

## **Komunikacja niewerbalna i historia japońskiego ceremoniału parzenia herbaty**

*„Z rozkoszy tego świata,  
Iłości niepomiernej  
Zostaje nam po latach,  
Herbaty szklanka wiernej...”*

Takimi słowami rozpoczyna się znana piosenka „Herbatka”, którą wykonywał Jeremi Przybora z Kabaretu Starszych Panów. Utwór jest swego rodzaju hymnem pochwalnym dla koneserów tego napoju. Herbata jest znana na całym świecie ze swych właściwości leczniczych, kosmetycznych, ale przede wszystkim smakowych. W zależności od kręgu kulturowego i tradycji pije się ją jednak inaczej. Anglicy nie wyobrażają sobie dnia bez słynnego „cup of tea”, Amerykanie preferują mrożoną, Rosjanie z konfiturami, ale koniecznie nalewaną z samowara. Arabowie z kolei uwielbiają miętową z dużą ilością cukru. W Tybecie do naparu dolewa się kozie mleko z roztopionym masłem i solą, zaś w Maroku pije się mocną czarną z liściem melisy, ale nalewać ją mogą tylko pełnoletni mężczyźni. W Polsce jak wiadomo najpopularniejsza to ekspresowa z cukrem i cytryną<sup>1</sup>. Jednak istnieją na mapie świata kraje dla których picie herbaty to chwila uroczysta i wyjątkowa – są to Chiny i Japonia. W niniejszym artykule postaram się przybliżyć genezę oraz znaczenie najstarszego znanego ceremoniału parzenia herbaty, który z niewielkimi modyfikacjami przetrwał w „Kraju kwitnącej wiśni” od XV wieku<sup>2</sup>.

Unikalna procedura parzenia oraz spożywania tego wyjątkowego napoju dla Japończyków wynika z jego niezwykle silnym powiązaniem z filozofią buddyizmu zen. Jej wyznawcy dążą przez całe życie do osiągnięcia wewnętrznej harmonii i spokoju, który jest utożsamiany z Nirwaną (nazywaną tam Dziaku). Ten wyjątkowy rytuał podobnie jak sama religia ma swój niewerbalny przekaz oparty na głębokiej medytacji i modlitwie, który najlepiej chyba oddaje stare japońska maksyma *herbata i zen mają tą samą, wspólną drogę*<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> K. Bonenberg, *Legendarny herbaciany krzew*, „Aura” nr 3 2008r., s. 30.

<sup>2</sup> C. Anderessen, *Krótko historia Japonii*, Warszawa 2004, s. 64–65.

<sup>3</sup> M. Komór, *Ceremonia herbaty w Japonii*, „Azja – Pacyfik” nr 11, 2008, s. 62.

Ceremonia herbaty nazywana jest w Japonii *chanoyu* (wrzątek na herbatę) i jest ona obecnie najbardziej uroczystym sposobem przyrządzania jej. Jednak ojczyzną herbacianego krzaczka są Chiny, skąd liście niezbędne do przygotowania naparu zostały przywiezione w XII wieku przez ambasadora na dworze cesarza z dynastii Tang. Istnieje także romantyczna japońska legenda, której bohaterem jest buddyjski mnich Eisai Zenji. Zasnął on często w trakcie medytacji i modlitwy, żeby przezwyciężyć stan znużenia obciąż, więc swoje powieki. Te spadając na ziemię wypuściły pędy i wyrósł z nich pierwszy na tej ziemi herbaciany krzew, który dał początek najstarszej japońskiej plantacji tej rośliny w okolicach Uji<sup>4</sup>.

Sam ceremoniał określany także „japońską drogą herbaty” zaczął się rozwijać od XIII wieku. Genezy jego powstania znawcy kultury Japonii upatrują w *tōcha*, czyli towarzyskich spotkaniach, w trakcie których goście degustowali nowe herbaciane odmiany. Jednak sam ceremoniał, który wg definicji zaczerpniętej ze „Słownika języka polskiego” jest *zbiorem reguł i przepisów dotyczących jakiejś ceremonii, oficjalnej uroczystości obowiązujących uczestników* jest o wiele bardziej złożony<sup>5</sup>. Z uwagi na różnice między poszczególnymi regionami Japonii w herbacianym ceremoniale pozwolę sobie wspomnieć o najważniejszych symbolach, gestach i czynnościach z nim związanych.

W celebrowaniu picia herbaty najważniejszy jest człowiek i jego otoczenie. Mistrzowie parzenia tego wyśmienitego napoju – *chajin* przez całe życie doskonalą się w prowadzeniu uroczystości. Reguły przygotowywania i podawania herbaty są przekazywane z pokolenia na pokolenie ściśle według zasad spisanych przez żyjącego w XVI wieku Wielkiego Mistrza Herbaty Sen no Riky:

*Trzeba umieścić węgiel drzewny tak, by woda zagotowała się we właściwym sposob.*

*Zaparzyć herbatę tak, by nabrała właściwego smaku.*

*Ułożyć kwiaty tak, aby miały taki wygląd, jak w czasie kwitnienia.*

*Latem trzeba przywozić na myśl chłód, zimą przytulność.*

*To wszystko – nie ma żadnych innych tajników.*

*Chanoyu zaczyna się i kończy na picu herbaty<sup>6</sup>.*

Pierwsze ważne elementy ceremoniału rozpoczynają się jeszcze przed wejściem do herbaciarni – *chashitsu*. Uczestnicy uroczystości muszą przejść z domu gospodarzy do pawilonu przez specjalny ogród – *roji*. Jego wyjątkowość polega na tym, iż nie ma w nim zasadzonych kwiatów, tylko rosnące klony, bambusy i różnokolorowe trawy, którym goście muszą się pokłonić. Intensywne barwy

<sup>4</sup> P. Varley, *Kultura japońska*, Kraków 2006, s. 122–125.

<sup>5</sup> *Słownik języka polskiego* pod red. A. Sikorskiej Michalak, Warszawa 1998, s. 97.

<sup>6</sup> P. Trzeciak, *Powieki Bodhidharmy. Sztuka herbaty dawnych Chin i Japonii*, Zalesie Górne 2009, s. 285–288.

i zapach kwiecia popularnych w Japonii kamelii i orchidei nie pozwalały na wycieszenie się i skupieniu myśli na znaczeniu gestów oraz przekaz. W ogrodzie musi znajdować się basenik z wodą – *tsubakai*, przy którym leży mała szczoteczka i chusta do umycia dłoni oraz ust. Jest to symbol oczyszczenia – każdy z przekraczających próg herbaciarni musi usunąć „bród ziemski” i stać się równy z innymi uczestnikami ceremonii. Metafizyczny wymiar ma także bardzo kręta i kamienista dróżka prowadząca do poczekalni w *chashitsu*. Symbolizuje ona złożoność i trud ludzkiego życia. Nieobowiązkowym elementem jest natomiast niewielki dołek wykopany przez gospodarza przy progu budynku – to ostatnie miejsce, gdzie zaproszeni mogą zostawić przedmioty, które mogłyby zakłócić spokój i harmonijny przebieg ceremoniału<sup>7</sup>.

Będący już w poczekalni pawilonu herbacianego nazywanego *soto* goście w milczeniu przygotowują się do oczyszczenia myśli i nabrania dystansu do otaczającej ich rzeczywistości. Mają im w tym pomóc umieszczone wewnątrz kamienie, obrazy i łagodny zapach kadzidła. W tym pomieszczeniu zostawia się także buty – podczas ceremonii uczestnicy muszą być wszyscy ubrani w białe skarpetki z jednym palcem – *tabi*, co symbolizuje równość degustatorów herbaty. Podobne znaczenie mają także stonowane kolory kimona, które zakłada się idąc na taką uroczystość. Gdy gospodarz ceremonii jest już gotowy wychodzi po gości i wprowadza ich do pomieszczenia właściwego – *tokonoma*, gdzie odbędzie się ceremonia. Wchodząc jednak do niego zaproszeni muszą się bardzo schylić przechodząc przez próg zwany *nijiriguchi*, który ma jedynie 70–80 cm. Ma to zmusić do wyzbycia się pychy i oddania szacunku tradycji oraz historii herbaty. Na zewnątrz *tokonoma* obowiązkowo znajduje się stojak na miecze – dziś jedynie element ozdobny, ale w przeszłości zostawienie *katany* na zewnątrz wyrażało pokojowe nastawienie zebranych<sup>8</sup>.

Tradycyjne spotkanie herbaciane składa się z pięciu gości i gospodarzy, ale oczywiście można degustować napój zarówno w węższym jak i szerszym kręgu. Pełen ceremoniał liczy około czterech godzin, ale na co dzień praktykuje się te krótsze – 30 minutowe spotkania. Niezwykle ważną postacią jest pierwszy gość – zapraszany jest ze znacznym wyprzedzeniem przed pozostałymi i w trakcie ceremoniału pełni rolę „prawej ręki gospodarza”, choć nie wolno innym zaproszonym odczuć jego wyjątkowości<sup>9</sup>.

Po wejściu do *tokonoma* zaproszeni obowiązkowo udają się oglądać jedyną w całym pomieszczeniu dekorację – napis kaligraficzny umieszczony na rolce jedwabiu bądź papieru, który głosi indywidualnie obraną przez gospodarzy domu sentencją buddyjską. Po obejrzeniu tego dzieła i oddania mu należytego szacunku goście zasiadają na słomianych matach, które mają wymiar 180 na 90 cm (jest to nawiązanie do japońskiej filozofii głoszącej, że „dla oświeconego przestrzeń

<sup>7</sup> B. Kita, *Chado. Herbata i zen*, Łódź 1995, s. 51–58.

<sup>8</sup> O. Kakuzō, *Księga herbaty*, Warszawa 1986, s. 53.

<sup>9</sup> M. Bińczycka, *Wchodząc na drogę herbaty...*, „Dekada Literacka”, nr 6/ 2009, s. 156–157.

nie istnieje”). Pośrodku pokoju znajduje się palenisko z węglem drzewnym z wiśni albo stojący na matach przenośny piecyk – *furo*<sup>10</sup>. W tym miejscu rozpoczyna się właściwa ceremonia. Gospodarz wychodzi do małego pokoiku po niezbędne przyrządy, a rolą pierwszego gościa jest zapoznanie ze sobą pozostałych zaproszonych i podziękowanie gospodarzowi za przygotowanie spotkania. Między wszystkimi obecnymi muszą się wytworzyć dwie energie – *Wabi* i *Sabi*. Pierwsza z nich to skromność, prostota, harmonia i życzliwość, a druga to spokój umysłu, szacunek do gości i melancholijna samotność.

Podczas spotkania pierwszy gość dba o przebieg rozmowy – nie może być tu mowy o tematach budzących negatywne odczucia jak polityka, czy praca, gdyż to burzy spokój i harmonię. Gość patrzy także, czy wszystkie wachlarze leżą przed zaproszonymi w linii prostej, co symbolizuje pokojowy wymiar spotkania. Oznacza on także konkretną osobę – w japońskiej tradycji, jest przyjęte, że nawet jak osoba opuści pomieszczenie, a zostawi wachlarz, tzn., że część jego duszy jest dalej z pozostałymi. Przed podaniem herbaty można podać skromny posiłek – ryż, rybę, zupę albo sake, ale nie jest to wymagane.

Parzenie herbaty rozpoczyna się od zagotowania wody w żeliwnym kociołku (*chagama*), który jest przekazywany z pokolenia na pokolenie. Ogień musi być tradycyjnie podtrzymywany przez wiśniowy węgiel drzewny. Na oczach gości gospodarz przeciera czarkę *chawan* jedwabną chusteczką, wysypuje do środka trzy łyżeczki herbaty i zalewa ją wrzątkiem przy pomocy specjalnego nabieraka wykonanego z bambusa – *hishaku*. Zanim poda herbatę pierwszemu gościowi rozda jeszcze wszystkim tradycyjne japońskie ciasteczka *wagashi*. Jest to celowy zabieg, ponieważ herbata jest bardzo gorzka a nie można jej osłodzić, bo oznacza to brak szacunku dla przygotowującego napar. Ciasteczka są natomiast słodkie, bo pieczone z mąki kukurydzianej i gryczanej oraz sfermentowanej fasoli – często zawierają także w środku wróżbę albo sentencję. W czasie, gdy goście jedzą przekąskę gospodarz przy pomocy miotełki – trzepaczki *chasen* ubija na wierzchu napoju delikatną zieloną piankę. Następnie podaje się czarkę pierwszemu gościowi, ten unosi ją do góry pokazując wszystkim i kłania się w podziękowaniu za nią mistrzowi. Honorowy gość odwraca się do drugiego z zaproszonych i mówi *O* – *sakin*, co znaczy „Pozwoli Pan/Pani, że napiję się przed nim”. Po czym odwraca czarkę prezentując najpiękniejszy jej motyw, co ma za zadanie ukazać bogactwo domu i gospodarza. Dobrze wychowany Japończyk nigdy nie dotknie ustami frontu czarki, wierząc, że w ten sposób zabiera część jej piękna. Po napiciu się najwyżej trzech łyków dzieli się swoimi uwagami na temat smaku i wyglądu napoju z gospodarzem i pozostałymi zaproszonymi. Gdy skończy pić oddaje czarkę mistrzowi ceremonii (chyba, że jest to uroczystość w nowoczesnej aranżacji), który myje ją na oczach gości, wyciera i nalewa dla kolejnego uczestnika. Wszystkie ruchy, gesty muszą być przez

<sup>10</sup> M. Komór, *dz. cyt.*, s. 68–69.

zgrupowanych wykonywane bardzo sprawnie i ściśle według przyjętego wzorca. Japończycy wierzą, że w takich chwilach szczególnie są obserwowani przez swoich przodków i każde potknięcie, czy zahamowanie w sekwencji czynności może być przez nich źle widziane<sup>11</sup>.

Po zakończeniu picia herbaty ostatni z gości oddaje czarkę gospodarzowi, a honorowy dziękuje w imieniu wszystkich za zaproszenie na ceremonię. Wszyscy kłaniają się nisko mistrzowi uroczystości oddając szacunek domowi, tradycji w jakiej został wychowany, a w końcu jego umiejętnościom. Stałym elementem ceremonii jest prezentacja przedmiotów przy pomocy których została przygotowana herbata. Są to przede wszystkim pojemnik na sproszkowaną zieloną herbatę – *natsume* i łyżeczka do wsypywania jej – *chashaku*. Pudełeczko jest unikato-we i ręcznie malowane – często zawiera motywy kwiatowe. Po wyrażeniu zachwytu nad przedmiotami należącymi do gospodarza gość honorowy oddaje mu je bezpośrednio do rąk nisko się kłaniając. Po skończonej rozmowie przychodzi czas na pożegnanie. Jako pierwszy wychodzi najważniejszy gość, który po ukłonieniu się dekoracji i mistrzowi ceremonii wychodzi z pomieszczenia. Szykuje jednak buty dla drugiego z wychodzących – jest to oznaka najwyższego szacunku dla współuczestnika. Kolejni z opuszczający robią to samo. Ostatni z gości ma za zadanie sprawdzić jeszcze dokładnie pomieszczenie w którym wszyscy degustowali herbatę i jeśli zauważy jakieś pozostawione przez innych zaproszonych jakieś przedmioty czy śmieci musi się tym zająć. W przeciwnym razie dusze przodków mistrza ceremonii mogłyby zakłócić spokój uczestników ceremonii. Po obejrzeniu wszystkiego wychodzi żegnając się z gospodarzem, zapewniając go o bardzo mile spędzonym czasie i wyjątkowości smaku wypitej herbaty<sup>12</sup>.

Jak już wspomniałam cały tradycyjny ceremoniał japońskiej herbaty trwa około czterech godzin. W dzisiejszych czasach coraz popularniejsze są jednak te krótsze półgodzinne spotkania, Niekiedy też – zwłaszcza podczas ważnych rodzinnych uroczystości organizuje się degustacje kilku odmian herbat i wtedy ceremoniał może trwać cały dzień. Istotną sprawą jest również fakt, że Japonia nie jest jednolita kulturowo i tak naprawdę każda wyspa i region ma swoje indywidualne rytuały związane z piciem tego napoju. Warto zaznaczyć także, że przedstawiony przeze mnie opis jest bardzo skrócony. Zawęziłam go do najważniejszych symboli, gestów i elementów, bez których ceremoniał byłby nie-ważny.

<sup>11</sup> B. Kita, *dz. cyt.*, s. 66–67.

<sup>12</sup> P. Trzeciak, *dz. cyt.*, s. 234–235.

## **Summary**

Article presents the history and the most important elements of the Japanese tea ceremony. The richness of symbolism and used in the non-verbal communication makes it arouses great curiosity in cultural studies. The course and the various elements of the ceremony vary depending on, inter alia region of the country, family traditions and wealth hosts.