CERIMÔNIA DO CHÁ EM DETALHES

escrito por Triada

ESíntese da cultura japonesa, a Cerimônia do Chá oferece uma atmosfera de paz e simplicidade, com significados especiais para cada detalhe

Texto • Erica Franquilino

As pedras úmidas na calçada e o portão de entrada ligeiramente entreaberto são sinais de boas-vindas aos convidados. Basta entrar, em silêncio. Na Cerimônia do Chá, cada gesto, movimento ou detalhe do lugar tem um significado especial. A tradição do ritual japonês – também conhecido como Chanoyu ou Chado, o "caminho do chá" – se mantém há séculos sob regras que primam pela simplicidade e comunhão com a natureza. Um universo de harmonia, respeito, pureza e tranquilidade, imerso em uma xícara de chá.

A Cerimônia do Chá consiste na tradicional arte de servir e beber o matcha, o chá verde em pó. A cerimônia completa, que dura cerca de quatro horas, é dividida, basicamente, em duas partes: a primeira é reservada a uma refeição leve e na segunda parte são servidos o chá forte, koicha, e o chá fraco, usucha. O número de convidados depende do espaço e do motivo da reunião, mas em geral restringe-se à média de cinco pessoas.

O Chanoyu é realizado quando se quer celebrar algo, "pode ser um aniversário de casamento, a despedida de um amigo ou uma

celebração ao início da primavera, por exemplo”, explica a professora de Chado Bertha Hoshi Nakao. Neta de japoneses, Bertha começou a estudar a cerimônia do chá há cerca de 35 anos, no Japão.

A origem da tradição

O matcha foi introduzido no Japão por monges zen-budistas, depois de regressarem de uma viagem de estudos à China, no século 12. Para os sacerdotes a bebida tornou-se um auxílio nos momentos de vigília e meditação. Aos poucos, o gosto pelo chá verde foi sendo difundido também entre as camadas mais altas da sociedade e, por volta do século 14, a bebida passou a ser objeto de festividades, com jogos e premiações.

Gradativamente, tais festas foram convertidas em reuniões sociais mais tranquilas, nas quais os convidados provavam o chá em uma atmosfera de contemplação à arte. Com o tempo, determinadas regras foram incorporadas às reuniões, fruto da influência dos samurais – classe dominante na sociedade japonesa da época – e da filosofia de vida zen-budista, que daria estrutura definitiva à cerimônia.

Os monges estabeleceram os fundamentos espirituais do Chado, a manufatura dos utensílios, bem como o desenho e construção das salas de chá. “O mestre Sen Rikyu, que deu formato à cerimônia que praticamos há séculos, era um monge. Quem estuda o chá também tem aulas de zen”, destaca Bertha.

O legado deixado pelo mestre Sen Rikyu (1522-1591) é um divisor de águas. Foi ele quem aperfeiçoou o estilo da cerimônia, concebendo o chá como um estilo de vida. De acordo com Rikyu, sete regras básicas devem ser observadas para a realização do Chanoyu. São regras simples, mas que requerem cuidado e dedicação, como prover calor no inverno e frescor no verão; dispor as flores como se estivessem no campo e agir com

máxima consideração em relação ao convidado.

Princípios espirituais

A base de todas as regras da cerimônia e, ao mesmo tempo, a síntese de seu significado espiritual está nas palavras wa kei sei e jaku. “Wa” diz respeito à harmonia que deve existir dentro de cada um, na relação com a natureza, com os utensílios e dos próprios utensílios entre si – estes devem combinar forma, cor e estar em conformidade com o tema. “Kei” refere-se ao respeito por todas as pessoas e objetos, em um sentimento de gratidão por sua existência.

Já no cerne do conceito de “sei” está a pureza de sentimentos. “É o anfitrião quem limpa os utensílios e cuida de todos os detalhes envolvidos”, ressalta Bertha, umas das professoras do Centro de Chado Urasenke do Brasil, localizado em São Paulo. Conseqüência natural dessa cadeia, “Jaku” representa a tranqüilidade, fruto da percepção dos três primeiros princípios.

A cerimônia

Senhora vestindo o quimono durante cerimônia do chá ao ar livre,

sentada na posição seiza

Os convidados devem chegar ao local com cerca de 15 minutos de antecedência. Eles então percorrem um caminho ajardinado com pedras, seguindo até a sala de espera, onde deixarão seus pertences. Nesse caminho há uma bacia de pedra com água, na qual cada uma das pessoas lava mãos e boca, em um ato que simboliza a purificação.

Na sala de chá (cha-shitsu), os convidados ajoelham-se diante do tokonoma – lugar mais importante da sala – para reverenciar o kakemono, um rolo suspenso na parede com a caligrafia de um monge Zen ou mestre de chá, que indicará o tema da reunião. Todos tomam seus lugares no tatame. O convidado principal ocupa o lugar mais próximo ao anfitrião.

É servida uma refeição, o kaiseki, com alimentos frescos, próprios da estação. Na seqüência são servidos os doces. O próximo passo é a cerimônia do carvão, quando se acrescenta mais carvão à brasa para ferver a água e um incenso é aceso para purificar o ambiente. O anfitrião então sugere uma pausa, o nakadashi. Enquanto os convidados aguardam no jardim, o kakemono é substituído por um arranjo de flores que, como as regras do Rikyu sugerem, devem estar dispostas da forma mais natural possível.

Enfim, o chá

No momento em que faz soar o gongo, chamado de goza-iri, o anfitrião avisa que terá início o momento mais importante: será servido o chá forte, o koicha. Ele se retira para buscar cada um dos utensílios que será utilizado durante a cerimônia, purificando-os com água fresca na presença dos convidados. Em seguida, o anfitrião começa a misturar o matcha à água quente, até que o chá adquira uma consistência cremosa.

Todos os passos da cerimônia são conduzidos a partir do

convidado principal, o primeiro a provar o chá. Depois de limpar o lado por onde bebeu com um tecido de linho, o chakin, ele vira a tigela duas vezes no sentido anti-horário – em sinal de respeito – e a passa para o próximo convidado. Todos compartilham da mesma tigela, em um sentimento de comunhão. Quando o último convidado beber o chá, a tigela é passada ao convidado principal que irá entregá-lo ao anfitrião. Encerrada a cerimônia do chá forte, o convidado principal pede licença ao anfitrião para observar os utensílios.

Chega então o momento de servir o chá fraco, o usucha. Antes de dar início aos procedimentos para servi-lo, faz-se novamente a cerimônia do carvão. Doces são oferecidos aos convidados antes de o anfitrião começar a bater novamente o matcha. A principal diferença em relação ao koicha é que o usucha é feito individualmente.

Ao fim de toda a cerimônia, os utensílios são deixados na sala para que possam ser observados. Recolhidas as peças, o anfitrião faz uma reverência silenciosa aos convidados, indicando o término da reunião.

Vale lembrar que o Chanoyu obedece a uma determinada ordem de procedimentos, que varia em função do tema e da estação do ano. Dada a riqueza de detalhes, o que você acompanhou foi uma breve descrição de uma cerimônia completa.

Para a professora Bertha, a “oportunidade de perceber e viver cada momento” traduz um pouco do que é essa filosofia de vida, compartilhada na aparente simplicidade de servir e beber o chá.

De onde vem o chá

Estava o Imperador chinês Shen Nung, pelos idos de 2.800 a.C., fervendo água (no sentido de purificá-la) embaixo de uma árvore, quando algumas folhas caíram dentro do recipiente. Atraído pelo aroma, o imperador arriscou tomar alguns goles.

Ele não apenas gostou, como passou a fazer experiências com vários tipos de folhas. Assim nascia o chá.

A despeito do romantismo da lenda, o hábito de tomar chá teve origem na China da Dinastia Han (206 a.C. a 220 d.C.). À época, era consumido não apenas como bebida, mas também como tônico medicinal.

O tradicional chá verde chegou ao Japão no século 12, pelas mãos de monges zen-budistas. A partir de então, passou a fazer parte de rituais religiosos e tornou-se parte essencial da educação japonesa. Hoje, é a bebida mais consumida do país.

Também bastante consumidos, o chá preto e o oolong são provenientes das folhas da mesma planta, a Camellia Sinensis. O que os diferencia é o processo de beneficiação e o período da colheita.

Para usar e apreciar

Considerados obras de arte, os utensílios condizem com a época do ano e o tema da reunião. Saiba quais são os principais e sua utilização durante a cerimônia:

Kama: caldeira de metal onde será fervida a água, sobre o furô.

Furô: fogareiro, que pode ser fixo ou portátil.

Mizussashi: vasilhame de cerâmica para água fresca, usada para a purificação dos utensílios.

Kensui: pote de metal onde é dispensada a água que já foi utilizada para a purificação.

Futaoki: descanso onde se colocam a tampa do kama e o hishaku.

Hishaku: concha de bambu para pegar água quente.

Natsumê: pote de madeira laqueada para o chá fraco, que é

feito com duas colheres de matcha para cada convidado.

Chaire: pote de cerâmica para o chá forte. Para esse chá, o koicha, são utilizadas três colheres de matcha por convidado.

Chawan: tigela de cerâmica, espécie de xícara para beber o chá.

Fukusa: guardanapo de seda para purificar os utensílios antes de se fazer o chá forte. Usa-se o fukusa vermelho para a mulher e o roxo para o homem.

Chakin: tecido de linho branco, usado para secar a chawan depois da purificação e para limpar o lado por onde o convidado bebeu o chá forte. Cada convidado tem de levar seu chakin.

Chasen: batedor de chá, uma espécie de vassourinha, feita de bambu.

Kaishi: guardanapo de papel, usado para amparar o doce.

Chashaku: parecida com uma colher, mas feita de bambu, é usada para pegar o matcha e colocá-lo dentro da chawan.

Fonte: Triada.com.br