

ČAJNA CEREMONIJA* (Put čaja)

Japanska čajna ceremonija, takođe poznata i kao "Put čaja", je visoko strukturiran način i kulturna aktivnost u vezi sa svečanom pripremom i prezentacijom *maća*, zelenog čaja u prahu, u društvu gostiju. Na japanskom, zove se *čanoju* ili *čado*. To je vrhunac jedinstva umetničkog stvaralaštva, osetljivosti prema prirodi, religioznim mislima i društvenoj razmeni.



Istorijska pozadina

Priprema i ispijanje čaja uvedeno je u Japan u *Heian* periodu (794.-1192.). U početku, Japanci su na čaj gledali kao na neku luksuznu robu ili lek, mnogo više nego kao na čaj, i u skladu sa tim uzimali su samo potrebnu količinu. U to vreme *kazu* kafa se još nije koristila u Japanu.

Početakom *Kamakura* perioda (1185.-1333.), japanski sveštenik *Eisai* vratio se sa budističkih studija iz Kine, i sa sobom je doneo učenje o rituelu čaja koji se praktikovao u kineskim budističkim hramovima u vreme *Song* dinastije (960.-1279.). Zen budizam je imao primarni uticaj na razvoj čajne ceremonije u Japanu.

Tokom *Muromači* perioda, ispijanje čaja postalo je veoma popularno. Autentični kineski čaj *Karamono* bio je veoma hvaljen, skup i popularan među feudalnim lordovima koji su priređivali velike ceremonije da pokažu kako se čaj koristi. Sa druge strane, postojao je *Murata Juko*-ov način za pripremu i ispijanje čaja, koji je bio posvećen propovedi kako je to način duhovne razmene između domaćina i gostiju, zabranjujući kockanje i ispijanje *sake*-a tokom čajne ceremonije.

Nakon toga, čajna ceremonija počela je da se razvija kao "izmenjena praksa", i da dobija sopstvenu estetiku, posebno poznatu kao *vabi*. *Vabi* (što znači miran ili trezveni, ili pokoravanje ukusu) prošao je kroz fazu *Takeno Doo Sakai* tokom *Momojama* perioda, i završio sa učenicima *Sen no Rikju*. *Rikju vabi* čaj se zatim proširio i na klasu ratnika samuraja.

Do ranog Edo perioda (1603.-1868.), populacija koja je uživala u čaju bila je malobrojna, uglavnom bogati trgovci i gospodari, da bi se zatim čaj polako popularizovao među srednjom ekonomskom građanskom klasom Tokija. Čajnom ceremonijom iskazivala se dobrodošlica novim članovima glavne klase trgovaca. To je poreklo *Maćikata*, ljudi koji čekaju u redu za čaj.

Mnoge vođe sela, seoski zvaničnici i trgovci držali su lekcije kako da se najbolje ovlada pripremom čaja. Novi trend *Maćikata* uveden je i promovisan od strane tri porodice majstora čaja, *Sen Omote-Senke*, *Ura-Senke* i *Mušanokođi-Senke*, koji su vodili poreklo iz *Maćikata* klase. U želji da se okupi veliki broj učenika i proširi škola, razvijen je sistem *Iemoto*, sistem Velikog učitelja. *Iemoto* sistem obezbeđuje prenos i promociju ispravnih metoda, i sada je široko rasprostranjen u japanskoj tradicionalnoj umetnosti, uključujući i čajnu ceremoniju i aranžiranje cveća.

Kada se feudalni sistem raspao 1868. godine, škole za čajnu ceremoniju bile su široko rasprostranjene po celoj zemlji. Prethodno su pripadale bogatim gospodarima, koji su počeli da se suočavaju sa finansijskom krizom, i tada dolazi do pada interesovanja za čajnu ceremoniju. Krajem 1800-tih, zahvaljujući velikom majstoru čajne ceremonije *Ura-Senke*, koji je pokušao da oživi tradiciju čajne ceremonije, i tako privukao pažnju poslovnih ljudi, čajna ceremonija postaje deo kultivisanja žena. Tokom *Meiđi* perioda (1868.-1912.), u okviru čajne ceremonije razvijen je aspekt "obavezno za kultivisane žene", pored tradicionalnog "*vabi* načina pripreme čaja".

Okakura Tenšin bio je japanski pisac i kustos čije je najpoznatije delo "*Knjiga o čaju*" objavljeno 1906. godine dok je radio u Muzeju lepih umetnosti u Bostonu. "*Knjiga o čaju*" privukla je intelektualce na Zapadu i termin "čajna ceremonija" postao je široko prihvaćen. (U svojoj knjizi, Okakura objašnjava duh čajne ceremonije kao najbližnji "pedantnoj brizi za goste")

Posle Drugog svetskog rata čajna ceremonija postal je popularna i u inostranstvu.

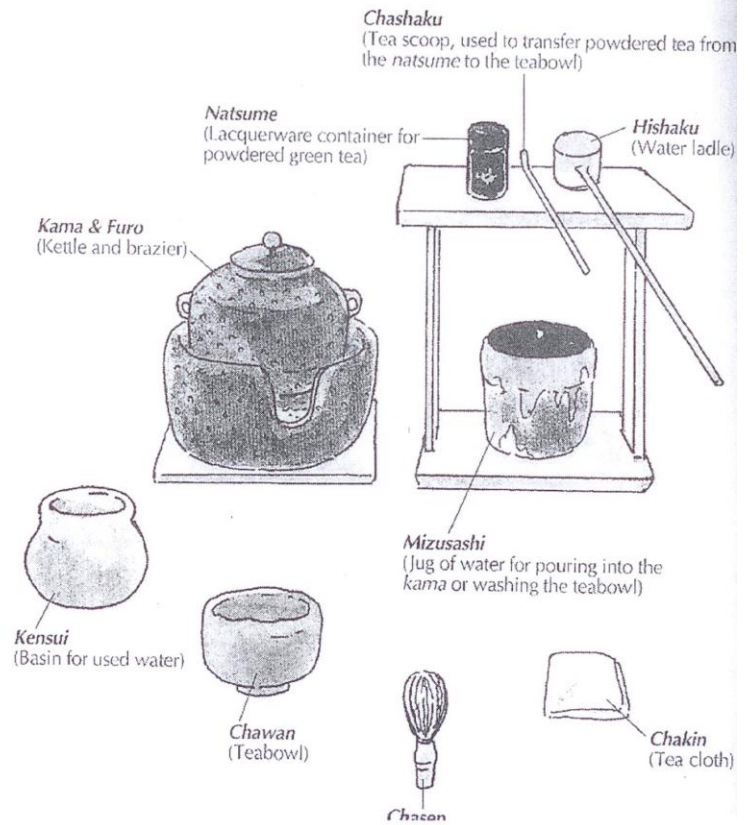
Vrste čaja

Postoje dve vrste čaja koje se koriste u čajnoj ceremoniji. *Koića* koji se priprema tako što se sa vrlo malo tople vode prelije čaj u prahu, i priprema ga domaćin u jednoj posudi iz koje gosti sami sipaju i piju. Druga vrsta čaja je *usuća* koji se služi svakom gostu ponaosob.



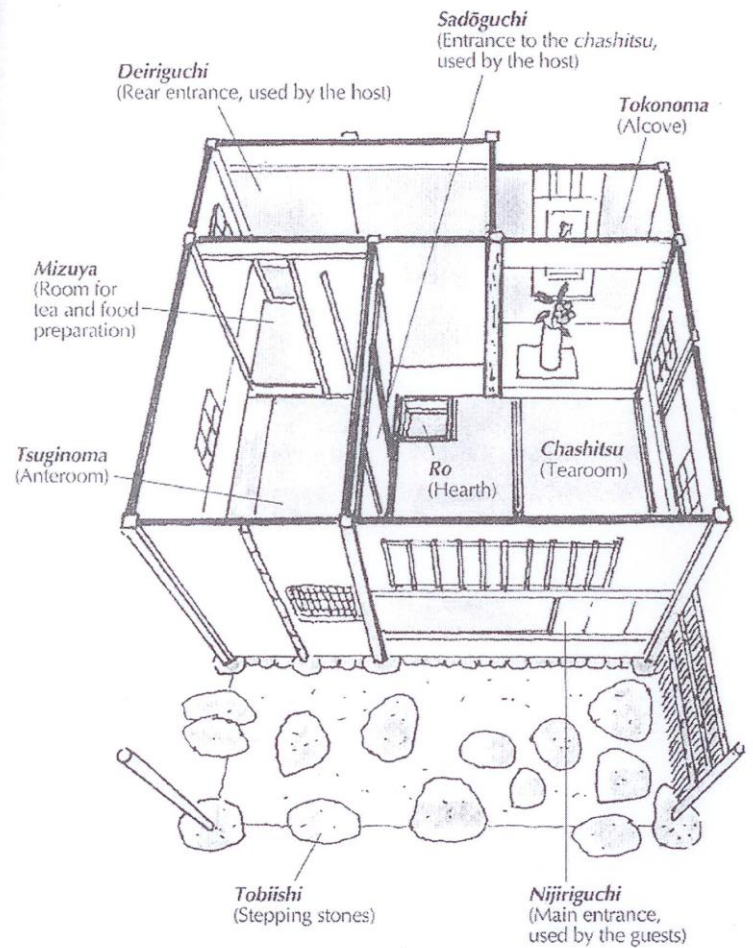
Pribor za pripremu čaja

Pribor za čaj zove se *čadōgu*. Postoji veliki broj vrsta *čadōgu-a* i na raspolaganju su različiti stilovi i motivi koji se koriste za različite događaje i u različitim godišnjim dobima. Svim delovima pribora za čajnu ceremoniju rukuje se sa najvećom pažnjom.



Soba za čaj

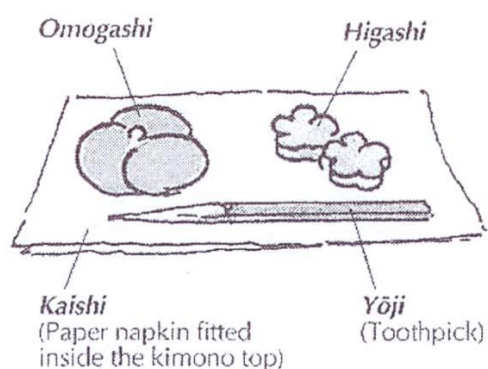
U sobi za čaj na podu se nalaze 4.5 tatami dušeka. Dekoracija sobe za čaj je minimalna, što je odraz *vabi* estetike. Ulaz u sobu, *niđirigućí*, je mali. Gosti moraju da čučnu da bi se tako provukli i ušli u sobu, jer se na taj način demonstrira "ponizan i skroman" duh.





Kako se uzimaju slatkiši

Pre početka čajne ceremonije pred goste se iznose slatkiši. Postoje dve vrste slatkiša koji se koriste u čajnoj ceremoniji: mokar tip slatkiša, *omogashi*, i suv tip slatkiša *higashi*. Kada se služe *higashi* slatkiši gosti se mogu poslužiti sa dva ili tri komada.



Kada se ispred vas stavi tanjir sa slatkišima, stavite ga prvo između vas i gosta koji sedi do vas, blago se naklonite gostu koji sedi do vas i podignite tanjir malo od stola da na taj način iskažete svoju zahvalnost. Zatim spustite tanjir na sto i uzmete slatkiš koji zatim stavljate na salvetu koja se zove *kaiši*. Nakon toga, stavite tanjir sa slatkišima ispred gosta koji sedi do vas. Gosti se zatim naizmenično poslužuju na isti način sve dok se svi ne posluže slatkišima.

Kako napraviti čaj

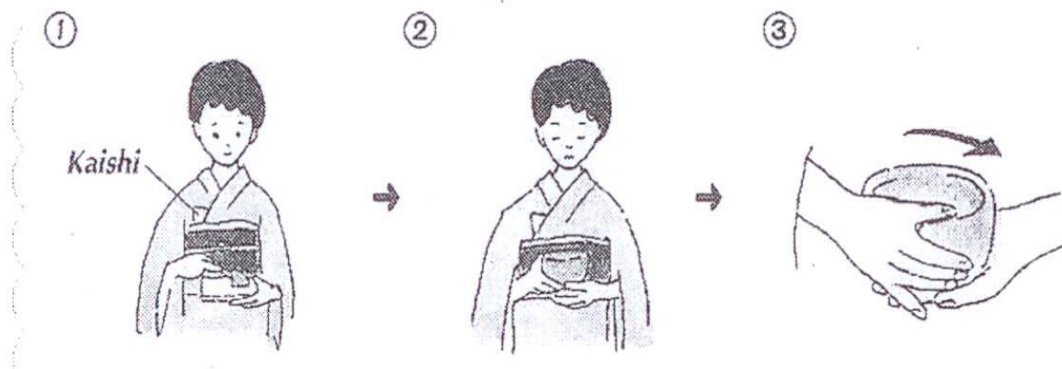


Kada su se svi gosti poslužili slatkišima, domaćin ulazi u sobu. Svi gosti tada ustanu i naklone se da pozdrave domaćina. Pre nego što će napraviti čaj, domaćin ritualno čisti sav pribor, uključujući posude za čaj, mutilicu za čaj i kašičicu za čaj. Sve se to radi u prisustvu gostiju i postoji precizan redosled pokreta na koji se to radi. Pribor se raspoređuje prema određenom aranžmanu. Kada se pripremi sav pribor, domaćin počinje sa pripremom čaja koristeći određenu grupu pokreta.

Kada se završi ritual čišćenja pribora, domaćin poziva svakog gosta da pojede svoj slatkiš izgovorivši "*molim vas poslužite se slatkišima*" pre nego što on/ona počne sa pripremom čaja. Nakon što čujete tu rečenicu, trebalo bi da pojedete vaš slatkiš pre nego što čaj bude gotov, a ako ne možete da ga pojedete do kraja, zamotajte ga u *kaiši* (salvetu) da ga ponesete kući. Gosti ne bi trebalo da jedu slatkiše nakon što su popili čaj.

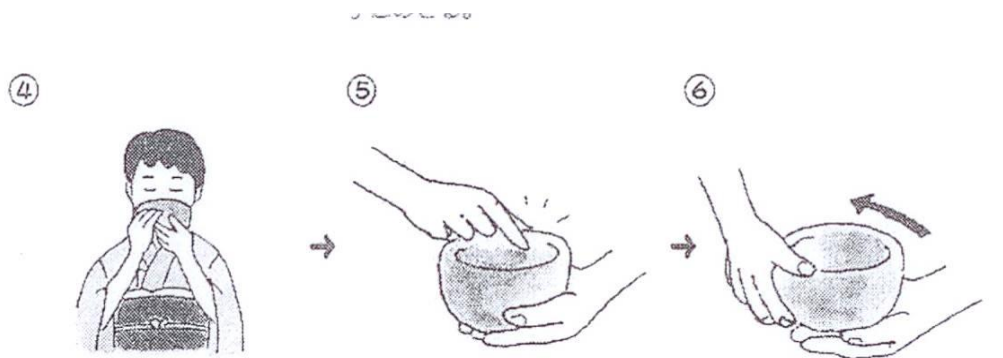
Kako se uzima čaj

Kada je čaj spreman, ili će pomoćnik poslužiti prvog gosta, ili će gost direktno preuzeti čaj od domaćina. Kada dobijete šolju čaja, postavite je između sebe i gosta koji sedi do vas, naklonite se njoj/njemu i kažete "izvinite što ću se poslužiti pre vas". Zatim stavite šoljicu ispred sebe, naklonite se domaćinu i kažete "hvala vam što se napravili čaj". Zatim podignete šolju da se tako zahvalite na pozivu da prisustvujete čajnoj ceremoniji.



Nakon toga, okrenete šolju 2 do 3 puta u smeru kazaljke na satu, da biste tako izbegli da pijete čaj sa prednje strane, uzmete gutljaj i udelite kompliment domaćinu za pripremljeni čaj rečima "čaj koji ste napravili je odličan". Čajna ceremonija je tako koncipirana da zahteva aktivno učešće svih gostiju, kao i samog domaćina.

Čaj morate popiti iz 2 do 3 gutljaja. Kada ste popili čaj, obrišite obod šolje prstima, a zatim očistite prste o *kaiši*. Okrenite šolju 2 do 3 puta u smeru kazaljke na satu dok se lice šolje ne nađe na suprotnoj strani od vas, a zatim je spustite na sto.



Pošto su svi gosti uzeli čaj, domaćin čisti pribor i priprema ga za odlaganje.

Domaćin i svi gosti onda ustanu, poklone se jedni drugima, i to je kraj čajne ceremonije.

* Zahvalni smo supruzi japanskog ambasadora u Beogradu, gosp. Etsuko Tsunozaki koja nam je ustupila ovaj tekst.

