

Japanska čajna ceremonija/Put čaja

11. oktobar 2015.  
Hotel Europe Sarajevo

Ambasada Japana u Bosni i Hercegovini  
Škola čaja "Urasenke"  
Udruženje za promociju Japana i japanske kulture "Hanabi"

## Urasenke i Chado - Put čaja

Urasenke je jedna od organizacija koje se bavi njegovanjem Chado principa i tradicije koja djeluje u 135 zemalja.

Temelje Chada je postavio Sen-no-Rikyu prije 400 godina, a njegovi učenici i danas prenose njegovo naslijeđe.

Chado je značajno uticao na japansku estetiku, običaje i način života. Kako bi shvatili Chado, potrebno je imati široko znanje o japanskoj kulturi – japanskim manirima i društvenoj etiketi, japanskoj arhitekturi, vrtovima, umjetnosti te religijama Budizam i Shinto. Kako sadržava sve ove aspekte, Put čaja se spoznaje individualno i zavisi od pristupa i ličnih afiniteta osobe. Za nekoga koga zanima filozofija, Chado će predstavljati priliku za učenje o filozofiji Istoka. Za osobe koje zanima umjetnost, Chado je prilika da nauče o estetici Istoka. Za osobe koje vole društvena dešavanja, ovo je prilika da iskuse jedan profinjeni društveni događaj.

Uvid u način korištenja razne opreme za čajnu ceremoniju, struktura sobe za čajnu ceremoniju, maniri i društvena etiketa također mnogo kazuju o tome kako je japanska estetika inkorporirana u društvene običaje.

Riječ Chado se sastoji od dva znaka – Cha koji označava čaj i Do koji označava put.

Do, tj. Put označava put kojim kročimo svaki dan. Put u ovom slučaju predstavlja filozofiju, način djelovanja u okvirima tradicionalne japanske kulture, pa tako imamo Put tj. Način aranžiranja cvijeća, Put mača ili Put streljaštva. Osoba odredi šta želi naučiti i postići a onda uči o tome, pokušava razumjeti i dostići to. Tokom ovog procesa osoba inkorporira stečeno učenje i razumijevanje istog u svakodnevni život. Učenje tada prožima cijelo biće osobe i postaje integralni element nečijeg života. Ovo možemo usporediti sa beskrajnim putovanjem ka istini.

Čaj se u ovome slučaju odnosi na prah zelenog čaja - Matcha. Zeleni čaj niče u maju a listove beru nježne ruke žena. Bolji listovi se kuhaju na pari kako bi se spriječila fermentacija dok se oštećeni odstranjuju. Obradjeni listovi se čuvaju na određenoj temperaturi na tamnom mjestu kako bi se sačuvala njihova svježina i boja, te se samelju u prah neposredno prije upotrebe. Ovaj način proizvodnje čaja potpuno se razlikuje od načina pravljenja crnog ili zelenog čaja.

Matcha prah se može konzumirati na dva načina:

1. Koicha je pasta snažnog ukusa koja se priprema tako što se sa vrlo malo tople vode prelije čaj u prahu. Priprema ga domaćin na formalnoj čajnoj zabavi u jednoj posudi iz koje gosti piju.
2. Usucha je prah koji se umuti za individualnu konzumaciju u neformalnim prilikama.

Matcha prah se u oba slučaja proizvodi na isti način ali za Koichu su potrebni bolji listovi zelenog čaja.

## Čaj i Zen kroz historiju

Običaj ispijanja Matche - praha zelenog čaja, u Japan je stigla iz Kine u 9. st. Mnogi ljudi, posebice budistički svećenici i elita tog vremena, išli su u Kinu na studije kako bi izučavali Budizam i prenijeli ovo učenje u Japan. Japanski budistički svećenici su živjeli u manastirima, te su učili i o načinu života i pravilima ponašanja u kineskim manastirima. Zen je u to vrijeme bio najdominantniji pravac među brojnim budističkim sektama, a Zen monasi su ispijali Matcha čaj kao dio svoje dnevne rutine. Tako je navika ispijanja Matcha čaja zajedno sa Zen budizmom stigla u Japan, kao neizostavan dio religijskog iskustva.

## Liubav prema kineskim rukotvorinama

Krajem 13. stoljeća, trgovina između Japana i Kine biva ponovo uspostavljena nakon perioda stagnacije. Kao glavni trgovci u tom periodu, aristokratija i ratnička klasa bili su sakupljači kineskih rukotvorina, te su željeli posjedovati rijetke, skupocjene predmete koji su predstavljali statusni simbol.

Krajem 14. i početkom 15. stoljeća, roba iz Kine postaje još traženija nego prije i smatra se primjerom istinske ljepote.

## Degustacija čaja

Smatralo se da je najprofinjeniji način dočekivanja gostiju bilo serviranje čaja u kineskom porculanskom posuđu, u prostoriji ukrašenoj kineskom kaligrafijom i slikama.

Kako bi se izložio što veći broj kineskih rukotvorina, u uglu prostorije nalazile su se posebno dizajnirane police koje su se nazivale 座敷 (*zashiki*) ili 書院 (*shoin*), dok je ostatak prostorije bio obložen 畳 (*tatami*).

Sa prvim plantažama čaja u Japanu započele su i igre degustacije u kojima su učesnici degustirali i uspoređivali razne vrste čaja te identificirali mjesto porijekla svakog čaja. U vrtu bi se izgradila posebna kućica i takmičari bi pred sam početka takmičenja uživali u luksuznom obroku. Nakon jela bi se prošetali po vrtu te ušli u kuću na degustiranje čaja. Najuspješniji takmičari su osvajali vrijedne predmete iz Kine. Ispijanje čaja ili Matcha praha u to vrijeme je uglavnom predstavljalo vid zabave.

## Turbulentna vremena

Dok su vladari bili opčinjeni ovom vrstom zabave, te zanemarivali politiku i vladu, anarhija i nered su postepeno zavladao zemljom. Tako je 1467. godine ratnička klasa podigla ustanak u Kyotu, nakon čega slijedi 100 godina haosa i konflikta u zemlji. Cijela zemlja postaje veliko bojno polje i Japan dočekuje 15. stoljeće u stanju nemilosrdne, beskonačne anarhije. Ipak, ovo je i vrijeme promjena u japanskoj estetici i percepciji svijeta oko sebe.

## Prolaznost – osnovni pogled na svijet

Dok je vladajuća aristokratija i dalje uživala u zadovoljstvu i luksuzu, preostala elita, umorna od svakodnevnih ratova i konflikata, razvija izuzetno osjetljivu svijest o prolaznosti, osjećaj da ništa nije stalno i sigurno. Iako su tokom stoljeća Japanci bili pod snažnim uticajem osjećaja nesigurnosti, ovaj osjećaj sada još više intenziviraju dugotrajni ratovi i prirodne katastrofe. Japanci sada razvijaju svijest o pojmovima kao što su 'prolaznost', 'nesavršenost', 'rezonancija', i 'sugestivnost' koji se baziraju na osjećaju nesigurnosti.

Svi navedeni pojmovi impliciraju nesklonost prema direktnom izražaju. Tokom turbulentnih vremena Japanci su usavršili ove pojmove i stvorili određene umjetničke forme kao glavne odlike japanske kulture - aranžiranje cvijeća, poeziju i mnoge druge. Njihova glavna karakteristika je sugestivnost, nepotpuno izražavanje.

Ljubitelji ove umjetnosti su uvijek duboko dirnuti skrivenim značenjem koje se nalazi u onome što je predstavljeno. Ovaj neizravni izraz, neiskazani nagovještaj u nama evocira osjećaj ljepote koja se nalazi duboko u našem srcu, tako duboko da nismo ni svjesni da ju posjedujemo. Stoga, ukoliko nemamo razvijenu senzitivnost prema takvoj vrsti izražavanja, umjetničko djelo koje se nalazi pred nama ništa ne predstavlja i u njemu ne uživamo.

## Estetika

Ovaj estetski etos koji obilježava japansku kulturu 15. stoljeća se jasno održava u kulturi ispijanja čaja. Predstavljen je potpuno novi pristup aranžiranju posuđa koje se koristi za ceremoniju ispijanja čaja. Harmonična kombinacija posuđa uvezenog iz Kine i onog napravljenog u Japanu sada predstavlja estetski standard čajne ceremonije. Majstori čajne ceremonije tog vremena rado prihvataju ovaj pristup.

Upotreba japanskog posuđa mnogo manje vrijednosti zajedno sa vrijednim kineskim posuđem predstavlja revolucionarni koncept. Ovaj izuzetno smjelo poduhvat je preokrenuo konvencionalna pravila koja su predmetima iz Kine davala najveću vrijednost i status.

Primjerice, u to vrijeme ljudi su vjerovali da se u Japanu nisu proizvodili predmeti koji bi mogli parirati kvaliteti kineskih predmeta. Kao čin protivljenja, japanski majstori čajne ceremonije su se usudili predstaviti neobrađene lonce izrađene u Japanu kao što je *Shigaraki-ware* zajedno sa izuzetno prefinjenim kineskim loncima. Majstori čajne ceremonije su smatrali da *Shigaraki* posuđe posjeduje vlastitu ljepotu, te su u ovome posuđu tražili fundamentalnu ljepotu koju ima svaki predmet.

## Poezija pjesnika Teike

Jednom su majstora čajne ceremonije pitali o estetici Puta čaja.

Kao odgovor, majstor je odabrao pjesmu poznatog pjesnika iz 13. stoljeća, 藤原定家 (Fujivare Teikija).

“Bacajući pogled na plažu, ne vidi cvijeće niti šareno lišće  
Koliba stoji sama na umirućem svjetlu jesenje večeri”

Prije nego je ova pjesma napisana, bogate boje jesenjeg lišća te mnoštvo šarenog proljetnog cvijeća bili su predmeti divljenja u japanskoj poeziji.

Autor ove pjesme je ‘pak vidio jednostavnu ali duboko iskustvenu ljepotu u u ribarevoj kolibi koja stoji sama na jesenjem sumraku.

## 千利休 Sen-no-Rikyu

Krajem 15. stoljeća, Sen-no-Rikyu, osnivač Urasenke škole čaja usavršio je Put čaja kakvog i danas predstavljamo. Sen-no-Rikyu je bio sljedbenik Budizma, a također se bavio i trgovinom.

Poimanju ljepote koje dolazi od nedorečenog Sen-no-Rikyu je dodao čvrstoću i jednostavnost Zen Budizma.

Jedno od učenja Zena je da se istina ne može iskazati jezikom. Stoga Sen-no-Rikyu za sobom nije ostavio pisani trag, nego je svoje učenje prenio svojim prijateljima i učenicima.

Rikyu je govorio da je Put čaja poput učenja i prakticanja budističkog Puta života. U ovom kontekstu Buddha predstavlja životnu istinu u Budizmu.

Rikyu je tvrdio da je živjeti u lijepoj kući i uživati u dobroj hrani prolazno. Dovoljna je kuća koja ne prokišnjava i osnovna hrana. Ovo je učenje Buddhe i osnova Puta čaja. Skromnost i jednostavnost Put čaja ne izjednačava sa siromaštvom ili bijedom. Rikyu, koji nije prihvatao materijalne vrijednosti izražavao je jedinstvenu estetiku. Pojednostavio je ne samo posuđe za čajnu ceremoniju već i kompleksan način

ispijanja čaja. Maksimalno je smanjio veličinu prostorije za čajnu ceremoniju.

Organizacija Urasenke posjeduje kuću za čajnu ceremoniju koja se naziva 待庵 (*taian*) a koju je dizajnirao sam Rikyu. Čajna prostorija je veličine otprilike 2 tatamija. Rikyu je ujedno i prvi majstor čajne ceremonije koji je dao izraditi 楽 (*raku*), specijalne šolje za ispijanje čaja. Sve što je Rikyu izradio bilo je skromno i jednostavno i predstavljalo je prigušenu, zavodljivu ljepotu.

### Kršćanski misionari

U Rikyuovo vrijeme, brodovi iz Portugala i Španije su zbog trgovine često dolazili u Japan, a sa njima i kršćanski misionari. Jezuiti su izgradili crkvu i bogosloviju u Kyotu 1580.godine.

Među misionarima je bio Luis Fros iz Portugala koji je postao Jezuit sa 16 godina, a kao student je postao član bogoslovije u Goi u Indiji. U Japan je došao 1562. godine, tamo je živio 35 godina, te ostavio bogate zapise o svojim izuzetnim opažanjima života u Japanu.

U svojim zapisima iz 1585. godine "Usporedba Japana i Evrope" zabilježio je interesantne razlike u svakodnevnom životu i običajima u Japanu.

U knjigu su uključeni njegovi komentari o Putu čaja, načinu na koji je Put čaja u to vrijeme prakticiran, detaljni zapisi o načinu na koji se služio čaj, zadivljenost japanskim ukusom za estetiku pri izboru posuđa za čaj, te komentari o senzibilitetu i vrijednostima potpuno različitim od Zapadnjačkih.

Frois također piše da Čaj nije tek obični napitak, već platforma za izražavanje individualne estetike kao i način da se pobudi zanos u ljudima.

"Mi cijenimo drago kamenje, zlato i srebro dok Japanci cijene stare vrčeve, stari napukli porculan i zemljano posuđe".

"Naše prostorije su napravljene od fino izrađenog drveta dok je čajna soba imitacija prirode, napravljena od drveta koje izgleda kao da je tek donešeno iz šume".

"Naše prostorije imaju prozore kroz koje ulazi mnogo svjetlosti, dok su čajne sobe tamne i nemaju prozore". "

## Estetika čaja

U Putu čaja je sve veoma pažljivo izrađeno i odabrano. Posebna pažnja se pridavala izbjegavanju prikazivanja bogatstva. Čajna soba na prvi pogled izgleda kao kopija kuće na selu, ali kada se bolje pogleda, svaki komad drveta je pažljivo odabran. Prozori su veoma precizno pozicionirani, a boje pažljivo odabrane uzimajući u obzir efekat svjetla.

Napukla šolja za čaj čije su pukotine savršeno popravljene i pozlaćene podsjeća nas na prolaznost života. Sve umire. Ovo također izražava specifičnu estetiku koja odbacuje savršenstvo. Ipak, ne popravlja se svaka šolja. Kako bi se šolja popravila treba imati elemenat izvanrednog umjetničkog djela.

Zadovoljstvo u Putu čaja leži u izražavanju i vrednovanju individualnog estetskog ukusa. Podrazumijeva se i da se kroz Put čaja otkriva koliko je osoba iskusna i kulturno osviještena.

## Čajna zabava

Sada možemo govoriti o tome šta zapravo radimo na Putu čaja - pozovemo goste, napravimo čaj koji gosti piju. To je sve.

Jedan od majstora škole Urasenke, 鵬雲 (Hou Un Sai) opisao je Put čaja kao "profinjeni način zabavljanja ljudi na japanski način". Zapadnjački događaj najbliži čajnoj ceremoniji je formalna večera. Najprije se odabere počasni gost, zatim se odabere jelovnik, te gosti u skladu sa počasnim gostom, i pripremi se ukusan obrok za ovu priliku. Jedina razlika između čajne ceremonije i zapadnjačke večere je da suština čajne ceremonije nije uživanje u hrani već posluživanje čaja gostima.

Velika je čast biti pozvan na posebnu zabavu na kojoj se predstavlja novi čaj kojim se najavljuje nova čajna godina. Ova tradicija i dalje traje.

## Zapadnjački stil

U periodu između 17. i 19. stoljeća Japan je bio zatvoren prema ostatku svijeta. No, 1868. godine dolazi do Meiji restoracije kada na mjesto shoguna koji je vladao zemljom 250 godina dolazi car.

Meiji restoracija je otvorila vrata zemljama poput Velike Britanije, Francuske i Rusije, koje su u Japanu tražile nove mogućnosti.

1872. godine, Japan je organizirao međunarodnu izložbu u Kyotu. 玄々齋 (Gengensai), veliki majstor škole Urasenke, koji je tada bio predstavnik 11. generacije majstora, dizajnirao je zapadnjački stil stola i stolice za čajnu ceremoniju.

Set predstavljen danas naziva se 御蔭棚 (*Misono Dana*) ili 春秋棚 (*Shunju Dana*). Dizajnirao ga je 14. majstor škole Urasenke za posebnu priliku 1952. godine kada je Car Akihito krunisao japanskog princa.

Ispijanje Matcha čaja:

1. Stavite *chawan* (šolju za čaj) ispred sebe i naklonom iskažite poštovanje domaćinu.
2. Desnom rukom uzmite šolju za čaj i stavite ju na dlan lijeve ruke.
3. Uzmite šolju u obje ruke i blago pognite glavu kao znak poštovanja.
4. Držeći šolju u lijevoj ruci, desnom rukom ju okrenite u smjeru kazaljke na satu.
5. Popijte čaj držeći šolju objema rukama.
6. Nakon što ste popili čaj, palcem ili kažiprstom obrišite rub šolje koji ste dotaknuli ustima.
7. Držeći šolju u lijevoj ruci, desnom rukom ju okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste šolju vratili u prvobitnu poziciju. "Prednji" dio šolje treba biti okrenut prema vama.

Ambasada Japana u Bosni i Hercegovini  
Škola čaja "Urasenke"  
Udruženje za promociju Japana i japanske kulture "Hanabi"