

Co obnáší čajový obřad?



Historie čajového obřadu

Kolébkou čajového obřadu je již po staletí jedno z nejkrásnějších a zároveň nejstarších kulturních center japonských ostrovů, bývalé císařské město Kjóto. Toto město se stalo zhruba ve druhé polovině 16. století rezidencí rodiny čajových mistrů Senke. Zakladatelem této rodiny byl **muž jménem Sen no Rikjú**. Narodil se v rodině bohatého sakajského obchodníka a do dějin Japonska se zapsal nejen jako významný politik, ale i jako **reformátor čajového obřadu**, který se stal osobním čajovým mistrem dvou nejmocnějších mužů tehdejšího Japonska.

Obřadné podávání čaje bylo však v Japonsku zvykem již ve 14. století, tj. 200 let před narozením Sen no Rikjúa. Tyto čajové dýchánky však v sobě neobsahovaly rituál čajového obřadu tak, jak se v Japonsku vypěstěný staletími zachoval do dnešních časů. Hlavním smyslem podávání čaje nebylo tehdy meditativní posezení nad šálkem lahodného čaje. Tyto čajové dýchánky byly spíše prezentací moci a bohatství a předváděním velice kvalitní čínské a korejské čajové keramiky.

Smyslem Rikjúovy metody obřadu pití čaje bylo vytvořit rituál, který by nesloužil pouze k zahánění dlouhé chvíle, ale jenž by měl i svůj pevný estetický a duchovní ideál S tímto vědomím se prostor určený pro pití čaje přenesl z okázalých aristokratických paláců do malinkých a strohých prostor čajových chýší. V dalších letech byla řemeslně dokonalá a luxusní čajová keramika dovezená z Číny a z Korey nahrazena keramikou japonskou. Místo drahých kovů - slonoviny, zlata a bronzu - se pro výrobu čajových nástrojů začal používat v Japonsku lehce dostupný bambus. Rikjú šel ve své cestě za zjednodušením a zduchovněním čajového obřadu až tak daleko, že zařadil do své sbírky čajového náčiní i předměty denní potřeby. Lakovaný tácek, na kterém se má servírovat cukroví k čaji, nahradil nádobou, která byla rolníky

používána k prosévání rýže. Místo nádoby se studenou vodou “mizusaši” začal používat dřevěný okov na nabírání vody ze studně. Tyto změny zcela jistě vyvolaly pohoršení tehdejšího čajového světa.

Všechny tyto činy však v sobě zahrnovaly **nový estetický ideál**, který byl Rikjúovým přínosem do čajového obřadu. Takto reformovaný čajový obřad, který Rikjú vytvořil, se někdy nazývá “wabiča” podle estetické kategorie wabi, která odhaluje krásu v jednoduchosti a střídmosti barev a tvarů, v jejich nedokončenosti a možná i nedokonalosti. **Duchovním zázemím tohoto čajového obřadu se pak stalo učení zenového buddhismu**, které na rozdíl od ostatních buddhistických sekt klade důraz na mysl obrácenou k prožití přítomnosti. V čajovém obřadu se zenové učení přenáší do myšlenky neopakovatelnosti a jedinečnosti setkání hosta a hostitele, která se má konat ve stavu zklidněné mysli a v atmosféře střídme a jednoduché krásy. **Čajový obřad je ve své podstatě založen na vyjádření čtyř základních principů: wa - harmonie, kei - úcta, sei - čistota a džaku - zklidnění.**

Jak probíhá čajový obřad?

Původní čaje se upravovali do podoby placek, jež se vyráběly z drcených listů. Ty se nespařovaly, ale přidávaly se do horké vody a šlehaly bambusovou štětkou. Tímto způsobem mohl být připraven jen jeden šálek a nápoj obsahoval listy i čajový prach.

Celý obřad se původně skládal z jídla a dvou porcí čaje a trval téměř půl dne. Jeho dnešní podoba zabere jen kolem čtyřiceti pěti minut. **Host vstoupí do čajovny a obdivuje hostitelovy kaligrafické svitky, květinové aranžmá, čajové nádoby, a pak poklekne a usadí se na zem.** Do místnosti vstoupí hostitel, položí před hosta mísu sladkostí, poté odejde a vrátí se s čajovou mísou a dalšími pomůckami. Usadí se naproti hostu a začne připravovat hořký, zpěněný čaj Matcha, který má zelenou barvu. **Host sleduje přípravu a jí sladkosti.**

Každé tiché gesto, od skládání hedvábného ubrousku, nalévání vody a šlehání čaje, až po hostovy obdivné pohledy při tomto postupu a oceňování pomůcek a nástrojů, to všechno musí být prosté, přirozené a krásné. Čajová mísa musí být na místě přesně určeném vzorem na podložce tatami. **Host musí při vstupu do místnosti překročit práh pravou nohou, a když odchází tak zase levou nohou.**

Nástroje pro přípravu čaje jsou jednoduché a krásné, většinou se dědí z generace na generaci a bývá to jen nádobka na čaj, čajové misky (nebo šálky), kovová konvice na ohřátí vody, naběračka, štětka ke šlehání zeleného čaje a zvláštní čajové ubrousky.

Zatímco v jiných zemích tedy jde při přípravě čaje hlavně o čaj samotný, pro Japonce je nejdůležitější příslušný obřad. Slavný japonský čajový obřad je bezesporu tím nejdokonalejším způsobem pití čaje na celém světě.