 1960-as évekbeli amerikai irányzathoz kapcsolódni. Mégis vannak ilyen törekvések: az amerikai stílusú rakuvet először *Schrammel Imre*, majd *Szekeles Károly* próbálkozott, és *Benkő Ilona* több nemzetközi díjat is nyert rakuplasztikáival. A tavalyi Siklósi Nemzetközi Kerámia Szimpozionon az amerikai *Kendra* és *David Davison* bemutatta a szódaraku technikát is, amely a sómáz és a raku kombinációja. Bizonyára akad majd hazai követőjük. Jógam tízegynéhány éve a japán raku lehetőségeit kutatom elméletben és gyakorlatban.

Terebess Gábor

4

