

## Chanoyu - Cerimônia do Chá

---



### I. História

---

A cerimônia do chá, conhecida como "chanoyu" em Japonês, é um passatempo estético peculiar ao Japão que se caracteriza por servir e beber o "matcha", um chá verde pulverizado.

De acordo com a história registrada, o chá foi introduzido no Japão, cerca do século 8, originário da China onde o chá era conhecido desde o Período da Dinastia Han Oriental (25-220DC). O "matcha", conforme é usado na cerimônia do chá de hoje, ainda não era conhecido naquela época. Não foi senão no fim do século 12 que o "matcha" foi trazido ao Japão vindo da China da Dinastia Sung. Todavia, o chá era muito precioso e embora usado principalmente como bebida, era considerado, também, remédio.

O costume de beber "matcha", gradativamente, difundiu-se não só entre os sacerdotes de Zen, mas também no seio da classe superior. A partir de cerca do século 14, o "matcha" também era usado num jogo chamado "tocha". Tratava-se de um divertimento de salão no qual os convidados, depois de provarem de várias xícaras de chá produzido em diversas regiões, eram chamados a escolher a taça contendo o chá da melhor região produtora de bebida. Os que acertavam na escolha recebiam prêmios. Como esse jogo se tivesse tornado moda, as plantações de chá começaram a florescer, especialmente no distrito de Uji, nas proximidades de Kyoto, onde o chá de melhor qualidade ainda é produzido.

O "tocha", gradativamente, converteu-se numa mais tranqüila reunião social no seio da classe superior e os prêmios não mais foram conferidos. O objetivo tornou-se então o gozo de uma atmosfera profunda na qual os participantes provavam o chá enquanto admiravam pinturas, artes e artesanato da China, mostrados num "shoin" (estúdio). Simultaneamente, sob a influência de formalidades e maneiras que regulavam a vida cotidiana dos "samurais" ou guerreiros que constituíam, então, a classe dominante no país, surgiram certas regras e procedimentos que os participantes de uma reunião de chá deveriam obedecer. Assim desenvolveram-se os fundamentos da "chanoyu".

Ao fim século 15, um plebeu chamado Murata Juko, que dominou esta arte da "chanoyu" que se popularizara no seio da classe superior, propôs outro tipo de chá cerimonial, mais tarde denominado "wabicha", que ele baseou mais nas sensibilidades japonesas alimentadas pelo espírito do budismo de Zen. Foi durante o período Momoyama, na segunda metade do século 16, que Sen-no-rikyu, finalmente, estabeleceu a "wabicha" com a forma com a qual a "chanoyu" é realizada hoje.

Mais ainda, o desenvolvimento das maneiras cotidianas da maioria dos japoneses tem sido influenciado basicamente por formalidades como as que são observadas na cerimônia "chanoyu". Como resultado disso, é costume bastante difundido entre as moças antes do casamento receber aulas nessa arte a fim de cultivar a postura e o refinamento oriundos da etiqueta da "chanoyu". Após a morte de Sen-no-rikyu, seus ensinamentos foram transmitidos aos seus descendentes e discípulos. À época de seus tataranetos, três diferentes escolas - a escola Omotesenke, a escola Urasenke e a escola Mushakoji-senke - foram fundadas e continuam em atividade até hoje. Entre elas, todavia, a mais ativa e de maior número de seguidores, é a Urasenke. Ela é chefiada, presentemente, pelo senhor Soshitsu Sen, o 15º descendente do fundador. Algumas das escolas iniciadas pelos discípulos de Rikyu incluem a escola Enshu, fundada por Kobori Enshu, a escola Sekishu, criada por Katagiri Sekishu, e a escola Sohen, estabelecida por Yamada Sohen. Estas escolas diferem entre nos detalhes das regras mas conservam a essência da cerimônia que o grande mestre instituiu. Esta essência tem sido transmitida até os dias de hoje sem oposição e o respeito pelo fundador é um elemento que todas têm em comum.



*Casa de Chá*

A "chanoyu", assim desenvolvida, é algo mais que uma forma refinada de refresco. Seu objetivo e essência dificilmente podem ser expressos por palavras. Ajudaria lembrar que a cerimônia foi desenvolvida sob a influência do budismo de Zen cujo objetivo é, em palavras simples, purificar a alma do homem, confundindo-a com a natureza. Além disso, a "chanoyu" é a materialização do empenho intuitivo do povo japonês pelo reconhecimento da verdadeira beleza na modéstia e simplicidade. Termos como calma, rusticidade, graça, ou frase "estética da simplicidade austera e pobreza refinada", podem ajudar a definir o verdadeiro espírito da "chanoyu". Por exemplo, as regras rigorosas da etiqueta da "chanoyu", que podem parecer penosas e meticulosas à primeira vista, são, de fato calculadas, minuto por minuto, a fim de obter a mais alta possível economia de movimento e, na verdade, agrada aos iniciados assistir a sua execução, especialmente quando realizada por mestres experimentados.

A "chanoyu" tem desempenhado um importante papel na vida artística do povo japonês, de vez que, como atividade estética, envolve a apreciação do cômodo onde é realizada, o jardim a ele contíguo, os utensílios utilizados no servir o chá, a decoração do ambiente como um rolo suspenso ou um "chabana"(arrojo floral para a cerimônia do chá). O desenvolvimento da arquitetura, jardinagem paisagística, cerâmica e artes florais para a cerimônia do chá. O espírito da "chanoyu", representando a beleza da simplicidade e da harmonia com a natureza, moldou a base dessas formas tradicionais da cultura japonesa.

## II. Uma "chanoyu" típica

---

Há muitas maneiras de realizar uma cerimônia de chá de acordo com a escola que o anfitrião pertence. Elas também variam de conformidade com a ocasião e a estação. Nos elementos essenciais, todavia, há uma semelhança básica.

### 1. Material e utensílios exigidos

#### 1) A "sukiya" ou a casa de chá

É costume muito antigo ter uma pequena casa, denominada "sukiya", especialmente construída para "chanoyu". Ela consiste de uma sala de chá (cha-shitsu), uma sala de preparo (mizu-ya), sala de espera (yoritsuki) e de um caminho ajardinado (roji) que leva à entrada da casa de chá. A casa, geralmente, é localizada numa seção arborizada especialmente criada para esse fim no jardim propriamente dito.

#### 2) Utensílios

Os principais utensílios são a "cha-wan"(tigela de chá), o "cha-ire"(recipiente do chá), a "cha-sen"(vassourinha de chá feito de bambu) e o "cha-shaku"(concha de chá feita de bambu). Via de regra, esses utensílios são valiosos objetos de arte.



#### 3) Trajes e acessórios

Roupas de cores discretas são preferidas. Em ocasiões estritamente formais, os homens vestem quimono de seda, de cor firme, com três ou cinco brasões de família nele estampados e "tabi", brancas ou meias tradicionais japonesas. As mulheres trajam conservador quimono blasonado e também "tabi", nessas ocasiões. Os convidados devem trazer um pequeno leque dobrável e uma almofada de "kaishi" (pequenos guardanapos de papel).

### 2. A cerimônia propriamente dita

A cerimônia do chá regular consiste 1) da primeira sessão na qual uma refeição ligeira, denominada "kaiseki", é servida, 2) da "nakadachi" ou breve pausa, 3) da "gozairi", a parte principal da cerimônia, onde o "kaicha" ou chá de textura espessa, é servido e 4) da ingestão do "usucha" ou chá de textura fina. Toda a cerimônia consome cerca de quatro horas. Frequentemente, apenas o "usucha" é servido, o que requer cerca de uma hora.

### 1) A primeira sessão

Os convidados, cinco ao todo, reúnem-se na sala de espera. O anfitrião comparece e os conduz pelo caminho ajardinado até a sala de chá. Num determinado lugar do caminho há uma bacia de pedra cheia de água fresca. Ali elas lavam as mãos e a boca. A entrada para a sala é muito pequena o que obriga os convidados a rastejar para atravessá-la numa demonstração de humildade. Ao entrar na sala, que é provida de fogareiro fixo ou portátil para a chaleira, cada convidado ajoelha-se à frente do "tokonoma" ou nicho e faz uma reverência respeitosa. Em seguida, com o leque dobrável diante de si, ele admira o rolo suspenso na parede do "tokonoma". A seguir, olha do mesmo modo o fogareiro. Quando todos os convidados concluírem a contemplação desses objetos, eles tomam seus assentos, com o principal no lugar mais próximo do anfitrião. Depois que o anfitrião e os convidados trocarem cumprimentos, a "kaiseki" é servida, com os doces terminando a leve refeição.

### 2) "Nakadachi"

Por sugestão do anfitrião, os convidados retiram-se para o banco de espera existente no jardim interno próximo à sala.

### 3) "Goza-iri"

Um gongo de metal próximo à sala é tocado pelo anfitrião para assinalar o início da cerimônia principal. É costume fazer soar o gongo cinco ou sete vezes. Os convidados erguem-se e ouvem atentamente o som. Depois de repetir o Rito de purificação na bacia, eles entram novamente na sala. Os biombos de junco suspensos do lado de fora das janelas são retirados por um assistente a fim de tornar mais claro o ambiente. O rolo suspenso desaparece e, no "tokonoma", há um vaso com flores. O receptáculo para água fresca e o recipiente de cerâmica para o chá estão em posição antes que o anfitrião entre trazendo a tigela de chá com a vassourinha e a concha de chá dentro dela. Os convidados examinam e admiram as flores e a chaleira exatamente como fizeram no início da primeira sessão. O anfitrião retira-se para a sala de preparo e logo retorna com o receptáculo para água servida, a cocha e o descanso para a tampa da chaleira ou cocha. Em seguida, o anfitrião limpa o recipiente de chá e a concha com pano especial denominado "fukusa", fazendo o mesmo com a vassourinha na tigela de chá contendo água quente tirada da chaleira. O anfitrião esvazia a tigela, despejando a água no receptáculo de água servida e limpa a tigela com um "chakin" ou pedaço de tecido de linho.

O anfitrião ergue a cocha de chá e o recipiente e põe "matcha" (três conchas para cada convidado) na tigela e tira uma concha cheia de água quente da chaleira, pondo cerca de um terço dela na tigela e devolvendo o que sobrou à chaleira. A seguir, ele bate a mistura com a vassourinha até que se transforme em algo que lembre uma muito grossa sopa de ervilha verde tanto na consistência como na cor. O chá feito é denominado "koicha". O "matcha" usado aqui é feito de folhas tenras de plantas de chá com idade de 20 a 70 anos ou mais. O anfitrião coloca a tigela no seu lugar apropriado, junto ao fogareiro, e o convidado principal desloca-se de joelhos, para pegar a tigela. O convidado faz uma reverência com a cabeça, para os outros convidados e põem a tigela na palma de sua mão esquerda, sustentando um dos lados dela com a direita. Depois de tomar um gole, ele elogia o sabor da bebida e, em seguida, toma mais dois goles. Limpa a beirada da tigela onde bebeu com o "kaishi" de papel e passa a tigela para o segundo convidado que bebe e limpa a tigela tal como o fez o convidado principal. A tigela é então passada para o terceiro convidado, e, seguida, para o quarto, até que todos os cinco tenham partilhado do chá. Quando o último convidado termina, ele entrega a tigela ao convidado principal que a devolve ao anfitrião.

### 4) Cerimônia com "usucha"

O "usucha" difere do "kaicha" na circunstância de que primeiro é feito de plantas tenras com a idade de apenas 3 a 15 anos. Ele proporciona uma mistura espumosa.

As regras seguidas nessa cerimônia são semelhantes as da "kaicha", sendo, as seguintes, as principais diferenças:

a) O chá é feito individualmente para cada convidado com duas a duas e meia conchas de "matcha". Espera-se que cada convidado beba toda a sua porção.

b) O convidado limpa a parte da tigela que seus lábios tocaram com os dedos da mão direita e, em seguida, limpa os dedos dela com o "kaishi" de papel.

Depois que o anfitrião retira os utensílios da sala, ele faz uma reverência silenciosa com a cabeça para os convidados, dando a entender que a cerimônia terminou. Os convidados deixam a "sukiya", despedido-se do anfitrião.