

Biuletyn Informacyjny

Czerwiec 2020

Wydawca: Ambasada Japonii w Polsce



Droga Herbaty

Ceremonia herbaty (*chanoyu*, dosł. „wrzątek na herbatę”), znana również jako Droga Herbaty (*chadō* lub *sadō*), jest jednym z ważnych elementów kultury japońskiej, który obejmuje rytuał przygotowania i podania sproszkowanej zielonej herbaty *matcha* w obecności gości, przy zachowaniu odpowiedniej formy i etykiety. Gospodarz spotkania robi wszystko, aby zapewnić gościom doznania estetyczne i intelektualne, a także radość i spokój ducha. Aby to osiągnąć, przez dekady szlifuje swoje umiejętności; zarówno te dotyczące form przygotowywania herbaty, jak i te przekładające się na docenianie sztuki, rzemiosła, poezji czy kaligrafii. Wielu uczy się sztuki układania kwiatów, gotowania, czy ogrodnictwa, zaszczepiając w sobie bezinteresowność i dbałość o potrzeby innych.

Początki Drogi Herbaty

Zielona herbata przybyła do Japonii z Chin za sprawą mnichów buddyjskich i to właśnie oni pili ją jako pierwsi. Na początku była traktowana jako rodzaj lekarstwa. Pomagała m.in. uniknąć drzemki w czasie medytacji. Od ok. XIII wieku zwyczaj picia herbaty zaczął rozpowszechniać się także wśród arystokracji. Z czasem zaczęto organizować spotkania, podczas których goście, po skosztowaniu herbaty, mieli za zadanie odgadnąć miejsce jej pochodzenia. Wpływ mistrzów buddyzmu zen z XV wieku dał początek ceremonii herbaty, którą znamy dziś – przygotowywanie herbaty przed gośćmi stało się doświadczeniem duchowym.



© Rai Shizuno/orion/amanaimages



Sen no Rikyū © Manga Designers Lab/a.collectionRF/amanaimages

Pierwszym, który zerwał z panującym wśród wyższych sfer zwyczajem podawania herbaty podczas wystawnych przyjęć w bogato dekorowanych pokojach był Murata Shukō (1422-1502). Przygotował on ceremonię dla artystokracji w skromnym pokoju wielkości 4,5 maty tatami (ok. 9 m²). Osobą, która udoskonalila ten rytuał, był Sen no Rikyū (1522-1591). Jako syn bogatego kupca z miasta Sakai niedaleko Osaki, poznał zwyczaje artystokracji związane z piciem herbaty, jednak znacznie bardziej interesowało go podejście prezentowane przez mistrzów, którzy w rytuale herbacianym stosowali zasady buddyzmu zen. Idąc za przykładem Muraty, Sen no Rikyū usunął z pokoju herbacianego wszelkie niepotrzebne przedmioty, pozostawiając tylko to, co niezbędne. Zamiast korzystać z drogich, sprowadzanych z zagranicy naczyń, czy też wystawnych przestrzeni, Sen no Rikyū przygotowywał herbatę w chacie krytej strzechą, używając żeliwnego kociołka, pojemnika na herbatę z laki, łyżeczki i mątewki z bambusa i niejednokrotnie miseczki do ryżu zamiast czarki. W minimalnej wersji wystroju pomieszczenia jedynymi

dekoracjami były wiszący zwój oraz wazon z kwiatami. To pozwoliło uczestnikom spotkania skupić się na detalach i docenić piękno otaczającej ich prostoty.

Po śmierci Sen no Rikyū tradycja była kontynuowana przez jego uczniów i wnuka, a następnie przez trzech prawnuków. Powstawały nowe szkoły herbaty, jednak uważa się, że podstawą ich wszystkich był styl zapoczątkowany przez Rikyū. Wraz z nadejściem okresu Meiji (1868-1912) nastąpił wzrost zainteresowania praktyką Drogi Herbaty wśród kobiet. Zajęcia z ceremonii herbaty dla młodych dziewcząt traktowane były jako element nauki dobrych manier i poczucia estetyki.

Obecnie dwie największe szkoły herbaty to Urasenke i Omotesenke, założone przez dwóch prawnuków Sen no Rikyū. Dodatkowo funkcjonują jeszcze między innymi: Yabunouchi-ryū, Enshū-ryū, Ueda Sōko-ryū, Sōwa-ryū, Nanbō-ryū, Sōhen-ryū, Edo Senke, Mushakōjisenke, Matsuo-ryū, Dai Nihon Chadō Gakkai, czy Sekishū-ryū.

Ceremonia herbaty w kilku słowach

会

Spotkanie

Najważniejszym momentem spotkania jest podanie osobie goszczącej czarki herbaty przez gospodarza. Osią spotkania jest zatem relacja gospodarz-gość oraz, jeśli gości jest więcej, również relacje między pozostałymi uczestnikami spotkania. W Drodze Herbaty, choć nie tylko, używa się wyrażenia *ichi-go ichi-e*, które tłumaczy się jako „jedynego takiego spotkania w życiu”. Znaczy ono, że każde spotkanie jest szczególne, ponieważ nie zdarzą się dwa takie same – nawet jeśli uczestnicy będą ci sami, inne będą okoliczności, inny wystrój pokoju, inna czarka herbaty. Uświadomienie sobie sensu *ichi-go ichi-e* zachęca równocześnie do trenowania uważności oraz skoncentrowaniu się na „tu i teraz”.

W *chanoyu* funkcjonują dwa terminy dotyczące spotkań herbacianych: *chakai* oraz *chaji*. *Chakai* oznacza zebranie mniej formalne, skrócone, na którym podaje się na przykład tylko lekką herbatę *usucha*. Może odbywać się zarówno w kameralnym gronie, jak i w przestrzeni publicznej, natomiast herbata może być podana dziesiątkom, a nawet setkom gości. *Chaji* natomiast to spotkanie bardziej formalne, w którym zwykle nie bierze udziału więcej niż pięcioro gości; najczęściej są to osoby znające już etykietę Drogi Herbaty. O ile *chakai* może odbywać się w przestrzeniach urządzonych w stylu zachodnim, *chaji* wymaga układu tradycyjnego pawilonu herbacianego.

© YUMIKO KINOSHITA/
orion/amanaimages





© daj/amanaimages

点前 Temae

Temae to „forma”, czy inaczej sposób, w jaki podawana jest herbata na spotkaniu herbacianym. To zbiór zasad, które określają, w jakiej kolejności gospodarz ma wykonywać określone czynności oraz w jaki sposób trzymać poszczególne utensylia. Równocześnie jest to jednak jedynie przestrzeń, którą osoba podająca herbatę wypełnia swoim własnym zachowaniem i podejściem do tych reguł. Wybór formy należy do gospodarza i zależy od wielu

czynników: czy podaje lekką, czy mocną herbatę, czy ma zamiar użyć specjalnych utensyliów i rekwizytów (na przykład półek ustawianych w pokoju herbacianym), lub czy chce zaznaczyć porę dnia albo roku. Istnieją formy, dzięki którym możliwe jest na przykład wyrażenie wdzięczności za niespodziewany prezent, albo które zostały stworzone z myślą o podawaniu herbaty osobom o wysokim statusie społecznym.



Pole herbaciane w Uji © Ken Ken/a.collectionRF/amanaimages

抹茶 Matcha

Spotkanie herbaciane nie mogłoby się oczywiście odbyć bez niej – sproszkowanej zielonej herbaty. Sposób produkcji *matcha* różni się od innych japońskich herbat. Po pojawieniu się młodych listków, krzewy herbaciane przykrywa się, aby odciąć dostęp do światła słonecznego. Dzięki temu herbata zyskuje specyficzną słodycz i wyrazisty smak. Po zebraniu liście są parzone i suszone, po czym usuwa się im łożyski. Powstaje *tencha*, którą później się mieli – powstaje wówczas proszek, który znamy jako *matcha*.

Zdecydowaną większość pól herbacianych znajdziemy w prefekturach Shizuoka i Aichi, a także na Kiusiu. Jednak najwięcej plantacji używanej w ceremonii herbaty *matcha* znajdziemy w okolicach Kioto. To właśnie tam znajduje się świątynia buddyjska Kōzan-ji, do której przynależy pole herbaciane o długiej tradycji. Ponadto na południe od Kioto położone jest miasto Uji, szczególnie cenione za uprawy sproszkowanej herbaty.

Aby przygotować napój, wsypujemy *matcha* do naczynia, zalewamy gorącą wodą i roztrzepujemy bambusową mątewką. Mistrz Sen So'oku tak wyjaśnia różnicę między piciem herbaty w życiu codziennym i podczas ceremonii: “Kiedy pijemy zwykłą herbatę, możemy przy tym rozmawiać lub

spożywać posiłek. Jednak będąc w pokoju herbacianym, siedzimy na podłodze, trzymamy czarkę w obu dłoniach i koncentrujemy się tylko na herbacie, dopóki nie skończymy pić. W tym momencie staje się ona naszym jedynym celem. Myślę, że to wyróżnia ją wśród zwykłych herbat”.

W chanoyu rozróżnia się dwa rodzaje herbaty: lekką *usucha* oraz mocniejszą *koicha*. *Usucha* to herbata, której można spróbować znacznie częściej: w herbaciarniach, na publicznych spotkaniach herbacianych, lub nawet przygotować w domu. *Koicha* wymaga nieco więcej umiejętności, niełatwo jest też wypić ją w pojedynkę ze względu na intensywny smak. Rozróżnienie na lekką i mocną herbatę wyznacza rangę i atmosferę spotkania, wybór formy (*temae*) oraz używane utensylia, a także stopień interakcji z innymi ludźmi: lekką *usucha* tradycyjnie pije się po kolei oraz pojedynczo, mocną *koicha* natomiast goście często piją z jednej czarki.

© Aaron Bryson



茶席 Przestrzeń

Obecnie spotkania herbaciane można organizować w bardzo różnych przestrzeniach, ale tradycyjnym miejscem spotkań jest *chashitsu*, czyli pokój herbaciany. Jest to specjalnie wybudowany w tym celu budynek, choć ze względu na małe rozmiary i surowość wykonania, być może bardziej pasowałoby tu określenie „chatka”. *Chashitsu* może być wybudowane w stylu *sōan*, czyli „chaty krytej strzechą”, który afirmuje niedoskonałość, ubóstwo i skromność.

Budynki wykonane są z naturalnych materiałów, które poddawane są minimalnej obróbce, a jednym z najbardziej charakterystycznych elementów jest małe wejście *nijiriguchi*, przez które nie można przejść, nie schylając się. Nie mniej ważny jest krajobraz. Jeżeli pokój znajduje się w oddzielnym budynku, otacza go ogród, który powinien mieć naturalny i gościnny wygląd; to w nim goście oczekują na powitanie gospodarza. Zarówno ogrody, jak i architektura pawilonów herbacianych czerpała z tradycji ówczesnej architektury świeckiej i sakralnej oraz estetyki zen.

Tradycyjne *chashitsu* ma powierzchnię 4,5 maty (ok. 9 m²), ale istnieją zarówno mniejsze, jak i większe pokoje. Nie ma tam żadnych mebli, a uczestnicy siedzą na matach. Najważniejszym elementem jest *tokonoma*, czyli miejsce, gdzie ustawiane są kwiaty oraz wieszany jest zwój z kali-

grafią lub obraz. W *tokonomie* możemy spotkać też inne przedmioty, jak kadzielnice, pojemniki na kadzidło, czy dzban na herbatę w liściach – przedmioty dobierane są do charakteru spotkania. W pokoju znajduje się również palenisko z kociołkiem.

Pokój herbaciany przy świątyni Ken'ni-ji w Kioto
© FUMIHIKO MURAKAMI/SEBUN PHOTO/amanaimages





© SOURCENEXT CORPORATION/
amanaimages

茶道具 Utensylia

Wszystkie przedmioty potrzebne do przeprowadzenia spotkania noszą nazwę *chadôgu* (utensylia herbaciane). Wśród nich znajdziemy rzeczy, które potrzebne są do wykonywania form, naczynia związane z podawaniem herbaty i posiłków, a także sprzęty używane do sprzątania i czyszczenia tych naczyń. Do tego istnieją utensylia używane do dekoracji pokoju. Dobór przedmiotów zależy od charakteru spotkania, podawanej herbaty oraz pory roku. Gospodarz sam decyduje, jakiej czarki czy pojemnika użyje. Utensylia korespondują ze zwojem, kwiatami i wazonami, jak również ze sobą nawza-

jem. Rozpoznawanie związków i estetycznej wartości wynikającej z takiego, a nie innego połączenia sprzętów i ozdób, to jedna z niepowtarzalnych przyjemności podczas spotkania herbacianego.

Do utensyliów wystawianych w tokonomie zaliczamy zwój (*ojiku*) i wazon (*hanaire*) z kwiatami (*chabana*). Natomiast do przygotowania herbaty potrzebne nam będą m.in. kociołek do grzania wody (*kama*), naczynie na świeżą wodę (*mizusashi*), czerpak (*hishaku*), pojemnik na herbatę *koicha* (*chaire*) i *usucha* (*natsume*), czarka do herbaty (*chawan*), mątewka do utrządywania herbaty w czarce (*chasen*), czy łyżeczka do nabierania herbaty (*chashaku*).

懷石 Poczęstunek

Zgodnie z regułami gościnności, osoby uczestniczące w spotkaniu otrzymują poczęstunek zarówno w czasie *chakai*, jak i *chaji*. Obecnie przyjęło się, że w przypadku lekkiej herbaty gościom podaje się poczęstunek w formie japońskich słodczy *wagashi*. Zwykle są to *higashi*, czyli suche ciasteczka często wykonane jedynie z cukru i mąki ryżowej. Na formalnych spotkaniach, oprócz słodczy, spodzie-

wać się można herbacianej wersji *kaiseki-ryōri* („japońskiej haute cuisine”): zestawu przystawek, zup, ryżu i dodatków. Zarówno na *chaji*, jak i na *chakai*, ceniona jest sezonowość, która z jednej strony ujawniać się będzie w staraniach gospodarzy o użycie świeżych składników, typowych dla danej pory roku, a z drugiej – w wizualnym nawiązaniu do aktualnej pory roku czy tematu spotkania.

© ORANGE/a.collectionRF/amanaimages





Urszula Mach-Bryson
© Aaron Bryson

O chanoyu rozmawiamy z Urszulą Sôu Mach-Bryson, nauczycielką Drogi Herbaty w tradycji Urasenke, przewodniczą Stowarzyszenia Drogi Herbaty Urasenke Tankôkai Sunshinkai, asystentką w Katedrze Japonistyki Uniwersytetu Warszawskiego.

„Ceremonia herbaty” ma po japońsku wiele nazw: *chanoyu*, *chadô*, *sadô*, *ocha*. Czym się różnią? Czy któraś z tych nazw jest bardziej poprawna?

Tak, już sama nazwa może sprawiać problemy. Termin *chanoyu*, czyli „wrzątek na herbatę”, jest popularny wśród ludzi herbaty ze względu na romantyzm tego określenia. Przywołuje ono na myśl łączenie przeciwności — ognia i wody — oraz tworzenie z niemożliwego połączenia nowej jakości, wrzątku, do którego z kolei dodajemy herbaciany proszek, aby przygotować czarbkę herbaty — sym-

bol tego, co w nas najlepsze, i co chcemy ofiarować drugiemu.

Wiele przemawia za używaniem tej nazwy. Warto pamiętać, że określenie *chanoyu* jest starsze niż *sadô* czy *chadô* i ma szerszy zakres znaczeniowy, może się w nim też zawierać tradycja spotkań przy herbacie liściastej. Określenie *sadô*, czy też *chadô* (zapis znakowy jest taki sam) ustaliło się w okresie Edo i podkreśla aspekt treningu duchowego poprzez sztukę herbaty. *Dô* w tym określeniu oznacza drogę i łączy tradycję herbacianą z innymi sztukami-drogami w japońskiej kulturze. Termin *ocha*, czyli po prostu „herbata”, charakteryzuje zaś skromność i bezpretensjonalność. Którę z tych nazw będziemy używać zależy od nas i być może wybór będzie się zmieniać wraz z naszym indywidualnym postrzeganiem tradycji herbacianej.

W biuletynie opisaliśmy ceremonię herbaty w sześciu słowach, w dużej mierze skupiając się na jej aspekcie materialnym. Z pewnością trudno zamknąć tak bogatą tradycję w kilku wyrażeniach. Jednak czy przychodzą Pani na myśl inne słowa, które warto dodać to tej krótkiej listy?

Warto wspomnieć cztery słowa, od których często rozpoczyna się edukacja osób zainteresowanych *chanoyu*, czyli *wa – kei – sei – jaku* (harmonia – szacunek – czystość – wyciszenie). Harmonia jest tym, co tworzy dobre relacje między ludźmi i łagodzi obyczaje, buduje poczucie jedności z naturą i ludźmi. Podczas ceremonii herbacianej przejawia się ona w odpowiedniej atmosferze i zachodzi między gospodarzem, gośćmi, porą roku, serwowanym jedzeniem czy używanymi utensyliami. Jedna z moich studentek przetłumaczyła ostatnio ten aspekt *chanoyu* jako „czułość”. Wartość *kei* wymieniona jest tu w znaczeniu szacunku do drugiej osoby, ale także naszego otoczenia. Przejawia się w gościnności gospodarza spotkania, nastawieniu gości, uważnym obchodzeniu się z przedmiotami i oszczędnym korzystaniu z naturalnych zasobów. Ideogram *sei* oznacza czystość, niewinność. To nie tylko czystość

widoczna gołym okiem, ale także czystość serca, duszy. *Sei* jest także zdolnością do podchodzenia do siebie i innych uczciwie, z otwartym sercem. Wyciszenie zaś oznacza serce, które niezależnie od czasu pozostaje niewzruszone. Można powiedzieć, że *jaku* to wytworzenie zawczasu odpowiedniego stanu ducha, nieustanne wypracowywanie w sobie codziennego nastawienia, które charakteryzuje harmonia, szacunek i czystość.

Wiadomości dotyczące ceremonii herbaty docierały do Polski już w pierwszej połowie XX wieku, co znaczy, że znamy ją już prawie sto lat. W drugiej połowie XX wieku zaczęły odbywać się spotkania i pokazy herbaciane. Czy herbata jest dziś w Polsce popularna? I czy zajmują się nią jedynie specjaliści i specjalistki od kultury japońskiej?

W Polsce odbiór jest nadzwyczaj dobry, ale też w ogóle kultura japońska cieszy się uderzająco dużym zainteresowaniem. Drogą Herbaty zajmują się nie tylko specjaliści od kultury japońskiej. Studiują ją osoby zainteresowane japońską estetyką, starające się przez herbatę znaleźć „coś znośnego w naszym nieznośnym życiu”.



Pani, wraz z mężem, zajmuje się szerzeniem *chanoyu* od ponad 10 lat w strukturach szkoły Urasenke. W jaki sposób prowadzi Państwo działalność?

Prowadzimy bardzo zróżnicowaną działalność edukacyjną i popularyzatorską. Przede wszystkim nauczamy Drogi Herbaty w formie regularnych, cotygodniowych zajęć praktycznych (*keiko*) dla członków Stowarzyszenia oraz rozwijamy współpracę z siedzibą szkoły Urasenke w Kioto. Od 2008 roku organizujemy coroczne intensywne Letnie Warsztaty Herbaciane z uczestnikami z Polski i innych krajów, także Japonii. Prowadzimy też liczne pokazy, warsztaty i wykłady na temat Drogi Herbaty i kultury japońskiej w polskich oraz zagranicznych placówkach edukacyjnych i instytucjach

kultury. Organizujemy i współorganizujemy coroczne okolicznościowe wydarzenia, a także wiele spotkań herbacianych w ciągu całego roku. Oto kilka przykładów: *Hatsudate* (pierwszy kociołek roku) i *Robiraki* (otwarcie zimowego paleniska), *Rikyū-ki* (wspomnienie założyciela Drogi Herbaty, Sen no Rikyū), Noc Muzeów w pawilonie herbacianym Kaian i — wyjątkowo dla nas ważne — Obchody Międzynarodowego Dnia Pokoju w Służewskim Domu Kultury co roku 21 września. Nieustająco współpracujemy z Katedrą Japonistyki UW przy organizacji spotkań herbacianych i wydarzeń w pawilonie herbacianym Kaian w Bibliotece Uniwersyteckiej w Warszawie.

Dziękujemy pani Urszuli Mach-Bryson za pomoc merytoryczną.

© daj/amanaimages



Ambasada Japonii w Polsce
Wydział Informacji i Kultury
Al. Ujazdowskie 51, 00-536 Warszawa

www.pl.emb-japan.go.jp
www.facebook.com/JapanEmb.Poland
e-mail: info-cul@wr.mofa.go.jp