

Teahouses (*chashitsu*), extraordinary places for meditation, are some of the most important sources for medieval and modern Japanese aesthetics. The essay provides an introduction to concepts and images that are deeply rooted in Japanese culture, by illustrating the specific and unusual nature of the place conceived for the tea ceremony. The actual tea ceremony (*chanoyu*) towards the end of the 16th century, when what was just a pleasant custom introduced from China, became an art and a ceremony of great fascination in the dimension of Zen and of the tea masters such as Sen no Rikyū (1522-1591). He conceived small teahouses which best embodied the principles of humility and silent respectfulness. It was his philosophy that gave rise to the architectural style known as *sukiya*. Builders and tea masters took the raw materials directly from the forests, combining timber, bamboo, reeds, clay and a variety of building materials, all of which maintained their original colors, forms and textures. The imperfections of nature provided a source of aesthetic inspiration.

Lo spazio della cerimonia del tè *The space for the tea ceremony*

Francesco Montagnana

La stanza del tè o *chashitsu* o *sukiya* come forma distintiva d'architettura si è sviluppata in Giappone verso la fine del XVI secolo quando la stanza del tè, caratterizzata comunemente come un eremo o capanna "rustica" nella forma pressoché definitiva di *roji-soan* di cerimonia del tè, viene concepita dal maestro del tè Sen no Rikyū (1522-91). Il *chashitsu* chiamato Tai-an, che si trova attualmente all'interno del tempio Myōki-an a Yamazaki, poco distante dall'antica capitale Kyōto è stata attribuita sin dal periodo Edo (1600-1687) a Sen no Rikyū ed è l'unica delle sue opere rimasta relativamente integra. Questo perché Sen no Rikyū possedeva in effetti una villa in questa zona e da lì era stata successivamente smontata e trasferita. La sua realizzazione si colloca verosimilmente attorno al 1583, anno undicesimo dell'era Tenshō. Proprio in questo periodo Sen no Rikyū conferisce espressione allo stile *sōan* attribuendo alla stanza la dimensione di solo di 2 *tatami* (circa 180x180 centimetri) e indirizzando ogni accorgimento, scelta dei materiali, luce e di qualsiasi oggetto d'uso nel rituale della cerimonia verso un'unica chiara direzione: lasciare immergere il sé nello spazio assoluto. Lo spazio della *chashitsu* e del *rōji* non è lo spazio che si contrappone al sé, bensì lo spazio in cui il sé si trova, il luogo della non-mente.

Da allora in poi il *chashitsu* o *sukiya* è riconosciuto essere l'ispirazione per uno stile dell'architettura residenziale che in gran parte è rimasto il dominio di una élite, come occasione rara per un'espressione molto individualistica nella cornice dell'architettura giapponese. Il significato e l'interpretazione della stanza del tè è complessa e involuta. Possiamo quindi, tra le numerose figure di spicco distinguere un periodo prima di Rikyū e delle innova-

The tea room, *chashitsu* or *sukiya*, as a distinctive architectural form was developed in Japan towards the end of the 16th century, when Sen no Rikyū (1522-91), Master of the way of tea, conceived the tea room in its almost definitive form of *roji-soan*, a hermitage or "rustic" hut in the garden. The Tai-an *chashitsu*, which is located today inside the Myōki-an temple in Yamazaki, not far from the ancient capital of Kyōto, was attributed since the Edo period (1600-1687) to Sen no Rikyū, and it is the only one of his architectural works which is still relatively intact. This is so because Sen no Rikyū in fact owned a house in this area and the tea-room was later disassembled and transferred to its new location. Its construction is dated around the year 1583, eleventh year of the Tenshō era. Precisely in this period Sen no Rikyū confers expression to the *sōan* style, giving the room the size of only 2 *tatamis* (approximately 180x180 centimetres) and aiming each solution, choice of materials, lighting and any artefact used in the ritual of the tea ceremony towards one single objective: letting the self be immersed in absolute space. The space of the *chashitsu* and of the *rōji* is not the space in opposition to the self, but rather the space in which the self finds itself, the place of the non-mind.

From then on the *chashitsu* or *sukiya* is recognised as the inspiration for a style of a mostly élite residential architecture, which presents a rare opportunity for a very individualistic expression within Japanese architecture. The meaning and interpretation of the tea room is complex and convoluted. We may thus distinguish a period including several important masters before Rikyū and the innovations he introduced, a late period in Rikyū's life, from the time he was sixty to the moment of his death by *seppuku* or ritual suicide, and finally a period after him.



*Shōkō-ken,
casa da tè del tempio Koto-in (Kita-ku, Kyōto-shi) nel complesso dei
templi Daitoku-ji (Kita-ku, Kyōto-shi), 1601, autore Maestro Hosokawa
Sansai (1563-1645)
Veduta interna dalla posizione del maestro ("temaeza"), verso l'angusta
apertura d'ingresso degli ospiti ("nijiriguchi"), © Tadahiko Hayashi*

Jo-an,
 casa da tè nel parco Uraku-en (Inuyama-shi, Aichi-ken), 1618, autore
 Maestro Oda Uraku (1547-1621) La casa da tè era stata realizzata
 inizialmente nel tempio Shoden-in, parte del più ampio complesso di
 Kennin-ji, una delle culle del buddismo zen. Ricollocata ben tre volte, la
 penultima nella villa della famiglia Mitsui nella prefettura Kanagawa, si
 trova ora nel parco Uraku-en, vicino a Nagoya.
 Modello (okoshi-e-zu) di Jo-an aperto (333x224x157 mm), © Marco Covi
 Finestra denominata uraku, realizzata con piccole strisce verticali di
 bambù, © Tadahiko Hayashi



zioni che introdusse, un periodo tardo della sua vita, quando era già sessantenne, sino alla morte per *seppuku* o suicidio rituale, e infine un periodo dopo di lui.

Il *chanoyu* è un'arte che investe la ricerca estetica e funzionale sugli utensili del tè, la disposizione dei fiori, l'arte del giardino, la preparazione delle vivande *kaiseki*, la calligrafia, la ceramica e inoltre coinvolge i modi di comportamento – è una performance, è una pratica insieme mondana e rituale. Infine è filosofia stessa nella meditazione zen.

“L'arte del tè, lo si sappia, non è altro che bollire l'acqua, versare il tè e berlo”, sono le parole di Sen no Rikyū e la cerimonia del tè chiamata *sado*, *chado* (“Via del tè”), o anche *chanoyu* letteralmente “acqua calda del tè” deriva dalla tradizione del tè assimilata dalla Cina, considerata la fonte primaria di civiltà. Era un'abitudine diffusa tra i monaci che risaliva almeno all'inizio del IX secolo quando il monaco Kukai (774-835) introdusse il metodo per lavorare le foglie di tè. Nel tardo XII secolo il monaco Myōan Eisai (1141-1215) si reca in Cina dove studia il *chan*, precursore cinese del buddismo *zen* e, tornato in Giappone nel 1191, oltre ad esercitare una grande influenza nell'introduzione proprio dello *zen*, inizia a diffondere la coltivazione delle piante e la pratica di bere il tè. Nel 1211 scrive il trattato intitolato *Kissa Yōjōki* (Conservare la salute bevendo il tè) in cui, esaltando le virtù medicinali della bevanda, gli attribuiva l'efficacia di un farmaco. L'uso del tè, corroborante per la meditazione, si estende ben presto dai monasteri *zen* all'élite militare, che deteneva il potere nel periodo Kamakura (1185-1333).

Nel XIV secolo il teismo si è ormai diffuso dalle classi nobiliari ai samurai, al clero buddista oltre che tra alcuni mercanti. La stanza del tè è ancora caratterizzata da spazi denominati *kakoi* (letteralmente recinto) all'interno del tipo convenzionale di costruzioni in stile *shoin* dove la cerimonia del tè, basata sul modello cinese tradizionale del *daisu* (vassoio per gli utensili del tè), si teneva nello stesso spazio che avremmo definito uno studio o una stanza per il ricevimento degli ospiti, generalmente almeno delle dimensioni di 4 tatami e ½ (circa 270x270 centimetri). Uno degli esempi meglio conservati, opera di Ashikaga Yoshimasa (1435-90), è Dōjinsai,

Chanoyu is an art that is based on the aesthetic and functional research on the utensils used for preparing tea, flower arrangement, the art of gardening, the preparation of food for *kaiseki*, calligraphy, ceramics, and involves as well the ways of behaviour – it is a performance, it is a practice that is both mundane and ritual. Ultimately, it is philosophy itself through zen meditation.

“Tea is nought but this: first you heat the water, then you make the tea. Then you drink it properly. That is all you need to know”, said Sen no Rikyū. The tea ceremony, called *sado*, *chado* (“the Way of Tea”), or also *chanoyu*, which literally means “hot water for tea” derives from China, considered as the primary source of civilisation. It was a widespread custom among monks ever since the beginning of the 9th century at least, when the monk Kukai (774-835) introduced the method for preparing the tea leaves. In the late 12th century the monk Myōan Eisai (1141-1215) travelled to China where he studied *chan*, the Chinese predecessor of Japanese *zen*, and upon his return initiated the cultivation of plants and the practice of drinking tea in Japan. In 1211 he wrote the treaty called *Kissa Yōjōki* (How to Stay Healthy by Drinking Tea), in which he exalted the medicinal virtues of the drink. The use of tea, reinvigorating for meditation, soon became widespread in both zen monasteries and among the military élite in power during the Kamakura period (1185-1333).

In the 14th century the culture of tea expanded from the noble classes to the Samurai, the Buddhist clergy and some merchants. The tea room was still characterised by spaces known as *kakoi* (literally enclosure) within conventional constructions in *shoin* style where the tea ceremony, based upon the traditional Chinese model of the *daisu* (tray for holding the utensils used for preparing tea), took place in a space we would have defined as a study or living-room, generally with a dimension of at least 4 and a half tatami (approximately 270x270 centimetres). One of the best preserved examples is the Dōjinsai, designed by Ashikaga Yoshimasa 1435-90, a tea room in the Tōgudō of the Jishō-ji temple, better known as the Ginkaku-ji (Temple of the Silver Pavilion).

If the *sōan* style tea room owes its relative perfection mainly to Rikyū, it strongly influenced both its contemporaries and those who fol-



Ryōkaku-tei,
casa da tè del tempio Ninna-ji (Ukyo-ku, Kyōto-shi), inizi del XVIII secolo,
autore Maestro Ogata Kōrin (1658-1716)
Stanza di preparazione (mizuya) per gli utensili e sullo sfondo il giardino,
© Tadahiko Hayashi

una stanza del tè nel padiglione Tōgudō del tempio Jishō-ji meglio noto come Ginkaku-ji (Tempio del padiglione d'argento).

Se la stanza del tè nello stile *sōan*, che deve la relativa perfezione principalmente a Rikyū, ha esercitato un'influenza nei suoi contemporanei e in seguito. Ciò, tuttavia, non ha originato semplicemente delle imitazioni. Come in Furuta Oribe (1545-1615), in Kobori Enshū (1579-1647) oppure Oda Uraku (1547-1621), fratello minore del *daimyō* Oda Nobunaga. Quest'ultimo è stato, insieme a Toyotomi Hideyoshi e Tokugawa Ieyasu, uno dei tre leader politico-militari artefici dell'unificazione del paese. I maestri del tè in quest'epoca erano consiglieri politici, monaci, mercanti, guerrieri o una combinazione di queste categorie e il *chanoyu* diventava un momento di rifugio mentale nelle pause di una battaglia, prima della ripresa delle ostilità. Lo spazio del tè continuava ad essere anche per i maestri del tè-*samurai* uno spazio dell'utopia o della fuga dalla realtà quotidiana e uno spazio sociale all'interno di alcuni circoli di potere.

Rikyū seppe dare una forma ideale e insieme sintetica alle tendenze artistico filosofiche della sua epoca con uno spazio fuori dall'ordinario, microcosmo per lo spirito, con l'invenzione del *roji* (letteralmente: "sentiero di rugiada") come metafora del percorso di montagna che conduce al rifugio dell'eremita, e investendo campi artistici come la pittura, la calligrafia, l'arte della ceramica e della presentazione dei cibi. Mentre l'Occidente ha privilegiato la vista, da cui è partito per la sua geometrizzazione dell'esperienza, e ha così svalutato le altre sensazioni (uditive, tattili, olfattive eccetera) lo spazio del *wabi-cha* (lo stile *wabi* del tè) è per la mente e il corpo in senso non duale, è quando ci addentriamo nella sua conoscenza scopriamo qualcosa di assolutamente fuori dall'ordinario che può essere compreso appieno solo attraverso l'esperienza dei cinque sensi, come microcosmo fenomenico a parte. *Wabi-cha* è un ideale del teismo in cui il semplice atto di bere il tè costituisce una filosofia e sviluppa il nostro senso estetico.

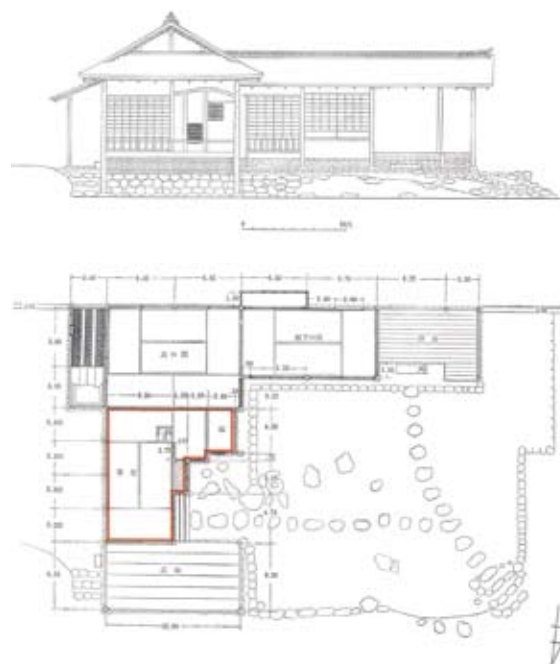
lowed, without, however, originating simple imitations. As in Furuta Oribe (1545-1615), Kobori Enshū (1579-1647) or Oda Uraku (1547-1621), younger brother of the *daimyō* Oda Nobunaga. This latter was, together with Toyotomi Hideyoshi and Tokugawa Ieyasu, one of the three political and military leaders who brought about unity in the country. The tea masters of this era were political counsellors, monks, merchants, warriors, or a combination of these categories, and the *chanoyu* had become a moment of mental refuge in the pauses during battle, before resuming hostilities. The space for tea was also for the *samurai* tea masters a space for Utopia or for escape from everyday reality, as well as a space for social interaction within some circles of power.

Rikyū knew how to give an ideal and synthetic form to the artistic and philosophical tendencies of his time with a space outside the ordinary, a microcosm for the spirit, through the invention of the *roji* (literally: "path of dew") as metaphor for the mountain path which leads to the hermitage, and the use of art forms such as painting, calligraphy, ceramics and the presentation of foodstuff. Whereas the West privileged vision, which it placed at the foundation of its geometric interpretation of experience, thus underestimating the other senses (hearing, taste, smell, etc.), the space of the *wabi-cha* (*wabi* style of tea) is for both body and mind in a non-dual sense, and when we get to know it we discover something that is absolutely extraordinary and which can only be fully understood through the experience of all five senses, as a separate phenomenal microcosm.

Wabi-cha is an ideal for the tea culture in which the simple act of drinking constitutes a philosophical experience and develops our aesthetic sense. In a space smaller than four square metres – a tea room such as the Tai-an – surrounded by a *roji*, a tea garden which expresses in a stylized way a mountain path, the host invites one or more guests and serves tea to them in a ritual form, in an environment in which a careful arrangement of calligraphy, painting



Shōnan-tei,
 casa da tè nel tempio Saiho-ji (Nishikyo-ku, Kyōto-shi), inizi del XVII
 secolo, autore Maestro Sen Shōan (1546-1614)
 Prospetto Nord
 Planimetria generale
 L'interno affacciato sulla veranda e il giardino
 Veduta nord con le ampie falde che coprono la veranda
 © Tadahiko Hayashi



In uno spazio ridotto sino a meno di quattro metri quadri – una stanza del tè come Tai-an – circondata da un *roji*, giardino del tè che esprime stilizzato un sentiero di montagna, il padrone di casa invita uno o più ospiti, ai quali serve il tè con una cerimonia, in un ambiente in cui una calligrafia, pittura e oggetti del tè circondano i partecipanti, in un arrangiamento voluto. Si tratta in definitiva di un modo semplice di bere il tè, realizzando un senso estetico profondo e creando un tempo e uno spazio unici e fuori dall'ordinario, che danno spunto a pensieri filosofici e religiosi insieme.

Il principale concetto che soggiace all'estetica dell'arte del tè prende il nome di *wabi*, espressione che ricopre un ampio ventaglio di significati e che fu largamente applicata dai poeti e, più tardi, dagli esteti della cerimonia del tè, i quali propugnavano l'isolamento dal mondo e l'uso di cose semplici, rustiche, come le uniche rappresentanti la pura bellezza. Nel pensiero di Sen no Rikyū, alla nozione di *wabi* si accosta quella di *sabi*, consistente nel dare più importanza alla sobrietà e alla semplicità che a un'apparenza brillante. La natura interiore delle cose veniva privilegiata a discapito dell'aspetto esteriore. Inoltre *sabi* indicava la patina che il tempo lascia sugli oggetti, un evidente riferimento al concetto buddista di impermanenza (*mujō*).

I materiali e gli elementi selezionati con attenzione erano lasciati nella loro condizione naturale, imperfetta o impoverita e diventano altamente apprezzati con il loro invecchiare. I processi della transizione, appassire e perfino decadere, si trasmettono ai sensi umani e sono soggetto importante del pensiero estetico-filosofico giapponese, ciò che viene spesso definito poeticamente come *mono no aware*, l'esperienza con cui si scopre la natura transeunte dell'universo. Il *sabi* ha acquisito il significato di patina del tempo, dell'invecchiare, della solitudine, della rassegnazione, mentre il *wabi* ha raffinato il concetto di povertà, di bellezza nella semplicità. Il rituale e la regolamentazione della cerimonia del tè si sono trasformati in un tentativo di sperimentare mentalmente e fisicamente i principi chiave del buddismo *zen*.

and objects related to the tea ceremony surround the participants. It is a simple way of drinking tea, in fact, while developing a deep aesthetic sense and creating a time and a space that are unique and out of the ordinary and which foster both philosophical and religious thoughts.

The main concept underlying the aesthetics of the art of tea takes its name from *wabi*, an expression which has a wide spectrum of meanings and which was largely applied by poets, and later to the aesthetes of the tea ceremony, who advocated isolation from the world and the use of simple, rustic things, as the only ones that truly represented pure beauty. In the thought of Sen no Rikyū, the notion of *wabi* is accompanied by that of *sabi*, which consists in giving more importance to sobriety and simplicity than to shiny appearance. The interior nature of things was privileged in detriment of the exterior aspect. In addition, *sabi* indicated the patina that time left on objects, an evident reference to the Buddhist concept of impermanence (*mujō*).

The carefully chosen materials and elements were left in their natural condition, and are well appreciated as they age despite their imperfect or impoverished aspect. Processes of transition, wilting or even decay are transmitted to human senses and are an important subject of Japanese aesthetic-philosophical thought, which is often poetically defined as *mono no aware*, that is the experience through which the transient nature of the universe is discovered. While *sabi* has acquired the meaning of the mark left by time, by ageing, solitude, acceptance, *wabi* has refined the concept of poverty, of beauty in simplicity. The ritual and rules of the tea ceremony have been transformed into an attempt to physically and mentally experience the key principles of *zen* Buddhism.

This has stimulated, as with the *chashitsu* itself, a sort of symbolic space in which nothing is symbolised, or, more precisely, where emptiness, absence and non-existence (*mu*) are expressed. In fact, the history of the house and of architecture in Japan, is permeated by a spatial logic with a hidden system, with a capacity to make non-





Ciò ha stimolato, come nel caso del *chashitsu* in sé, un genere di spazio simbolico in cui niente è simbolizzato, o, più precisamente, dove sono il vuoto, l'assenza o la non-esistenza (*mu*) a essere espressi. In effetti, la storia della casa e dell'architettura giapponese è pervasa da una logica spaziale con un sistema nascosto, una capacità di rendere apparente la non-esistenza. Questa architettura ci ricorda dell'amarezza delle cose sull'orlo della loro scomparsa o, per contro, al momento del loro apparire.

L'atmosfera raccolta di padiglioni del tè come Shōnan-tei è così descritta da Okakura Kakuzō (1872-1913), teorico dell'arte del tè, nel suo *The Book Of Tea* (1906), non una traduzione dal giapponese bensì scritto direttamente in inglese: "Nella stanza, la luce è smorzata anche durante il giorno, perché i bassi spioventi del tetto inclinato lasciano filtrare solo pochi raggi di sole. Tutto è di colore discreto, gli stessi invitati hanno scelto con cura gli abiti s tinte sobrie". È il cosiddetto concetto di *shibumi* (letteralmente "sapore amaro"), che indica un atteggiamento riservato e il distacco del maestro e un gusto per i colori sobri che contrastava con l'acceso decorativismo apprezzato dalla corte shogunale del periodo Momoyama (XVI secolo).

Legno naturale grezzo per le strutture, intonaco di terra non colorato per le pareti e grate di bambù alle finestre, la stanza del tè situata all'interno del tempio Saihoji risponde al gusto sobrio e austero delle *sukiya* più antiche. Costruito in materiali poveri, questo padiglione del tè è suddiviso in due piccoli ambienti di due tatami ciascuno (circa 180 x 180 centimetri): la *sukiya* vera e propria, in cui veniva preparato il tè dal maestro, e un attiguo ripostiglio in cui alcuni ripiani permettono di riparare gli utensili (*mizuya*).

I maggiori maestri del tè sono ben noti per determinare le misure e le proporzioni delle loro produzioni riferite fino all'ultimo più preciso dettaglio. Ciò era un modo comune di esprimere la propria poetica e di mantenere un controllo sul risultato percettivo dello spazio. I trattati più antichi sul tè, per esempio, sono carichi di riferimenti alle misure relative alla posizione e all'aspetto mate-

existence apparent. This architecture reminds us of the bitterness of things on the edge of oblivion, or, on the contrary, at the moment in which they are about to appear.

The atmosphere that pervades the tea pavilions such as Shōnan-tei is described thus by Okakura Kakuzō (1872-1913), theoretician of the art of tea, in his *The Book Of Tea* (1906), which is not a translation from the Japanese but rather written directly in English: "Even in the daytime the light in the room is subdued, for the low eaves of the slanting roof admit but few of the sun's rays. Everything is sober in tint from the ceiling to the floor; the guests themselves have carefully chosen garments of unobtrusive colours". It is the concept of *shibumi* (literally: "bitter taste"), which indicates an attitude of reserved detachment in the master and a taste for sober colours that contrast with the bright decorative style of the Shogun court during the Momoyama era (XVI century).

Rough, unpolished wood for the structures, uncoloured earthen plaster for the walls and bamboo grating for the windows, the tea room in the temple of Saihoji reflects the sober and austere taste of the most ancient *sukiya*. Built in humble materials, this tea pavilion is divided into two small sections of two tatamis each (approximately 180 x 180 centimetres): the *sukiya* itself, where tea was prepared by the master, is an old storage room with a few shelves useful for repairing utensils (*mizuya*).

The greatest tea masters are well known for determining with extreme precision the measures and proportions of their production. This is a common way of expressing their poetics and of maintaining control of the space in terms of the resulting perception. The most ancient treatises on tea, for example, are full of references to the measurements regarding the position and the material aspect of every element and of every gesture, specified in relation to the use of the utensils for preparing the tea.

Behind all of this apparent simplicity of the structural features – not only of the *chashitsu* but also of the constructions devoted to tea, the poetics of the proportions and of the tactile and visual features of



Bōsen,
 casa da tè del tempio Kohō-an nel complesso dei templi Daitoku-ji
 (Kita-ku, Kyōto-shi), 1612, autore Maestro Kobori Enshū (1579-1647).
 Realizzata nel 1612 la casa è stata ricollocata nella posizione attuale nel 1637,
 distrutta da un incendio nel 1793 è stata poi fedelmente ricostruita.
 Veranda esterna su due livelli e, in primo piano, il bacino in pietra con
 appoggiato il mestolo in bambù ("hishaku") per raccogliere e versare l'acqua
 La veranda esterna attraverso la parte inferiore mobile a saliscendi e
 superiore fissa (yukimi shoji)
 La stanza in stile shoin con pilastri squadri e porte scorrevoli (fusuma) sui lati
 © Tadahiko Hayashi



riale di ogni elemento e di ogni gesto, fino a specificare in merito all'uso degli stessi utensili del tè.

Dietro tutta questa apparente semplicità delle caratteristiche strutturali - non solo dei *chashitsu* ma anche nelle costruzioni dedicate al tè, la poetica delle proporzioni e delle caratteristiche tattili e visive dell'effetto dei materiali è sempre attentamente calibrata. A questo si aggiunga l'influenza del tatami come modulo architettonico, analogo a quella cellula vivente che misura il posto per il relativo scopo tanto spirituale che materiale. Infatti la scelta delle dimensioni e la classificazione che ne deriva sono uno degli aspetti più sviscerati.

Una caratteristica distintiva dell'architettura della cerimonia del tè è che l'architetto, il cliente, il maestro del tè, e a volte persino il costruttore, sono lo stesso individuo ed è proprio questa natura molto "personalizzata" dell'architettura del *chashitsu* a rivestire un ruolo decisivo. Si diffonde dal periodo Edo (1600-1867) in avanti, l'*okoshi-e-zu*, così è detto il modello di cartone ripiegabile che è servito da oggetto standard per la trasmissione e la rappresentazione delle stanze del tè considerate esemplari. L'unico per i mezzi dell'epoca che consentisse di rendere la complessità dell'articolazione spaziale, della scelta dei materiali e delle misure del *chashitsu*. Questi erano prodotti spesso sotto forma di un certo numero di modelli delle opere famose, e forniti in un kit diligentemente fascicolato. Il modello ripiegabile in sé era una precisa versione in scala della casa del tè con dimensioni, materiali e rivestimenti annotati. Allo stesso modo era usato dal maestro del tè come mezzo per verificare lo spazio costruito dal *sukiya-daiku* (carpentiere di una *sukiya*).

the materials is always carefully calculated. To this is added the influence of the tatami as an architectural module, analogous to that living cell which measures the place for a purpose that is both spiritual and material. In fact, the choice of dimensions and the classification which derives from it are some of its most passionate aspects.

A distinctive feature of the architecture of the tea ceremony is the fact that the architect, the client, the tea master, and sometimes the builder too, are the same individual, and it is precisely this extremely "personal" nature of the architecture of the *chashitsu* that plays a decisive role. From the Edo period (1600-1867) the use of the *okoshi-e-zu* became widespread. This is how the foldable cardboard model is called, which is used as a standard for the transmission and representation of tea rooms considered exemplary. The only method at the time that allowed to render the complexity of the spatial articulation, of the choice of materials and of the measures of the *chashitsu*. These were products often models of famous tea rooms made in numbered editions presented in a carefully folded kit. The foldable model was a precise small-scale version of the room with notes regarding dimensions, materials and cladding. It was also used by the tea master in order to verify the space built by the *sukiya-daiku* (the carpenter who builds a *sukiya*).

Translation by Luis Gatt



p. 20
Shikan-tei,
casa da tè della famiglia Yamada (Kamakura-shi, Kanagawa-ken), XVII
secolo, autore Maestro Yamada So (1627-1708). La casa da tè venne
ricollocata dove si trova attualmente nel 1959.
Porta scorrevole dipinta (fusuma) in una stanza accessoria
 © Tadahiko Hayashi

p. 21
Seikō-ken,
casa del tè del complesso Seison-kaku (Kanazawa-shi, Ishikawa-ken),
1863, autore Maestro Maeda Nariyasu (1811-1884)
L'ampia zona d'ingresso coperta dalle falde del tetto (doma-bisashi),
all'angolo l'entrata dell'ospite d'onore (kiniguchi), © Tadahiko Hayashi

Selezione d'immagini tratte dal volume
 Francesco Montagnana, Tadahiko Hayashi, Yoshikatsu Hayashi,
Le case del tè. Gli spazi del vuoto e dell'inatteso, Electa, 2009
 Le immagini possono essere utilizzate solo ed esclusivamente in riferimento
 al volume *Le case del tè*, edito da Electa, nell'ambito di recensioni e
 segnalazioni giornalistiche. È necessario indicare sempre i crediti fotografici

茶室

Francesco Montagnana
 Tadahiko Hayashi
 Yoshikatsu Hayashi
Le case del tè
 Gli spazi del vuoto
 e dell'inatteso

Electaarchitettura