

Le moine et le bol à thé

A propos d'un bol à thé « fourrure de lièvre » conservé au Musée royal de Mariemont

Le **bol** est avant tout associé à la vie du moine mendiant. Il est le **bol à aumônes**, une des rares possessions admises en plus de quelques pièces de vêtement, d'une aiguille pour les repriser, d'un rasoir et d'un filtre pour l'eau de boisson.

Humbles objets fabriqués à partir de matériaux communs, très peu de bols à aumônes ont traversé les siècles. Les exemplaires qui ont néanmoins subsisté ont été réalisés avec un soin particulier par des artisans anonymes et talentueux. En voici deux exemples :

Le premier est un bol chinois datant du 8^e siècle (dynastie TANG 618 - 907), provenant de la tombe d'un moine nommé SHEN HUI, dans la Montagne de l'Ouest (Xishan) à Longmen (Henan) - face au site des sanctuaires rupestres. Ce bol magnifique est en terre cuite et recouvert d'une couche uniforme de laque noire, avant tout destinée à l'imperméabiliser, mais qui dénote cependant une certaine recherche, car la laque est n'est pas un produit local mais vient du sud du pays. Très arrondi à la base afin de bien tenir dans la paume durant les tournées de mendicité, ce bol a un profil conique ; sa hauteur est de 11 cm et son diamètre d'ouverture est de 23 cm. Sa lèvre est nettement ourlée vers l'intérieur, sans doute pour permettre au moine de saisir aisément la nourriture offerte avec les doigts.



(J. VAN ALPHEN (Ed.), *The Buddha in the Dragon Gate. Buddhist Sculpture of the 5th-9th centuries from Longmen, China*, Anvers, 2001, p. 149 n° 43)

Le second est un exemplaire japonais datant du 16^e siècle, splendide témoignage de l'habileté des artisans de l'époque MUROMACHI (1336 - 1573). De forme pratiquement sphérique, il est en fer battu, avec une paroi étonnamment mince et possède lui aussi une large ouverture (21,5 cm).



(Ben Janssens *Oriental Art 2012*, Londres, 2012, p. 130)

Arrondi de la base et largeur de l'ouverture à lèvre rentrante sont des caractéristiques de tous les bols à aumônes, de même qu'une profondeur raisonnable pour pouvoir y déposer des aliments en suffisance pour la journée.

Ce bol à aumônes devient aisément un **bol à médecine**, notamment dans l'iconographie du Bouddha **Bhaisajyaguru**, Bouddha du passé, Maître guérisseur des maladies physiques et psychologiques. La tradition tibétaine notamment, le représente assis en méditation, un bol à aumônes posé dans sa main gauche contenant 3 cônes blancs (trois 'Joyaux') symbolisant les fruits du myrobolan (*Prunus cerasifera*) qui ont un jour guéri le Bouddha Sakyamuni d'une indisposition alimentaire.



(Détail d'une *tangka* tibétaine du 15^e siècle illustrée dans A. HELLER, *Arts et Sagesses du Tibet*, Zodiaque, 1999, pl. 94)

Tout autre est le **bol à thé**, que nous allons évoquer maintenant et dont le succès fut considérable en Chine puis au Japon entre le 12^e et le 14^e siècle. Plus petit que le bol à aumônes (H. 9 cm environ - D. ouverture 12 cm environ), il est muni d'un pied simplement découpé, ce qui lui confère une bonne stabilité car ce bol doit pouvoir être posé au sol. Réalisé dans une pâte de grès grossière, il est recouvert de plusieurs couches d'engobe vitrifiant différemment chargées en oxydes de fer, ce qui lui donne, après une cuisson réductrice dans un four à bois dont la température peut atteindre 1 300°C, cet aspect strié particulier, que les Chinois nomment « fourrure de lièvre » (*tu hao*).



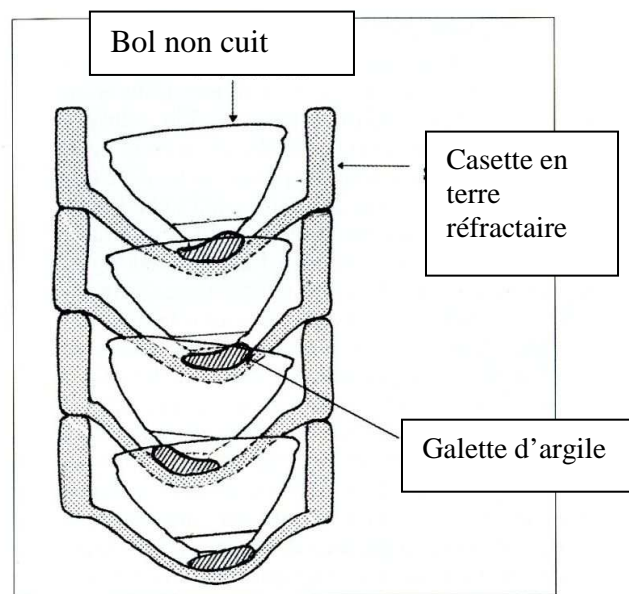
Bol à thé « fourrure de lièvre » Chine, dynastie Song (Musée royal de Mariemont, Inv. Ac. 64/99)

Les bols de ce type proviennent des fours situés en plusieurs endroits le long de la rivière Jianqi (à laquelle ils doivent leur nom de 'Jian'), dans le nord de la province du Fujian, au sud-est de la Chine. Ils datent de l'époque où la Chine était dirigée par la dynastie SONG (960-1279), dont la capitale fut tout d'abord Kaifeng au Henan (SONG du Nord, de 960 - 1126), puis Hangzhou au Zhejiang (SONG du Sud, 1127 - 1279), province située juste au nord de celle du Fujian.

La consommation du thé a débuté dès l'Antiquité dans le sud-ouest de la Chine, là où poussaient les théiers sauvages. Sous les TANG (618 - 907), le thé était largement consommé dans les monastères mais avait aussi conquis l'élite, comme en témoigne le *Cha Jing* ('Classique du Thé') de LU YU (733 - 804), premier ouvrage qui lui soit entièrement consacré. Sous les SONG, le thé est devenu une « boisson nationale », à la fois en raison des bienfaits qu'il engendre pour la santé et du plaisir délicat qu'il procure à ceux qui le dégustent. **La culture du théier se généralise alors dans le Fujian** et les jardins de thé, notamment ceux des Monts Wuyi, commencent à produire des 'crus' de très grande qualité. C'est le cas aujourd'hui encore avec des thés comme *Bai Mudan*, *Yinzhen*, ou encore les Oolong de Quanzhou.

Actifs depuis plusieurs décennies dans la production de grès à couverte verte, les **ateliers de potiers** de la région de la rivière Jian et de ses affluents modifient radicalement leur production sous les SONG et se consacrent exclusivement aux **bols à thé**, abandonnant la production d'autres formes, ce qui signifie qu'il y avait là un marché considérable... Ces bols aux formes franches auront tous un revêtement bon marché, à base d'argile diluée et mélangée à des oxydes de fer, très communs eux aussi, donnant après cuisson des tons allant du brun roux au noir. Plusieurs types de décors abstraits naquirent alors dans ces différents ateliers : superpositions d'engobes vitrifiants à base d'oxydes de fer en différentes concentrations (aspect « fourrure de lièvre »), application de cendres ou de papiers découpés sur la glaçure avant la cuisson.

Produits en masse, ces bols rapidement tournés sont ensuite cuits dans des cassettes en terre réfractaire, dans lesquelles ils sont posés sur une galette d'argile molle assurant leur maintien en position verticale. Empilées les dans les fours sur des hauteurs considérables, les cassettes permettaient une cuisson homogène à l'abri de la flamme.



(Méthode d'enfournement des bols Jian. D'après Marshall P.S. WU, « Black-glazed Jian Ware and Tea Drinking in the Song Dynasty », *Oriental Arts* 29, 4 (1998), 23)

Jean GIREL, potier français qui s'est longtemps penché sur la magie des bols à thé chinois, considère les « fourrure de lièvre » comme autant de petits chefs-d'œuvre de **design**, leur forme étant, dans l'extrême simplicité des matériaux, en parfaite adéquation avec leur fonction. Au cours de la cuisson, l'engobe visqueux coule sur la paroi externe, s'amasse en un élégant bourrelet au-dessus du pied ; à l'intérieur, il forme une flaque dans le fond du bol. Epaisse, la paroi conserve bien la chaleur du thé tout en protégeant la main ; le diamètre d'ouverture (12 cm environ) permet de tenir le bol très confortablement à deux mains. Enfin, la légère rainure sous la lèvre donne au buveur un endroit pour y poser sa lèvre inférieure et ne perdre aucune goutte du breuvage.

D'abord destinés au marché local, les bols « fourrure de lièvre » étaient couramment utilisés dans les monastères bouddhiques où du thé était servi aux moines entre les séances de méditation... Néanmoins, les plus beaux d'entre eux entrèrent au palais impérial au titre de tribut provincial. Ils y étaient hautement appréciés dans le cadre des jeux du thé en vogue dans la haute société car leur couleur sombre offrait un contraste agréable avec la mousse claire du thé battu. L'utilisation et l'appréciation de ces bols simples dans toutes les classes sociales chinoises de l'époque, des plus humbles aux plus élevées, est un fait qui mérite d'être relevé.

Sous les Song, les **écoles bouddhiques** qui avaient survécu à la proscription des cultes étrangers de 845 étaient principalement celle de la TERRE PURE (*Jingtu*) et le CHAN, toutes deux axées davantage sur la pratique (dévotion à AMITABHA pour l'une, méditation pour l'autre) que sur l'étude ou les spéculations philosophiques.

A cette époque, les relations entre le bouddhisme et l'Etat sont plutôt bonnes, même si elles sont entachées de pratiques peu recommandables comme l'achat de certificats de moines ou l'achat du droit, pour ceux-ci, de porter un vêtement honorifique appelé la robe pourpre. SONG Taizu (r. 960 - 976) est le seul empereur connu pour avoir prononcé les vœux de laïc. L'année de son accession au trône du Dragon, il fit ordonner 8 000 moines à l'occasion de son anniversaire. Le nombre des moines augmenta considérablement durant la dynastie (pour atteindre 398 000 moines et 61 000 nonnes), de même que celui des temples et monastères reconnus (40 000 en 1221). Nombreuses furent aussi les grandes familles à faire de certains monastères leur chapelle privée afin d'y vénérer la mémoire de leurs ancêtres. Ces diverses pratiques et circonstances rapprochèrent incontestablement le bouddhisme du pouvoir (même si ce ne fut pas toujours pour le bien des *sangha*).

Les rapports entre bouddhisme et thé dans la Chine des SONG sont illustrés notamment par les œuvres de **LIU Songnian** (c. 1155 - 1224). Ce natif de Hangzhou fut peintre à la Cour durant près de 50 ans, de 1174 à 1224. Il y fut comblé d'honneurs (recevant notamment la distinction suprême que constituait la 'Ceinture d'Or') et travailla, comme tous les peintres de l'Académie impériale, à l'encre et couleurs sur soie. Connu essentiellement comme peintre de personnages et de scènes de genre, il s'intéressa aux grandes figures historiques du bouddhisme et une série de rouleaux verticaux (*guafu*) représentant des LUOHAN (Arhat) sur fond de paysage, dans un style méticuleux et coloré, sont attribués à ses pinceaux. Comme la plupart des œuvres de LIU Songnian aujourd'hui connues, ils sont aujourd'hui conservés au Musée national du Palais de Taibei.

Une autre œuvre attribuée au même LIU Songnian nous fait entrer dans l'intimité d'un riche monastère. Dans un jardin clos d'une balustrade en marbre, un moine et son jeune assistant ont pris place sur une banquette ; leurs bottes de feutre déposées à leurs pieds sont gardées par un lévrier couché.

Le plus âgé reprise un riche vêtement de brocart, que quelques carrés de soie de couleurs contrastées signalent comme étant vraisemblablement un *jiasha* (jap. *kesa*). Un écran peint d'un motif de paysage à l'encre cache partiellement les deux moines qui préparent le thé...



(Représentant un vêtement - Attribué à LIU Songnian - début 13^e siècle - encre et couleurs sur soie - H. 141 cm - Musée national du Palais, Taïpei)

Le plus jeune des deux semble plonger une cuiller dans un grand pot (de thé) ; son compagnon plus âgé est occupé à réduire en poudre le thé placé dans un pot. Sur la table devant eux, des bols brun foncé et roux sont empilés : ils sont sans aucun doute issus des fours de Jian...A l'époque des SONG, la préparation du thé se faisait en déposant la quantité nécessaire de thé réduit en poudre dans chaque bol, puis en recouvrant le tout d'eau chaude pour battre le mélange à l'aide d'un fouet en bambou. Ce style de préparation du thé allait bientôt devenir la règle au Japon.

Du même LIU Songnian, un rouleau horizontal également conservé au Musée du Palais de Taïpei représente, dans un jardin, un moine revêtu d'un somptueux *jiasha* (jap. *kesa*), calligraphiant sous le regard attentif de deux lettrés assis devant lui. Plus loin sur la gauche, deux serviteurs préparent le thé : l'un est au moulin, l'autre verse de l'eau chaude dans une bassine tandis qu'entre eux la bouilloire chante sur le brasero. Sur la table, on aperçoit des empilements de supports de bols...Belle illustration des liens entre le thé, les moines et l'élite de l'époque.

De la Chine au Japon

Le destin des bols à thé « fourrure de lièvre » fut véritablement exceptionnel car, après la Chine, ils conquièrent le Japon. Au 12^e siècle en effet, de nombreux moines japonais traversèrent la mer pour poursuivre leurs études et leur formation dans les monastères du sud-est de la Chine. Ils y rencontrèrent non seulement le bouddhisme CHAN, qu'ils introduisirent progressivement au Japon, où il devint le ZEN, mais aussi le thé et...les bols à thé.

C'est cependant à un autre grand moine du nom de SAICHO (762 - 822), qui entreprit un long voyage d'étude dans la Chine des TANG (618 - 907) avant de fonder à son retour au Japon l'école TENDAI, que la tradition attribue la toute première introduction dans l'archipel de théiers chinois. SAICHO les aurait plantés dans le jardin de son monastère du Mont Hiei surplombant Kyoto, le Enrakyu-ji. Consommé pour ses vertus médicinales, le thé n'avait pas à l'époque provoqué de véritable engouement au sein de la population japonaise.

Plus tard, au début de l'époque de KAMAKURA (1185 - 1333), c'est le moine EISAI (1141 - 1225), dont le nom est associé au ZEN RINZAI, qui, au terme de son second voyage en Chine (1191) aurait rapporté au Japon des théiers de Chine pour les planter dans les jardins de plusieurs temples dont le Tendaiji-in. A Togano-o, au nord-ouest de Kyoto, EISAI offrit, dit-on, des graines de théiers au moine MYOE (1173 - 1232), abbé du temple Kôzan-ji (Ecole KEGON). Actuellement, les célèbres théiers d'Uji, au sud-ouest de Kyoto, sont considérés comme les descendants des plants de Togano-o.

En 1227, Maître DOGEN (1200 - 1253), dont le nom est associé au ZEN SOTO, aurait rapporté de Chine un pot à thé en céramique. La forme de ces pots est en réalité celle des petits pots à médecine des apothicaires chinois.

Enfin, en 1267 le moine NAMPO JOMYO (1231 - 1308), de l'école ZEN RINZAI, rapporta lui aussi de Chine un ensemble d'ustensiles pour le thé, comme le firent sans doute bien d'autres moines japonais à leur retour du continent.

Comme on le voit, thé et ZEN furent intimement liés au Japon et l'adage « thé et Zen ne font qu'un » (茶禪一味 *zencha ichimi*) naquit alors ¹. Nombreux sont les grands temples japonais qui possèdent des chambres de thé. La consommation du thé se généralisa progressivement au Japon, favorisée par une classe militaire qui éprouvait un intérêt grandissant pour le ZEN.

¹ Lors de son passage à Mariemont (12 mai 2012), Stephen BATCHELOR a bien voulu nous confier que, durant les années qu'il passa dans un monastère de la tradition Seon (inspirée par le Chan) en Corée, l'une des activités printanières était la cueillette des feuilles (en fait le bourgeon et les deux premières feuilles) des théiers redevenus sauvages, disséminés dans les bois autour du monastère, ainsi que la préparation des feuilles de thé. Une activité, selon lui, bien fastidieuse...

Dans la foulée du développement de la culture et de la consommation du thé, les bols à thé chinois furent importés en grand nombre au Japon durant toute la période dite de KAMAKURA (1185 - 1333). Ils s'y firent connaître sous le nom de *temmoku*, prononciation japonaise de Tianmu, nom des collines entourant Hangzhou qui abritaient les monastères Chan dans lesquels séjournèrent de nombreux moines japonais. Le prestige de ces bols était considérable, y compris dans la classe dirigeante ; ils prirent place dans la catégorie des objets précieux dits *karamono* ('objets d'origine chinoise') et furent collectionnés avec passion.

Selon la tradition toujours, un potier du nom de TOSHIRO avait accompagné Maître DOGEN en Chine. S'étant formé dans les ateliers du Zhejiang, il installa, à son retour de Chine, un four à Seto (Owari) et produisit à la manière chinoise. Même si l'archéologie a pu confirmer que les fours de Seto, dont l'origine est probablement plus ancienne (période HEIAN, 794 - 1185), ont bien produit au 13^e siècle des grès influencés par la Chine, c'est surtout à partir du 14^e siècle et jusqu'au 16^e siècle (période MUROMACHI, 1336 - 1573), que ces fours produisirent des bols à thé dont la forme et la couverture imitaient subtilement celles des bols chinois « fourrure de lièvre ».

Franchise et modestie de la forme, simplicité des matériaux peu onéreux, palette de couleurs généralement sombres, sobres mais subtiles et attirantes, mise en œuvre exigeant un long apprentissage et une vision claire du résultat recherché, sont des caractéristiques communes aux « fourrures de lièvre » chinois et à leurs équivalents japonais.

Dans le cadre de la cérémonie du thé « classique », telle qu'elle fut mise au point par SEN NO RIKYU, l'usage des bols « fourrure de lièvre » chinois, respectueusement posés sur un support laqué, au cours de cérémonies où ils étaient utilisés à l'exclusion de tout autre, fut réservé à ceux qui pratiquaient la Voie du Thé depuis de longues années.



(Bol à thé « fourrure de lièvre » Inv. Ac.64/99 sur un support laqué. Photo Michel LECHIEN - Musée royal de Mariemont)

Orientation bibliographique

CH'EN K., *Buddhism in China. A Historical Survey*, Princeton, 1964.

GIREL, J., « 'Fourrure de lièvre'. A propos d'un bol Jian des Collections Baur », *Collections Baur* 47 (1988), 2 - 29.

Japon, Saveurs et Sérénité. La Cérémonie du Thé dans les collections du Musée des Arts Idemitsu, Paris, 1995

MOWRY, Robert D., *Hare's Fur, Tortoise Shell and Partridge Feathers. Chinese brown-and black-glazed ceramics, 400 - 1400*, Cambridge Mass., 1996.

SHIMIZU Ch. (sous la direction de), *Les Arts de la Cérémonie du Thé. Patrimoine national du Japon*, Dijon, 1996

WU Marshall P.S., "Black-glazed Jian Ware and Tea Drinking in the Song Dynasty", *Oriental Art* 29, 4 (1998), 22 - 31.