

niponica

Descobrimdo o Japão

2011 n^o 5

Especial

A Essência do Chá

Conteúdo

- Especial**
- 3 **A Essência do Chá**
- 4 **O pequeno universo de uma sala de chá**
- 8 **A beleza dos utensílios da cerimônia do chá**
- 10 ***Chanoyu*: A cultura japonesa do chá**
- 12 **Preservando as tradições do chá**
- 14 **A sala de chá contemporânea**
- 16 **O chá e o estilo de vida japonês**
- 18 **A rica cultura do chá no Japão**
- 20 **A diversidade do chá**
- 22 **Guia *Niponica* para comidas saborosas: *Wagashi***
- 24 **Passeio pelo Japão: Uji**
- 28 **Um toque de elegância japonesa: O tecido *Fukusa***

Niponica

Nº 5

02 de dezembro de 2011

Publicado pelo:
Ministério dos Negócios
Estrangeiros do Japão
2-2-1 Kasumigaseki,
Chiyoda-ku,
<http://www.mofa.go.jp/>

Capa:
Os japoneses desenvolveram o *chanoyu* (a cerimônia do chá) à uma forma muito abrangente de arte ao longo de vários anos. Nesta foto, o chá está sendo preparado com o *chasen* (batedor de chá). (Foto: Yasuo Kubota).

Nesta página:

Acima à esquerda: Joan, a sala de chá construída pelo guerreiro Oda Uraku no começo do século XVII. (Foto: Yasuo Kubota).

Acima à direita: Os utensílios usados na cerimônia do chá geralmente possuem designs elegantes. A figura é um *chaire* (contêiner de chá), usado para abrigar o *matcha* (Foto: Yasuo Kubota).

Especial

A Essência do chá

Foto: Água quente é derramada com um *hishaku* (concha) em uma tigela, fazendo subir um vapor esbranquiçado. Durante a cerimônia do chá os convidados e anfitriões são capazes de se esquecerem das tribulações deste mundo e meditar em na tranquila serenidade do chá.

(Foto de Yasuo Kubota)

Supervisão de Soshin Kimura

Existem profundas conexões entre os japoneses e o chá. Basta observar a representação artística da cultura japonesa do chá, *chanoyu* (cerimônia do chá). Por mais de centenas de anos, as pessoas no Japão têm desenvolvido essa cerimônia a partir de uma prática simples de se beber chá até uma abrangente forma de arte que influencia uma infinidade de atividades, incluindo arquitetura, design e gastronomia. Desde o charme da cerimônia do chá até a sua cultura contemporânea, esta edição especial da revista Niponica visitará a “essência do chá” dentro da cultura japonesa.

A essência do chá

O pequeno universo dentro da sala de chá

Texto de **Chiho Nakao** / Fotos de **Yasuo Kubota**

A sala de chá não é apenas um pano de fundo para a cerimônia, mas também uma ferramenta pela qual os participantes viajam para um mundo aparte, o mundo do chá. Ao visitar uma sala de chá, os convidados deixam para trás o seu cotidiano e entram em um espaço funcional e esteticamente preparado para que cada copo de chá não seja apenas bebido, mas experimentado.

Foto: Salas de chá são referidas às vezes como sendo “casas de montanha dentro da cidade”. Proporcionar a oportunidade de desfrutar do espírito da natureza em um cenário urbano, as salas de chá são projetadas para ajudar os participantes da cerimônia a aproveitarem o chá em um ambiente completamente distinto do seu cotidiano. Ainda que o estilo da arquitetura rural de uma sala de chá tradicional possa parecer pequeno e sem sofisticação, com um olhar mais atento pode-se perceber que as salas de chá são feitas com os materiais mais refinados e são obras manufaturadas com extrema destreza.

As salas de chá só ganham vida quando os utensílios e as flores são colocados no lugar, o forno é aceso, e os convidados e anfitriões se assentam para o chá. A foto é da sala de chá Joan, considerada tesouro nacional, ela foi construída no começo do século XVII pelo guerreiro Oda Uraku (na cidade de Inuyama, província Aichi).

Acima: Ao redor de uma sala de chá tradicional existe o que é conhecido como *roji*, que é uma espécie de jardim. Os convidados andam por esse jardim de ar fresco, com cascatas d'água, caminhando sobre pedras até chegar à sala de chá. Enquanto as salas de chá são feitas de maneiras diferentes, em Joan, os convidados entram passando por um *doma-bisashi* (pátio de terra) construído à esquerda da entrada.

O exterior dessa sala de chá é notável pela sua elegância e design *clean*. Aqui, os convidados entram e saem da sala pelo *nijiri-guchi*, localizado à direita do *doma-bisashi*.

Tsukubai (lavatório)

Antes de se achegarem à sala de chá, os convidados passam por muitas *kekai* (zonas que fazem separação entre as áreas “sagradas” e as “vulgares”). Uma dessas zonas é o *tsukubai* no jardim do lado de fora da sala do chá, um lavatório de pedra onde os convidados lavam as mãos antes da cerimônia. O nome do lavatório vem da palavra “*tsukubau*”, um termo que significa “ajoelhar-se”, em japonês. É um costume o convidado se ajoelhar diante do *tsukubai* antes de entrar na sala de chá, derramando água sobre as mãos para purificá-las antes de adentrar à cerimônia.

Nijiri-guchi

(entrada dos convidados)

O *nijiri-guchi* é o caminho de entrada que separa a sala de cerimônia do mundo de fora. Com 50 centímetros de altura, a entrada utiliza uma porta corrediça de 66 centímetros da esquerda à direita. Os convidados se ajoelham para poder passarem pela porta, entrando e saindo da sala nessa posição. Essa entrada, que não foi projetada visando à conveniência, é a escolha perfeita para o último *kekai* antes de entrar no mundo irreal da cerimônia do chá.

Janelas

As salas de chá possuem janelas que permitem a luz entrar em um espaço que seria naturalmente escuro. Elas são muito importantes para a criação da atmosfera do lugar. Existem muitos tipos de janelas usadas em uma sala de chá, cada uma com suas posições e dimensões calculadas minuciosamente. Isso inclui as janelas *shitajimado* (janelas que são criadas deixando parte da parede por terminar e *renjimado* (que são cobertas com madeiras entrelaçadas). As janelas *urakimado* em Joan são cobertas com pilares minúsculos de bambu. Os convidados desfrutam do ambiente e dos tons de verde que podem ser vistos do lado de fora através das pequenas frestas nas janelas.

Toko (alcova)

O *toko* é considerado o lugar mais sagrado em uma sala de chá e, geralmente, encontra-se mais elevado que o nível do piso da sala. O *toko* é decorado com um rolo suspenso que remeta ao tema do dia da cerimônia do chá e é completado com a adição de flores. Ao entrar na sala de chá, os convidados primeiramente se aproximam do *toko* para apreciarem o rolo e as flores dispostas ali.

A beleza dos utensílios da cerimônia do chá

Texto de **Chiho Nakao** / Foto de **Yasuo Kubota**

Um dos grandes apelos da cerimônia do chá é a oportunidade que ela oferece de se apreciar os seus utensílios. Os participantes podem desfrutar observando as muitas diferenças entre os utensílios fabricados em diferentes regiões e por pessoas distintas. Alguns apresentam, inclusive, seus nomes artísticos nas peças, dando aos convidados a oportunidade de entrar em contato com uma “arte usável”. E mais, ao se misturar e apresentar utensílios de estilos diferentes, o anfitrião pode expressar seus próprios valores artísticos e acentuar o tema da cerimônia do chá em questão.

Chawan (tigela de chá)

Enquanto a maioria das tigelas usadas para chá é feita de cerâmica ou porcelana, existe uma grande variação em se tratando do formato e estilo desses vasos, dependendo do estilo do forno onde eles foram feitos. Quando você observar uma tigela de chá, preste atenção em seu formato e no formato do *kodai* (a base da tigela) e no estado do *yuyaku* (o esmalte usado no vaso). A figura é de uma tigela feita a fogo *shino-yaki* chamada de “Takao” e que usa um *yuyaku* branco. A ponte na tigela foi pintada sobre um fundo vermelho bem discreto, trazendo à memória o Takao, um local em Kyoto que é famoso por suas cores de outono.

Usuchaki (recipiente de laca para chás finos)

Existem dois tipos de chá que podem ser servidos durante a cerimônia do chá: *koicha* (chá espesso), o qual é misturado com uma pasta *matcha*, e *usucha* (chá fino), o qual é mexido até criar uma espuma na superfície. O vaso utilizado para *usucha* é chamado *usuchaki* e a maioria é tipicamente conhecida como ‘*natsume*’ porque se assemelham com a semente da árvore *natsume* (jujuba). A *natsume* tanto pode ser pintada como pode apresentar uma única cor, e é apreciada pelo seu formato elegante com decoração de laca em ouro e prata. À frente vê-se a imagem de *Hiranatsume usuchaki*, uma representação do Sumiyoshi Taisha, em Osaka. Acima é representado o *Fubuki usuchaki*, decorado com laca no modelo “*kikusui*” (botões de crisântemo flutuando sobre a água) e, à direita, está o *Onatsume usuchaki* pintado todo em negro no estilo Rikyu (estilo baseado nos pensamentos ou sugestão no mestre de chá do século XVI Sen Rikyu).

Chaire (recipiente em cerâmica para chá espesso)

Um *chaire* é um pequeno recipiente para uso de chá *koicha*. Os *chaire* são feitos de cerâmica enquanto as tampas são feitas de marfim. O *chaire* é muito prezado dentre os utensílios na cerimônia do chá e, por essa razão, são armazenados em bolsas de seda conhecidas como *shifuku*. Existem muitos formatos diferentes e qualidades de *chaire*. Na foto se vê o *chaire Koseto* em estilo *Katasuki* (“ombros erguidos” – assim chamado devido a semelhança do *chaire* com dois ombros). O *chaire Koseto* é feito de barro e verniz japonês e foi criado pela primeira vez pelo inventor do estilo de cerâmica *Setoyaki* durante o século XIII. Eles são considerados tesouros raros, atrás apenas do *chaire Karamono* (item criado na China).

Chasen (mexedor de chá)

Chasen são utensílios de bambu usados para misturar e mexer o *matcha* com água fervendo em uma vasilha de chá. A cor e o formato do mexedor de *chasen* variam dependendo da escola de cerimônia do chá e do propósito de uso do *chasen*. À frente, na figura, vê-se o *chasen Shichiku* (“bambu roxo”, também conhecido como *chasen Kurochiku*, ou “bambu negro”), seguido pelo *chasen Shirotake* (“bambu branco”), e o *chansen Susutake* (“bambu queimado”). O *chansen* é um item insubstituível e indispensável durante a cerimônia do chá. Ao mesmo tempo, eles também são descartáveis. Preparados frescos para os convidados e com um formato belo e efêmero que dura apenas por uma cerimônia, o *chasen* é um símbolo perfeito dos valores por detrás da cerimônia do chá.

Chashaku (espátula de chá)

Chashaku é usado para puxar o chá e é geralmente feito de bambu. Perceba a posição e o contorno das partes do bambu e a maneira que ele ganha uma forma de remo na parte final. Muitos *chashaku* são feitos à mão por famosos mestres de chá ou por eminentes monges. Embora o *chashaku* à primeira vista não pareça nada mais do que pequenas espátulas de bambu, os artistas que o fabricam colocam seus corações nesses utensílios, escrevendo seus nomes e cuidando muito bem deles. Na figura se vê um *chashaku* e seu estojo, o qual tem a inscrição “feita por Rikyu”. O *chashaku* foi criado no estilo “*Arigoshi*”, no qual apresenta na junta próximo ao meio um formato que lembra o de uma formiga.

Chanoyu: A cultura do chá do Japão

Entrevista com Soshin Kimura / Editado por Chiho Nakao

Como os japoneses aperfeiçoaram o ato de se beber chá até uma elaborada forma de arte como a cerimônia do chá? Falamos sobre a história da cerimônia do chá com o mestre Soshin Kimura, chefe da Escola Hoshinkai de Cerimônia do Chá e autor de inúmeras obras sobre o tema.

O chá chegou pela primeira vez no Japão via China. Existem muitas lendas sobre a introdução do chá neste país, mas geralmente acredita-se que tenha sido trazido por emissários chineses conhecidos como *kentoshi* entre os séculos VII e IX. Naqueles dias, era considerado artigo medicinal precioso. Apenas no século XII que se percebeu a considerável ascensão da cultura do chá como bebida. Acredita-se que o monge Yousai, que viajou à China para aprender o Budismo Zen Rinzai, tenha sido o primeiro a trazer as sementes da planta de chá ao Japão e disseminou os costumes dessa cultura que já era apreciada na China.

Originalmente, o chá era bebido a rigor no *Kaisho* (uma espécie de salão que também servia com templo Zen). Esses *kaisho* eram importantes janelas à cultura chinesa. A classe samurai apreciava o chá como artigo refinado. Tendo substituído os nobres como classe dominante no Japão, os samurais enxergaram na nova religião do Budismo Zen e na nova bebida (chá) uma espécie de herança cultural

Acima:

O *Chobakyubazu Byobu*, pintado no século XVI. Atrás à direita, um mestre de chá com chapéu prepara a bebida para os guerreiros. (Cortesia do Santuário Tagataisha).

do espírito da China nos quais eles poderiam apropriar-se e criar um legado. Dessa forma, a alta classe de Kyoto se tornou apreciadora de um jogo chamado *tocha* (“luta de chás”), no qual os participantes tinham que adivinhar qual era a espécie de chá baseados no sabor. Eles também começaram a lançar grandes peças e artigos de chá trazidos da China como decoração e deram o nome genérico de *karamono*. Ao se estabelecer maneiras para se fazer e beber o chá, esses nobres refinaram suas festas além do simples ato de se beber chá, dando início à cerimônia do chá.

Quando Kyoto foi completamente devastada pelo fogo durante a Guerra Onin em meados do século XV, a cultura do chá floresceu no formato de *wabicha*, um estilo de cerimônia de chá que enfatiza a espiritualidade e que se baseou no Budismo Zen. Esse foi provavelmente o início dos conceitos estéticos do *wabi* e *sabi* – mesmo vivendo durante um tempo de conflito quando a morte era uma parte comum da vida, ainda assim existiam aqueles que esperavam experimentar belos momentos com outras pessoas e objetos. Essa foi a guinada em direção a um sistema de valores de apreciação da beleza e do ‘esvaziar-se’, e que não nega a ausência da forma, a efemeridade, ou a imperfeição.

Sen Rikyu aperfeiçoa a arte da cerimônia do chá

Após a destruição de Kyoto durante a Guerra Onin, foi a abastada classe comerciante dos Osaka e Sakai que detiveram a herança da cerimônia do chá.

Yousai Zenji, que trouxe a cultura de beber chá ao Japão.

(Cortesia do Templo Kenninji)

Essa classe usou a cultura – tão apreciada pelos membros influentes da classe samurai – a interagir com os poderosos, os quais, em contrapartida, usavam a cerimônia do chá para exercer influência política. A figura mais proeminente daquele tempo nesse campo foi Sen Rikyu, que era mestre de chá para as figuras mais influentes de seu tempo, como Oda Nobunaga e Toyotomi Hideyoshi. Rikyu estabeleceu a cerimônia do chá como uma forma de arte abrangente, que influenciava inclusive a política e a economia do Japão. Enquanto trabalhava para aumentar a importância política da cerimônia do chá, Sen Rikyu manteve a dedicação estrita à busca do *wabicha*, aperfeiçoando a cerimônia do chá em uma pura arte. Sua vida teve um fim trágico quando ele foi obrigado a cometer suicídio por Toyotomi Hideyoshi, que anteriormente muito o havia favorecido. Ainda assim, os conceitos de estética pelos quais Rikyu morreria fizeram que ele fosse venerado como “chasei” (o santo do chá) por todos que vieram depois dele. Após a morte de Rikyu, muitos de seus discípulos continuaram a praticar *wabicha*, desenvolvendo suas próprias escolas de cerimônia do chá.

No final do século XVII, a cerimônia do chá começou a se espalhar à população em geral. Foi nesse período que os costumes de cada escola foi se aperfeiçoando e o sistema *iemoto* foi estabelecido – no qual uma única família receberia as tradições de cada escola e as transmitiriam às futuras gerações. Foi também nessa época que o termo *sado* (“a maneira do chá”) foi usado pela primeira vez. Ao final do século XIX, a cerimônia do chá começou a ser utilizada como forma de se ensinar boas maneiras e

Acima: Kitano Ochanoyu Zu, retratando uma histórica cerimônia do chá servida em larga escala e oferecida por Toyotomi Hideyoshi no século XVI.
(Cortesia do Santuário Kitano Tenmangu).

etiqueta às jovens senhoras, e muitos da classe mais abastada e famílias de políticos começaram a coletar utensílios da cerimônia, elevando o valor cultural da cerimônia do chá à um passatempo ou hobby. O conceito da cerimônia do chá como treinamento de etiqueta para jovens senhoras se tornou mais popular após a II Guerra Mundial.

A cerimônia do chá hoje

Acredito que a cerimônia do chá hoje está atravessando um tempo de grande mudança. Penso que nos anos recentes as pessoas cada vez menos associam a cerimônia do chá com treinamento de etiqueta e, ao contrário, desejam experimentar o evento como uma cultura artística, o que se alinha mais com a forma em que era praticada durante o tempo de Sen Rikyu.

Embora o costume de beber chá tenha se espalhado pelo mundo, em nenhum lugar se faz como no Japão. Isso acontece porque a cerimônia do chá no Japão não se trata apenas de beber chá, mas é realmente uma cultura de hospitalidade, onde não se prepara a bebida para si mesmo, mas para os outros. A cerimônia deve ser preparada com apelo aos cinco sentidos e com um tema específico, dependendo da estação, utilizando uma grande variedade de objetos que vão das vestimentas e alimentos à decoração do interior da sala do chá. Essa é uma arte que vai muito além da beleza que se vê, e que demanda um apuro do entendimento estético daquilo que não está presente e que cria uma beleza minimalista a partir da interação harmoniosa de um espaço. O valor da cerimônia do chá pode ser encontrado no sentimento presente entre as pessoas que participam, em um tipo de beleza que não pode ser simplesmente visto.

Sen Rikyu, o mestre de chá do século XVI que aperfeiçoou a cerimônia do chá.

(Pintado por Hasegawa Tohaku; Cortesia de Omote Senke Fushin’an).

Preservando as tradições do chá

Após a morte do grande mestre de chá Sen Rikyu, o legado da cerimônia do chá foi herdado pela sua família em três escolas: Omotesenke, Urasenke, e Mushakojisenke. As tradições foram transmitidas por essas escolas assim como pelos aprendizes de Rikyu, como Furuta Oribe, o aprendiz de Oribe, Kobori Enshu, entre outros. A partir de uma das três principais escolas que herdaram a prática do *wabicha* praticado por Rikyu, nós entrevistamos o *Wakasosho* (herdeiro da tradição <grande mestre> *lemoto*) da escola Omotesenke e o *Daisosho* (antigo *lemoto*) da escola Urasenke, sobre a essência da cerimônia do chá moderno.

Acima: O portão principal do Fushin'an, em Kyoto.

“A cerimônia do chá está profundamente conectada com esta terra”

Sen Soin (Yuyusai), Omotesenke *Wakasosho*

Texto de Tomoe Yamaguchi / Fotos de Satoshi Yasukouchi

Passe pelo portão de Fushin'an em Kyoto e você será saudado por uma elegante estrada de pedras. Omotesenke *Wakasosho* Sen Soin sorri afetuosamente quando nos diz que costumava brincar de pique-pega com seu irmão mais novo naquele lugar. Como irmão mais velho da prestigiada família Sen, que preservou a tradição da cerimônia do chá por mais de 500 anos, a cerimônia passou a ser parte de sua vida diária desde criança. Entretanto, foi somente após concluir a faculdade e estudar na Inglaterra que ele sentiu fortemente a importância de continuar o legado de sua cultura.

“Graduei-me em História da Arte e aprendi que as pinturas, esculturas, edifícios, artefatos históricos e ruínas do Ocidente estão sendo todas muito bem protegidas. Através dos meus estudos, conheci pessoas que estão preservando muito bem sua cultura nacional com orgulho. Isso me fez repensar sobre meus sentimentos com relação à rica herança japonesa da cerimônia do chá”.

Ele se deu conta, naquele momento, que a cultura da cerimônia do chá não poderia ser separada da história e da terra que a criou.

“O Japão possui uma paisagem

que muda em cada uma das quatro estações, e as pessoas que têm sensibilidade podem apreciá-las. A cerimônia do chá está profundamente conectada a esta terra. Como demonstrado pela expressão ‘a beleza da imperfeição’, os japoneses encontraram beleza às margens – nós temos uma mentalidade que procura a beleza naquilo que está incompleto. Assim como não há termo equivalente em português para *wabi* e *sabi*, não existe sentido real nas sociedades ocidentais para esses conceitos. Embora muitos países tenham culturas que demonstrem hospitalidade utilizando-se o chá, apenas no Japão nós usamos o chá como uma forma de se conectar os corações dos convidados e anfitriões. Enquanto a globalização continua e a distância entre o Japão e o resto do mundo diminui, gostaria de utilizar a cerimônia do chá para preservar e promover o verdadeiro espírito do Japão”.

Sen Soin estabeleceu a Biblioteca Fushin'an como um lugar para se estudar os escritos antigos de cada *lemoto* através das gerações. Que tipo de *lemoto* um jovem mestre de chá desejaria se tornar na era moderna? “Espero encontrar essa resposta nos escritos daqueles que vieram antes de mim”, explica o Sr. Sen.

“A paz através de uma xícara de chá”

Sen Genshitsu (Hounsai), Urasenke Daisosho

Texto de Tomoe Yamaguchi / Foto de Seiya Kawamoto

“Pense numa xícara de chá como o planeta Terra, e no *matcha* como o seu verde; em outras palavras, a natureza. Pelo fato de você enxergar, ao receber uma xícara de chá, você se depara com a preciosidade da vida – você recebe a própria vida”.

Essas são as palavras do 15º *lemoto* de Urasenke, o atual *Daisosho* Sen Genshitsu. Sen Genshitsu tem trabalhado por mais de 60 anos na divulgação da sua mensagem: “paz por meio de uma xícara de chá”, apresentando o *chado* (a cerimônia do chá) às pessoas do Japão e do mundo. Aos 88 anos, ele já viajou extensivamente com esse propósito, além de acumular as funções de Embaixador da Boa Vontade das Nações Unidas pelo Japão e de Chefe da Associação das Nações Unidas do Japão. “Eu tenho semeado as sementes do *chado*”, comenta após ser perguntado sobre suas atividades. Através da prática da cerimônia do chá, Sen Genshitsu tem trabalhado no encorajamento da paz mundial.

Estando vivo durante o período da Guerra dos Estados, Sen Rikyu foi o primeiro que surgiu com a ideia de *nijiri-guchi*. Com as portas fechadas, não importava quão poderoso fosse um guerreiro, ninguém poderia entrar em uma sala de chá sem guardar antes sua espada e encurvar sua cabeça.

“Na cerimônia do chá, os participantes deixam de lado suas armas e se preparam para beber chá. Eu fui um membro do *Tokkotai* durante a II Guerra Mundial, o grupo ao qual foram atribuídos os ataques kamikazes. Sobrevivi ao final da guerra e, após algum tempo, as forças ocupantes dos EUA visitaram minha casa. Os soldados beberam chá enquanto aprendiam sobre nossos costumes com o meu pai. Naquele instante eu tive sentimentos duplos sobre isso no começo, mas finalmente entendi que aquilo fora incrível. Nessa expressão de respeito à outra cultura, senti os laços da humanidade, laços que não são baseados em distinções como “aliado” ou “inimigo”. desde então, eu fiz disso o meu trabalho de vida, disseminar a paz mundial através do *chado*. O conceito mais importante de *chado* é o *wakei*, um termo que significa “harmonizar”, para se praticar o respeito mútuo. Em nosso mundo globalizado, acredito que cultivar um coração focado em *wakei* é, neste momento, mais vital do que nunca”.

Um mestre de chá moderno para apoio

Tanimura Tango, artesão *chasen*

Texto de Tomoe Yamaguchi / Fotos de Tadashi Okouchi

O *chasen* é feito a partir de um pedaço reto de bambu com cerca de 2-3 centímetros de diâmetro, após ser cortado, partido e raspado numerosas vezes, até atingir o seu formato apropriado. A forma bulbosa dos mexedores de *chasen* é composta por fios com espessura de no máximo 0.01 milímetros na extremidade. Os belos detalhes do *chasen* foram criados e aperfeiçoados na cerimônia do chá, e continuam sem mudanças na era moderna.

O *chasen* foi criado no distrito de Takayama, cidade de Ikoma, na província de Nara, durante o século XV. Aproximadamente 90% do *chasen* produzido no Japão continua a ser feito por lá. Membros da família Tanimura têm construído *chasen* em Takayama por 20 gerações, passando seus conhecimentos de pai para filho.

“Eu gasto todos os dias com o bambu, e aprendi a minha técnica com meu pai, uma técnica que tem estado com nossa família por 500 anos. O bambu é o melhor material possível para esse trabalho. Eu me surpreendo constantemente com a sabedoria dos meus antepassados em terem escolhido ele”. O peso leve do bambu, sua força e flexibilidade, possibilita que se criem fios de 0.01 milímetros de espessura que, embora finos, são também muito fortes e flexíveis. As pontas do mexedor do *chasen* são sua alma – se forem muito espessas, elas não produzirão uma boa espuma na superfície de *matcha*. “Quero fazer *chasen* com pontas o mais fino possível, mas ao mesmo tempo eu também quero que elas tenham firmeza e beleza”, comentou o Sr. Tanimura. Por meio de seu trabalho, a antiga conversação com o bambu que se iniciou com seus ancestrais, continuará bem no futuro.

Fotos: O artesão de *chasen* Tanimura Tango (foto do alto).

Ele produz fios de bambu de 0.01 milímetros de diâmetro sem o uso de quaisquer instrumentos de medição, confiando apenas na mente e na memória de suas mãos (foto acima).

Terunobu **Fujimori**

Ku-An

Muitos aspectos da sala de chá tradicional são decididos mesmo antes dos construtores iniciarem a obra, como é o caso do *toko* (alcova) e o 'ro' (a fornalha). Entretanto existem aqueles, como o famoso historiador e arquiteto Terunobu Fujimori, que acreditam que o espírito da cerimônia do chá não deveria ser tão detalhista. O seu *Ku-An*, construído com o Templo Tokushoji de Kyoto, é uma sala não maior que três tatames construídos sobre os ramos de uma castanheira. Os muros da sala de frente para o sul e o oeste são parte do templo, onde não existe *toko* e o 'ro' está no piso, cheio de água, e decorado com flores de *ikebana*. O quarto é uma expressão da crença do Sr. Fujimori que apenas com alegria e saindo do convencional pode-se entender o coração de Sen Rikyu, o homem que estabeleceu a cerimônia do chá.

Fotos de Akihisa Masuda.

A Essência do chá

A sala de chá contemporânea

Texto de Masahiro Gotanda

As salas de chá são expressões arquitetônicas da criatividade sensitiva dos seus criadores e também um lugar para se apreciar o chá. Os designers do Japão contemporâneo estão criando salas de chá modernas utilizando novas ideias e mesclando-as com os conceitos tradicionais daquilo que uma sala de chá deve ser. Eles estão propondo uma interpretação nova das salas e usando materiais únicos para compô-las. Os seus experimentos mostram o pioneirismo do espírito para novas possibilidades no campo da arquitetura e design, e demonstra como o design contemporâneo no Japão tem herdado princípios da filosofia da estética tradicional japonesa.

Kengo Kuma

Teehaus

A sala de chá simples e pequena, é um espaço conceitualmente livre da necessidade de se priorizar a funcionalidade como no caso dos outros cômodos da casa. O arquiteto Kengo Kuma explicou: “Por essa razão, em uma sala de chá, pode-se demonstrar as características individuais da arquitetura material”.

O Teehaus do Sr. Kuma, localizado no jardim do Museu für Angewandte Kunst em Frankfurt, usa um material hi-tech semi transparente conhecido como tenara. Esse material leve e macio permite a absorção da luminosidade como das telas japonesas *shoji*. Uma grande importância é dada à iluminação na criação das salas de chá, e o Sr. Kuma atraiu atenção para esse elemento através do uso de técnicas de construção moderna. Essa sala de chá é também única pelo fato de ser inflada apenas no instante do seu uso, obtendo o seu formato desejado.

Fotos de Kengo Kuma e associados.

Shigeru Uchida

Ji-An / Gyo-An / So-An

Essas salas de chá alinhadas são construídas com estruturas de cedro e muros de bambu, cada uma com um design único. À esquerda está a *Ji-An*, construção que usa malha quadrada de bambu. Ao lado está o entrelaçado do *Gyo-An*, e à esquerda está a *So-An*, no qual foram utilizados retângulos de papel japonês *mesh*. “A fundação do design interior japonês pode ser encontrado na maneira em que as salas de chá criam espaços e ambientes visuais baseados no espírito da cerimônia do chá”, comentou o designer de interiores Shigeru Uchida. Pode-se perceber a apreciação única dos japoneses pelo espaço nessas salas de chá.

Fotos de Nacása e parceiros Inc.

A essência do chá

O chá e o estilo de vida japonês

Texto de Kyoko Motoyoshi / Fotos de Takemi Kato / com a cooperação da Associação Mundial do Chá Verde

Para os japoneses, um copo de chá é algo comum da vida diária. Muitos diriam que a bebida é indispensável para se relaxar e se aproveitar a refeição. Acreditava-se que um “copo de chá pela manhã traz boa sorte” e que o chá poderia ajudar alguém a evitar o azar durante o dia. Mesmo que essa expressão não seja mais comumente ouvida, o chá ainda assim continua ocupando um lugar importante no estilo de vida japonês.

Relaxando com um copo de chá

O chá sempre foi reconhecido pela sua habilidade de despertar aqueles que o bebem. No passado distante, era inclusive conhecido como *mezamashigusa*, ou “a erva que te acorda”. Acredita-se que monges de linha Zen durante o treinamento bebiam o chá para evitar a sonolência. A habilidade do chá para despertar vem do seu conteúdo com cafeína encontrado nas folhas. A cafeína ativa o cérebro, dando a sensação de se estar despertado e disposto. A propósito, acredita-se que o chá fresco feito com folhas colhidas entre maio e julho inclui a maior quantidade de cafeína.

Chabashira

O termo *chabashira* é o que os japoneses chamam de talo de chá que bóia verticalmente na xícara da bebida recém preparada. Devido à sua extrema raridade, acredita-se que encontrar uma *chabashira* seja um presságio de boa sorte. Muitos folclores surgiram em torno da *chabashira*, como a crença de que ele deveria ser engolido antes que outras pessoas o percebam, ou que se for bebido pela manhã trará uma boa sorte especial durante o dia. Devido ao recente aumento do número de bules com coadores e a queda da demanda por chá com talo, tornou-se muito raro encontrar *chabashira* no Japão moderno.

Chá em garrafa

Hoje em dia é popular entre os japoneses se beber chá em garrafas de plástico. Desde a primeira garrafa com chá em 1990, a sua produção se expandiu com 45 empresas que vendem 241 produtos diferentes em 2010. No mesmo ano, aproximadamente 2.200,000 quilolitros de chá foram produzidos e mais de 17 litros de chá em garrafa foram consumidos por pessoa. Os produtores estão sempre desenvolvendo maneiras inovadoras de melhorar o sabor e o design das garrafas.

(Conteúdo cortesia da Associação de bebidas do Japão)

Sushi e o chá

Faça uma visita a um restaurante de sushi e você talvez receba um grande copo cheio de chá. Esse chá é conhecido como *agari* no mundo do sushi, um termo que originalmente significava um chá recém preparado. A razão pelo qual o chá se tornou tão presente nos restaurantes de sushi tem a ver com a catequina, um tipo de polifenol conhecido por prevenir a proliferação de germes e desintoxicar alimentos. Em outras palavras, servir chá ajuda o restaurante a se prevenir contra contaminação alimentar e permite aos clientes aproveitar o sabor do peixe fresco com a consciência tranqüila. (Fonte: Oishii Kusuri Ocha. Supervisão de Oguni Itaro; Receitas de Tokunaga Mutsuko; Publicado por Hokendohinsha Inc.). Fotos cortesia de Sushi Kaimasa.

Cozinhando com chá

O chá tem sido usado na culinária japonesa desde os tempos antigos. Entre os muitos pratos que os japoneses amam preparar com chá encontra-se o *ochazuke*, o qual é geralmente feito derramando-se chá quente sobre o arroz com ameixa azeda em conserva, picles e alga ressecada em fatias. É uma refeição leve e fácil de comer. Dependendo da região, existe uma grande variedade de receitas, incluindo aqueles que contêm salmão salgado. Além do *ochazuke*, existem vários outros pratos que são servidos com o chá como ingrediente – o *chef* japonês pode adicionar um pouco de sal e chá enquanto está preparando o arroz para criar o *chameshi*, ou talvez borrifar um pouco de *matcha* com farinha de trigo sarraceno para se preparar *noodles chasoba*.

Os efeitos do resto da folha do chá

Os efeitos da desodorização / desinfecção das folhas de chá são conhecidos desde os tempos antigos e, sendo assim, os japoneses desenvolveram um grande número de aplicações para o resto das folhas do chá. Por exemplo, folhas úmidas podem ser colocadas sobre o *tatame* para atrair poeira e ajudar a reunir pequenas partículas. Folhas secas deixadas em um local bem ventilado podem ser colocadas em contêineres e podem desodorizar caixas de sapato. Além disso, acredita-se que as folhas usadas, colocadas em banheiras com água, podem curar pé-de-atleta e outros problemas de pele.

A Essência do chá

A rica cultura do chá no Japão

Texto de Yumiko Uji / Fotos de Satoshi Yasukochi

Com a cooperação de Koyamaen Marukyu

A rica cultura do chá no Japão tem influenciado muitos aspectos da sociedade, desde a comida até a cultura, como pode ser visto no uso do *matcha*, mesmo em doces ocidentais, até sub-culturas como o manga, onde agora vemos histórias com enredos que falem da cerimônia do chá. A seguir temos uma introdução da grande variedade da cultura do chá.

Doces feitos de chá

Sorvete de *matcha*

Esse saboroso sorvete usa *matcha* como sabor principal. Esse sorvete se tornou comum em cafés, restaurantes e lanchonetes no Japão. Em casa, os japoneses geralmente apreciam essa sobremesa lançando uma pequena pitada de *matcha* sobre o sorvete.

Rocambole de *matcha*

Mesmo os cozinheiros de doces de estilo ocidental utilizam a bela coloração do *matcha*. O rocambole, um tipo de pão-de-ló, é por vezes feito de *matcha* – não simplesmente acrescido ao bolo pronto, mas normalmente misturado ou batido com o creme.

Creme de *matcha* com café e leite

Fazendo um contraponto entre o sabor suave e amargo do *matcha* e o leite doce aquecido, essa mistura utiliza leite no lugar da água na preparação do chá. A maioria das lojas de *coffee-shops* e cafés no Japão oferecem tanto a versão quente como a gelada.

Raspa de gelo de *matcha*

Para os japoneses, o gelo raspado com xarope por cima é um prato que sempre remete às memórias de verão. O gelo raspado de *matcha* é feito simplesmente com a adição de seu xarope. Igualmente popular é o *Uji-kintoki*, que adiciona feijões *azuki* à mistura. O prato é normalmente servido durante o ano em lojas especializadas em doces japoneses.

Mascotes de chá

Ochaken

É quase impossível não amar essa mistura de cãozinho e chá! Enfatizando o poder curador do chá, o desenho Ochaken e os bonecos do bichinho são muito populares.

(SEGA TOYS / HORIPRO)

Gotochi Kitty

A Hello Kitty tem sido adorada pelo Japão por mais de trinta anos. A Gotochi Kitty é o nome de uma linha regional da Hello Kitty que produz edições limitadas como a Gotochi Kitty em Shizuoka (uma região famosa pelo chá) “A Hello Kitty do Chá” ou Gotochi Kitty de Kyoto “Ujicha Kitty”.

(1976, 2011 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. S522303 / Fotos: Kuma)

Mangá sobre chá

O chá tem um papel importante em alguns populares mangás. Hyouge Mono é uma história de Furuta Oribe, um homem que ganhou fama como mestre de chá na época da Guerra dos Estados. Uma versão anime foi também criada a partir desse popular mangá. Além disso, em junho de 2011 foi lançada a série de mangá Watashi wa Rikyu, uma história sobre o processo de um jovem que começa a aprender sobre a cerimônia do chá, mostrando o seu desenvolvimento. Esses dois mangás sobre o espírito da cerimônia do chá estão atraindo muita atenção recentemente.

Filme de chá

Rikyu

Rikyu (1989) é um filme sobre a turbulenta vida de Sen Rikyu, o mestre de chá que serviu durante a famosa época da Guerra dos Estados e aos guerreiros Oda Nobunaga e Toyotomi Hideyoshi, e desempenhou um papel importante no estabelecimento da cerimônia do chá. A sua obstinação e dedicação em buscar o caminho do chá em meio às lutas políticas por influência internas fizeram Rikyu deixar uma forte impressão. O filme foi dirigido por Teshigahara Hiroshi, que foi chefe da Escola Sogetsu de Ikebana.

(“Rikyu”, dirigido por Hiroshi Teshigawara / 1989, Shochiku Co., Ltd.)

Hyouge Mono
(Yamada Yoshihiro / Kodansha)

Watashi wa Rikyu
(Hayakawa Hikari e Renda Hitori / Shueisha)

A Essência do chá

A Diversidade do Chá

Texto de Yumiko Uji / Fotos de Satoshi Yasukochi

Com a cooperação de Koyamaen Marukyu

Existem atualmente muitas bebidas diferentes que recebem o nome de “chá”. Cada chá possui a sua característica singular em termos de método de cultivo, processo de produção e parte da planta que foi utilizado. Aqui nós iremos introduzir cada tipo de chá japonês, suas características, e os métodos de se apreciar a bebida para se aproveitar melhor o seu sabor.

Os métodos de cultivo do chá empregados pelos japoneses podem ser divididos em dois grupos. Para o *gyokuro* e o *tencha* (a partir de onde o *matcha* é feito), é utilizado o método de crescimento à sombra *ooishita*. As plantas de chá são cobertas por um período determinado de tempo com uma malha de palha feita de caules ou materiais sintéticos. Escondido dos raios do sol, o chá *ooishita* exhibe menos adstringência e maior riqueza.

Da mesma maneira, existe o método *roten*, no qual as plantas de chá são expostas ao sol e apenas os brotos frescos são colhidos. O principal tipo de chá produzido por meio desse método é o *sencha*, o chá verde mais comum encontrado no Japão.

De acordo com Koyama Toshimi, Presidente da Marukyu Koyamaen, uma empresa cultivadora e produtora de chá nos famosos campos Uji de Kyoto desde o período Edo. O mesmo tipo de chá pode ser cultivado e produzido de forma diferente dependendo da região, o que faz com que cada chá tenha o seu aroma e sabor único. Por exemplo, enquanto as folhas de chá para *sencha* são normalmente cozidas a vapor por 30 segundos, alguns produtores também usam um método de se cozinhar no vapor por mais tempo chamado *fukamushi*, o qual leva de um a dois minutos.

“Mesmo se ambos os tipos de chá forem chamados de ‘sencha’, *fukamushi sencha* é uma bebida mais leve. Esse é o tipo de chá apreciado na região de Kanto. Existe também um método onde o chá não é cozinhado, mas colocado em um recipiente e assado a seco. É assim que *kamairisei tamaryokucha* é feito, um tipo de chá muito aromatizado e suave, comum em Kyushu”, explicou o Sr. Koyama.

Além do mais, as variedades como o *kukicha* (chá feito a partir do caule) e o *mecha* (chá feito com a extremidade das folhas) mostram que as características do chá diferem muito dependendo da parte da planta que foi usada.

A maneira como o chá é apreciado é também muito importante para aqueles que provam para saborear toda a sua distinção. Na próxima vez que você tiver em mãos uma xícara de chá, preste uma atenção especial à temperatura da água e sua aparência, e perceba a sua doçura, adstringência e aroma agradável de um chá bem preparado.

Fotos: Chá crescido na sombra usando o método *ooishita*, e crescido ao sol usando o método *roten*.

Matcha

O *matcha* é feito de chá cultivado em um campo abrigado dos raios do sol por malhas de palha durante mais de 20 dias. Depois que o broto de chá é cozinhado ao vapor e secado, a parte verde é separada das veias para se fazer *tencha* e, em seguida, o *tencha* é moído manualmente até se transformar o pó fino que conhecemos como *matcha*. Crescido em um ambiente escuro, o *matcha* tem adstringência limitada e contém altas quantidades de tanino, o que lhe dá um rico sabor encorpado. Ao se fazer *matcha*, adicione água a cerca de 80 graus para o chá e misture-o com um *chasen*.

Genmaicha

O *genmaicha* é criado da mistura do arroz integral bem assado com *sencha* ou *bancha* (as maiores folhas frescas de chá consideradas inadequadas para o *sencha*). É mais comum se misturar arroz integral com um *sencha* ou *bancha*. Na ocasião, o arroz branco torrado é usado no lugar do arroz marrom para se criar um sabor diferente. O delicioso *genmaicha* é feito através da mistura do chá com água fervente e embebendo-o por apenas um período curto de tempo. Diz-se que as propriedades relaxantes do *genmaicha* vêm da abundante concentração de vitamina B1 que ele concentra.

Gyokuro

Assim como o *matcha*, o *gyokuro* também cresce em campos cobertos com malha de palha por mais de 20 dias. Depois cozinhar o chá no vapor, as folhas de *gyokuro* são enroladas simultaneamente e depois secas. O *gyokuro* é conhecido como um chá de luxo, com um sabor rico e forte. Para se apreciar inteiramente o seu sabor, o chá deve ser imerso em água aquecida a uma temperatura relativamente baixa, entre 50 e 60 graus. Despeje em uma tigela de chá pequena e, em seguida, coloque uma pequena quantidade na frente e atrás sobre sua língua, contemplando a complexidade do sabor.

Sencha

É o chá verde mais amado do Japão e corresponde a 70 e 80 por cento do chá cultivado no país. Cultivado sem nenhuma sombra, é feito ao se cozinhar os brotos frescos colhidos e enrolando-os enquanto secam. Caracterizado por sua cor verde vibrante e aroma agradável, o *sencha* é mais bem servido em água aquecida a cerca de 80 graus. Pode-se desfrutar tanto da adstringência como da doçura do chá em uma xícara de *sencha*. Existem muitos tipos de *sencha* dependendo das regiões produtoras, como o *sencha fukamushi*, que é cozinhado de 1 a 2 minutos.

Kukicha

O *Kukicha* é feito a partir dos caules frescos que sobram ao se fazer outros chás como *gyokuro* ou *sencha*. Dependendo do tipo de chá, o sabor do *kukicha* difere ligeiramente. O aroma do chá é distinto e claro, e contém uma grande quantidade de tanino. O *kukicha* imerso em água aquecida a cerca de 80 graus fará com que ele apresente um aroma delicioso. Entre os diferentes tipos de *kukicha*, aqueles feitos a partir das hastes de *gyokuro*, conhecidos como *karigane* ou *shiraore*, são considerados como sendo de alto valor.

Hojicha

O *Hojicha* é feito de *sencha*, *kukicha* e outros chás cozinhando-os até que mudem de cor. Esse processo resulta no *hojicha*, caracterizado por um aroma distinto e perfumado. Como o *genmaicha*, o *hojicha* deve ser preparado ao colocá-lo em água muito quente por um tempo curto. O processo de cozimento por meio do qual o *hojicha* é feito, faz com que ele perca a maior parte de sua cafeína, criando um chá fresco para a degustação um pouco amargo e adstringente. O baixo teor de cafeína também o torna adequado para os idosos e crianças pequenas.

Guia *Niponica* para comidas saborosas:

Wagashi

Uma doce expressão das estações

Texto de Chiho Nakao / Fotos de Yasuo Kubota

Não se pode falar de chá sem se falar dos *wagashi* (doces japoneses). Entretanto, não seria correto dizer que ambos formam um par. Os *wagashi* oferecidos durante a cerimônia do chá eram, originalmente, servidos antes do chá como uma sobremesa na refeição *kaiseki* (uma refeição tradicional leve, mas bem elaborada). O mestre de chá Kimura Soshin explicou a prática.

“Formalmente, a cerimônia do chá é realizada como parte da refeição no *kaiseki*, com *wagashi* sendo a última parte da refeição. Nos tempos antigos, os doces eram curiosidades preciosas, considerados como um tratamento diferenciado à visita dentro da refeição. Pode-se dizer que eles simbolizavam a hospitalidade do anfitrião. E então, quando todo o processo é resumido, e apenas o chá é servido, *wagashi* é a única comida oferecida”.

Olhando para trás na história do *wagashi*, pode-se perceber que os doces antigos feitos no Japão eram feitos a partir de nozes e sementes amassados em formato oval e depois esquentados, ou eram feitos *mochi* a partir de arroz. Através dos anos, as sobremesas do Japão foram influenciadas pela introdução de doces *togashi* vindos da China (arroz, trigo e feijões amassados e fritos), e *nanbangashi*, uma categoria de doce luso-espanhol que inclui *kompeito* e pode-se preparar bolo e ‘castella’. Os japoneses foram inspirados por esses pratos para criar seus doces.

Fotos da capa: *Namagashi* (*wagashi* com maior concentração de água) evoca as quatro estações com suas cores e formatos. Os seus nomes comunicam o que cada doce representa. No sentido horário e começando do alto, vê-se o macio *uiro* (um doce cozido a vapor) chamado de *Sahohime* (“a deusa da Primavera”; feito por *Suetomi*) o qual foi feito para remeter ao desabrochar das cerejeiras. Próximo a ele está o colorido *azuki kinton Akinoyama* (“montanha no outono”; feito por *Shogetsu*), seguido pelo pãozinho doce com um desenho que representa a neve, chamado de *Kazahana* (“dança do pó da neve”; feito por *Suetomi*), e finalmente, o transparente e frio doce de geléia *kudzu* chamado *Mizu-no-omote* (“superfície da água”; feito por *Shogetsu*).

Fotos nesta página: *Namagashi* servido em um prato *wagashi* durante a cerimônia do chá depois e um curso de comida japonesa (no alto da página). É sempre interessante apreciar as seleções dos doces no prato (foto embaixo).

Foi no período Edo, quando o açúcar começou a se tornar mais disponível, que o desenvolvimento do *wagashi* realmente despontou. Cada região competiu para elaborar receitas únicas, inovando e criando novos sabores e formas um após outro. A maioria dos *wagashi* apreciados hoje foi criada durante esse período.

“Muitos nomes diferentes foram dados a esses doces, os quais possuem beleza, cores e formatos próprios. No espírito da estação expressado pelo *wagashi*, podemos observar a filosofia de estética e a hospitalidade japonesa”, comentou o Sr. Kimura.

Os fabricantes de *wagashi* expressam o espírito de cada estação de diversas formas. Por exemplo, existem muitos tipos de *kinton* (um doce formado a partir de fios de pasta de *azuki* em formato de bola), cada um com seu próprio nome sazonal. O *kinton* verde com um toque de rosa pode ter o nome de *Haru-no-yama* (“montanha da primavera”) com a intenção de remeter a visão o desabrochar das cerejeiras, enquanto o *kinton* vermelho e dourado evoca as cores do outono e, portanto pode se chamar *kinshu* (um termo reservado para a particular beleza das folhas do outono). Embora cada tipo de *kinton* possua o mesmo sabor, a diferença na cor e aparência evoca imagens que expressam a variedade das estações no Japão.

Durante a cerimônia do chá, os convidados normalmente não sabem o nome do doce que irão apreciar. Apenas após o chá ser bebido que os nomes são informados pelos anfitriões. A maioria dos nomes é originária de poemas japoneses ou *haiku*, termos *kachofugetsu* (palavras que descrevem cenários de beleza natural ou a elegância em se compartilhar de tal cenário), histórias regionais, ou nomes de lugares. Ao se escutar os nomes *wagashi*, os convidados são levados a refletir no significado do sabor que estão experimentando.

“Não é fascinante? Quando alguém aprende o nome do *wagashi*, todo o processo está completo. É aí que se pode sentir realmente a hospitalidade do anfitrião. Quando se come *wagashi*, você não está apenas aproveitando o sabor, mas também compartilhando da beleza de suas cores e formatos, e o conhecimento literal associado com o nome de cada doce em particular. Ao se comer *wagashi*, você poderá aproveitar de todos esses elementos”.

Passeio pelo Japão:

Uji – Uma visita à vila do chá

Texto de Shin Sakurai / Fotos de Keizo Okubo

As vasilhas e os enfeites em Taihoan mudam mensalmente, permitindo aos visitantes sentirem-se satisfeito e com um vislumbre de cada estação.

A cidade de Uji, localizada ao sul da Província de Kyoto, a cerca de 20 minutos da estação de trem de Kyoto, é uma área que é famosa pelo seu chá há muito tempo. O chá *Ujicha* dessa cidade continua sendo amado por todo o Japão. A vida segue em um ritmo constante nessa terra idílica conhecida por ser o cenário da obra “O conto de Genji”. Nossa jornada para descobrir essa área e seu chá começa no seu cartão postal mais conhecido, a ponte Uji sobre o rio Uji.

Ao caminhar sobre a ponte Uji podemos descobrir um lugar chamado de “san-no-ma”, uma plataforma que se estende sobre o rio. Diz-se que Toyotomi Hideyoshi, o guerreiro do século XVI que uniu o Japão, buscava água naquele lugar para preparar chá. Esse lugar é recriado todos os anos em outubro para o Festival do Chá Verde. Água trazida do san-no-ma é trazida e despejada numa vara de bambu que é carregada lentamente pelos participantes que se vestem com roupas de época. A procissão segue até o templo Koshoji, onde um dos famosos “sete campos de Uji”, plantação de chá de Asahi, se localizava no início do século XIV.

Na entrada principal do templo, acontece o *kenchasai* (cerimônia da primeira prova do bule de chá), e o *chasen* é oferecido no templo *chasen-zuka* (altar de *chasen*). Diz-se que a cerimônia anual atrai uma multidão de turistas de todo o Japão.

“Yousai Zenji, que trouxe o chá pela primeira vez da China para o Japão no século XII; Myoe Shonin, que plantou a erva em Uji pela primeira vez; e Sen Rikyu, o fundador da cerimônia do chá – são os homens a quem agradecemos todos os anos durante o Festival do Chá Verde, na tradicional cerimônia em Uji”, comentou Tanaka Koken, diretor do templo Koshoji.

1. Ponte Uji, a primeira construída pelos monges em Nara em 646. A ponte atual foi construída em 1996. A figura mostra a vista do rio Uji a partir do san-no-ma. 2. Monges e o hall principal do templo Koshoji. O singular portão Sanmon na entrada do templo e a beleza das cores do outono também não devem ser esquecidos. 3. A estrutura xintoísta mais antiga que existe, o hall principal do santuário Ujikami. 4. Água Kiriharasui, uma das sete fontes de água famosa de Uji, continua minando no santuário Ujikami. 5. Cerimônia do chá na casa municipal Taihoan, estabelecida para encorajar e fomentar o Ujicha e a cerimônia do chá. Aqui se pode experimentar Ujicha e artigos de chá de uma autêntica casa especializada.

Um vaso chinês Luzon no Kambayashi Memorial Hall, o qual veio ao Japão pelas Filipinas.

Ao deixar o templo, nosso próximo destino foi o santuário Ujikami, Patrimônio da Humanidade. Desse santuário, ainda brota uma mina de água, conhecida antigamente como uma das sete fontes de Uji que surgiram nos campos. Das sete fontes, apenas a do santuário continua a jorrar.

Experimentando o chá ao máximo com os cinco sentidos

Andando por tantos locais de chá famosos de Uji, é natural que seja despertado o desejo de se tomar chá. Informados pelo centro de apoio ao turista próximo ao rio Uji, fomos dirigidos à casa de cerimônia do chá municipal Taihoan. Mesmo sendo uma autêntica casa de cerimônia de chá, com um mestre vestido de quimono, os convidados não são obrigados a obedecer as regras de etiqueta do lugar, permitindo a apreciação confortável do chá.

Para o almoço, fomos ao restaurante que serve cozinha *matcha*, e pedimos a refeição completa de *matcha*. Enquanto cada um dos nove pratos que provamos – como o *tofu matcha* em uma vasilha *matcha* – usavam *matcha* (incluindo a sobremesa), a refeição apresentava um ótimo equilíbrio de sabores, permitindo a apreciação de cada prato até o final. O dono do restaurante nos disse: “Nós queremos preservar os sabores tradicionais enquanto criamos novos pratos pouco a pouco”.

Após saborearmos a ainda ousada cozinha *matcha*, nós paramos em outro patrimônio da humanidade, o templo Byodoin. Representado no verso da moeda de 10 ienes, esse é um lugar que todos os japoneses estão familiarizados. Trata-se de caso de extrema beleza que exemplifica a arquitetura do século XI. Pode-se olhar pra sempre para Byodoin sem, contudo, se cansar da vista.

6. Cozinha *matcha*: *tofu matcha* feito com um punhado de *matcha*, *yuba* fresco (pele do tofu) e siri ornamentado com *matcha*, e *matcha soba* (*noddles* de trigo sarraceno japonês) coberto com peixe branco e vegetal. Em Tatsumiya. 7. A bela e simétrica forma do Hall Fênix em Byodoin. 8. O Museu Byodoin Hoshokan contem muitos tesouros no templo, como sua decoração e estátuas do Buda. 9. Os campos de chá são encontrados em todas as partes ao redor da cidade de Uji. O chá cresce na sombra para produzir *gyokuro* e *tencha*. O método reduz a adstringência do chá, dando um sabor adocicado. 10. O Kambayashi Memorial Hall, onde muitos utensílios valiosos da família do mestre Kambayashi-Shunsho estão expostos, como alguns itens recebidos do xogunato. 11. A coleção do museu inclui uma caixa usada durante o período Edo para apresentar o chá ao xogunato.

Chegando a Uji:

Duram-se 74 minutos do Aeroporto de Kansai até a Estação de Kyoto no expresso “Haruka” do aeroporto. São 17 minutos da Estação de Kyoto na linha de trem rápido de Nara.

Perguntas?:

Centro de Informação ao Turista Uji
<http://www.kyoto-ujikankou.or.jp/>

Depois disso, viajamos para o centro de Ujicha para ver os campos de chá. “O solo bem úmido e rico em nutrientes é muito importante para o crescimento do chá de boa qualidade. O melhor ambiente para o chá é aquele com variação de temperatura entre o dia e a noite e que apresente constantemente nevoeiros. O nevoeiro ajuda a prevenir a geada, o maior inimigo para o crescimento dos brotos”, explicou o instrutor Kiwayama Eiichi. Era bem compreendido entre os japoneses antigos que Uji era o lugar ideal para o cultivo do chá.

O último lugar que visitamos foi o Kambayashi Memorial Hall, uma galeria de materiais relacionados aos mestres de chá da família Kambayashi Shunsho, os quais fizeram de Ujicha uma marca tradicional. O museu apresenta vários utensílios preciosos da cerimônia do chá do século XIV, além de peças que foram presentes de xoguns e repassados à família Kambayashi. Diz-se que no século XVII essa família foi nomeada *Ochatsubodochu* (posição responsável por levar chá novo de Uji até o xogum).

O curador do museu, Kambayashi Shunsho, explicou: “O chá não é meramente um bebida. O chá foi também usado por vários xogunatos como prova do seu poderio, assim como para o setor político. E é por isso que o chá e a cerimônia do chá conseguiram prosperar”.

O sabor de cada gole de chá depende do tanto que aprendemos da história e do drama dessa bebida magnífica.

Um toque de elegância japonesa:

O tecido Fukusa

Todo envolvido no espírito da hospitalidade

Texto de Chiho Nakao / Fotos de Yasuo Kubota

O tecido *fukusa* é um item obrigatório para qualquer participante da cerimônia do chá. *Fukusa*, um pano de seda de quatro cantos (cada canto mede menos de 30 centímetros), é usado para secar copos e *chashaku* (colher de chá) e para proteger contra o calor das tampas de bule. *Fukusa* é normalmente dobrado em diversos formatos em uma técnica conhecida como *fukusa-sabaki*. Quando não está sendo usado, eles são escondidos na altura da cintura, o que serve para identificar o anfitrião. Embora os homens geralmente usem o *fukusa* de cor roxa e as mulheres usem os de cor carmesim, existem diversos estilos e cores.

Além do *fukusa* normal, quando se está fazendo *koicha* (*matcha* espesso) é comum se usar *dashibukusa* e *kobukusa* (o qual apresenta um quarto do tamanho de um *fukusa* normal).

Esse *fukusa* é apresentado com vasilhas de chá durante a cerimônia ou para apreciação do utensílio. *Fukusa*, por essa razão, é geralmente feito a partir de tecidos antigos chamados de *meibutsukire* (tecido famoso) ou enfeitado com belas decorações. Por isso, *fukusas* são geralmente apreciados como obras de arte.

Somenotsukasa Yoshioka é uma antiga loja em Kyoto que é famosa por ser uma local tradicional de venda de produtos têxteis naturalmente tingidos. O *fukusa* comprado nessa loja é tingido com cores tradicionais japonesas e brilha de maneira magnífica. *Fukusas* como esses são usados por vezes fora da cerimônia do chá para fins decorativos, ou para servir de forro em mostruários com peças valiosas.

niponica

2011 no. 5

Publicado pelo Ministério dos Negócios Estrangeiros do Japão

2-2-1 Kasumigasegui, Chiyoda-ku, Tóquio 100-8919

<http://www.mofa.go.jp/> (Website do Ministério dos Negócios Estrangeiros do Japão)

<http://web-japan.org/> (Website com informações sobre o Japão)