

花を留める

二十八輪目

華道十徳の第三項目のもうひとつの解釈が、不語独楽。語らずして独り楽しむというのは、生花が内的な深い喜びをもたらす、ということでしょう。それは、他の誰とも共有できない経験です。

生花の花は特殊な存在です。花壇の花が成長に向かう正の時間に存在しているとすると、切花は切り取られた瞬間から負の時間に存在することになるのです。花は切らないことには生花になりません。本来、生花とは花を活かす事。生きている花を活かすというのは無意味。死につつある花を活かすから生花になるのです。フランスの哲学者サルトルは、日本を訪問した際、この生花の奥義を瞬時に悟ったそうです。そうした非日常的な存在である切花と、対峙する時に生まれる共感。負の時間だからこそ、時間を越える契機があるという生花の逆説。このあたりをきちんと説明すれば、生花史上初の本格的な生花論(?)になるかもしれません。数年後の宿題としておきましょう。

近年、納棺士のことを描いた「おくりびと」という美しい映画がありましたね。よく考えると華道家も納棺士もやっていることは似ています。負の時間にある非日常の対象を永遠の存在にしようというわけです。そこにあるスピリチュアルな感慨。これも通常、経験者でないと分からない深い境地でしょう。

ただ、生花の初心者でも気付く事があります。それは生花を始めると、「この花、こんなにきれいだったのか」と感じる事が増えてくるということ。不語独楽への第一歩です。きれいだな、と感じることがたくさんある生活、いいものです。さあ、花人の仲間に入りませんか? となるわけです(笑)。

今回の作例では花留めにホチキスを使っています。細長いスパニッシュアイリスの葉を輪ゴムで束ねます。それを花器の中へ。葉をくるくる回しながら適当なところでホチキスで留めます。もちろん見えないような場所を掴んで。花器の中心から少し外れたところに紫陽花。その陰にマダカスカル・ジャスミンの白い花を覗かせます。葉、花、花器、それぞれの曲線が軽やかに調和し、不思議な小宇宙を作っていますね。緑と白というのは料理次第で夢のような世界を作ることができるのではないかと思います。

華道家 新保道滄
www.shoso.com.au

The other interpretation of the third virtue of Ikebana is that flowers can give us a profound pleasure, which is beyond words.

While flowers growing in the garden belong to the everyday world, cut flowers belong to a different realm. In Ikebana only cut flowers are used. As soon as they are cut, they begin to die. Ikebana artists are trying to give eternal life to mortal objects, and in trying to do so they go through spiritual experiences.

You may not be able to experience that depth of feeling from the start. However, many students of Ikebana soon notice that they find flowers more beautiful than ever before. This is the first step towards the appreciation of non-verbal communicative power of flowers.

In this month's work I used a stapler to fix Spanish iris leaves. I put a hydrangea flower off centre and added white Madagascar jasmine behind. You may notice a harmony of curving lines, those of the leaves, the flowers and the container. To me, the combination of green and white somehow creates an imaginative, even mysterious space.



WABI LOVE

すき
数寄じゃけん (数寄=風流の道、特に茶の湯等を好む事)

夜咄よばなし Yobanashi

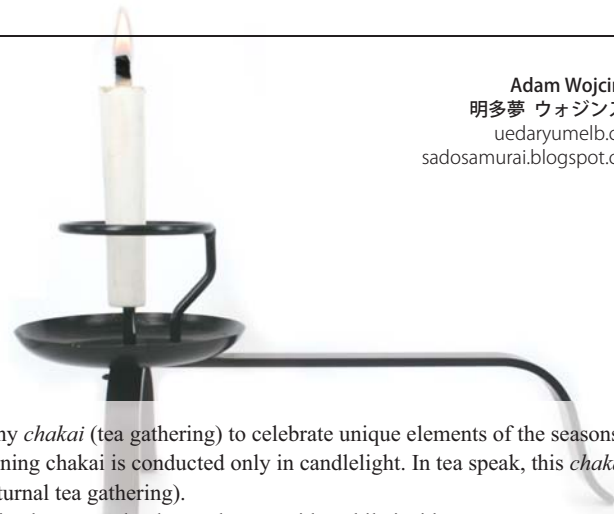
冬の寒さが一層厳しくなってきたメルボルンですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。茶道には季節ごとにさまざまな茶会がありますが、真冬の夕暮れ時に、蝋燭の光の下で催す茶会を夜咄(よばなし)と言います。

外は銀世界、そして茶室の中の淡いオレンジ色の光、光が映し出す影、釜から立ち昇る白い湯気とその音、炬から小さな火花がパチパチと飛び様子、そして熱い抹茶…。冬の茶道はことに趣深いものです。さて、折角ですから皆様に夜咄を少しだけ体験していただきましょう。

まず、客は茶室へ向う際、蝋燭の光に照らされた露地(茶室の庭)を通ります。そして腰掛にかけ、亭主(茶事を催す主人)の迎えを待ちます。亭主と挨拶を交わし、それから茶室に通されます。客は、手と口を手水鉢の水で清めてから茶室に入ります。寒い中行われる夜咄の時には、手水鉢にお湯が用意され、亭主の細やかな気配りを伺う事ができます。

夜咄では寒さをしのぐ為、まず薄茶をいただきます。これを前茶と言います。そして蝋燭の光の中で懐石やお菓子、お抹茶を心ゆくまで楽しみます。茶室には、短檠(油を使った照明)と手燭(写真参照)の二つの光しかありません。この短檠と手燭の火の光で行う夜咄は、最高に美しく、その趣の深さは筆舌に尽くしがたいものがあります。茶室の中は、日常生活を離れた正に異次元の空間となるのです。

日本では、冬と言えば「鍋料理」ですね。皆さんもこれからの季節、家族や友達と鍋パーティーをする機会が増える事と思います。その鍋パーティーに、少しだけ茶道の精神を取り入れてみてはどうでしょうか。鍋パーティーの前に、蝋燭の光で薄茶(緑茶や他のお茶でも良いでしょう)を皆様に差し上げます。そして食事の後、また薄明かりでお茶やデザートを皆でいただきながら会話を楽しむ。この小さな工夫で、日常から少しだけ離れた時間を味わう事ができますし、人と人との絆がより深まるきっかけとなるかもしれません。是非、簡単な形でも夜咄の雰囲気を楽しんでいただきたいものです。



Adam Wojcinski
明多夢 ウォジンスキ
uedaryumelb.com
sadosamurai.blogspot.com



There are many *chakai* (tea gathering) to celebrate unique elements of the seasons. In the depth of winter, an evening *chakai* is conducted only in candlelight. In tea speak, this *chakai* is called '*yobanashi*' (nocturnal tea gathering).

At a *yobanashi*, the snowy landscape lays outside, while inside guests are warmed by the fire in the sunken hearth and sit in the soft orange glow of candlelight. Under a hissing iron kettle, occasional sparks jump from the fire to remind you it's alive. Sipping steaming hot matcha tea in this environment is pleasure for the soul.

Imagine too, the teahouse garden, with candles lighting your way to the teahouse. Your mood and expectations intensify as you sit at the waiting shelter gazing at shrubs animated by candlelight. The host greets you, as you make your way to the water basin to purify your hands and mouth before entering the teahouse. Instead of water, the host fills the basin with hot water, a sign of care for their guests.

Coming in from the cold, you are immediately served *usucha* (thin tea), before formal proceedings unfold. In the tearoom is a '*tankei*' stand with gently flaming wicks fuelled by an oil dish. A '*teshoku*' candle holder (pictured) is the second of only two lights used in the *yobanashi* tearoom. In the candlelight you reach a profound mindstate, which is hard to capture in words. The tearoom separates you from the everyday world and you reflect on the joy of living each day, and inch closer to your ideal self.

You can bring a taste of *yobanashi* to your own home. When winter comes around people crave *nabe* (Japanese hot pot filled with stock for people to sit around and simmer vegetables, tofu, and meat and eat together). When you next invite friends for *nabe* or have *nabe* with family, try something new and add *yobanashi* elements to your gathering. As the stock comes to the boil, try serving matcha to your guests in candlelight (another green tea is fine). After the main meal, serve desert and matcha in candlelight once again. With these little adjustments to your gathering, you can give guests and yourself a taste of a more ethereal world - a world where friendships deepen while you share in the timeless beauty of *yobanashi*.