

# CERIMÔNIA DO CHÁ JAPONESA: VALORES RITUAIS E ASPECTOS ESPACIAIS

## JAPANESE TEA CEREMONY: SHARING ATMOSPHERES

**Izabela Brettas Baptista<sup>1</sup>**

ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0001-5876-8942>

**Carlos Henrique Magalhães de Lima<sup>2</sup>**

ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0003-3004-404X>

Recebido em: 30/11/2020

Aprovado em: 06/01/2021

### RESUMO

Este artigo tem o objetivo de analisar aspectos da cerimônia do chá japonesa a partir de seus valores rituais e de sua configuração espacial. Primeiramente, será apresentada a trajetória histórica de consolidação do ritual no Japão, com ênfase ao mestre Sen no Rikyu e suas contribuições à transformação do espaço da cerimônia, que potencializaram uma experiência de linguagem não-dita. Em seguida, serão introduzidos os valores rituais intrínsecos à prática para o

### ABSTRACT

*This article aims to analyze aspects of the Japanese tea ceremony considering its ritual values and its spatial configuration. First, will be presented the historical trajectory of the consolidation of the ritual in Japan, with an emphasis on Master Sen no Rikyu and his contributions to the transformation of the ceremony space, which gave force to an unspoken language experience. Second, the ritual values intrinsic to the practice to reach its fullness, such as wabi-sabi, will be introduced. Finally, with the deepening*

<sup>1</sup> Universidade de Brasília, Brasília, Brasil. Mestranda em Arquitetura e Urbanismo pelo Programa de Pós-Graduação da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, PPG-FAU/UnB. E-mail: [izabela.brettas@gmail.com](mailto:izabela.brettas@gmail.com)

<sup>2</sup> Universidade de Brasília, Brasília, Brasil. Doutor em Urbanismo pelo Programa de Pós-graduação da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal do Rio de Janeiro, PROURB-UFRJ. E-mail: [carloshenrique@unb.br](mailto:carloshenrique@unb.br)

alcance de sua plenitude e que se fortaleceram ao longo do tempo, como, por exemplo, o *wabi-sabi*. Por fim, com o aprofundamento em questões essenciais da cerimônia do chá, será possível verificar uma mudança tanto nas relações sociais que são também refletidas nos espaços arquitetônicos destinados à sua realização, quanto na linguagem utilizada – agora muito mais voltada para uma experiência interior.

**Palavras-chave:** Cerimônia do chá. Valores rituais. Aspectos espaciais. *Wabi-sabi*. *Sen no Rikyu*.

*in essential questions of the tea ceremony, it will be possible to verify a change both in the social relations reflected in the architectural spaces, as well as in the language used – now much more focused on an interior experience.*

**Keywords:** *Tea ceremony. Ritual values. Spatial aspects. Wabi-sabi. Sen no Rikyu.*

## 1. Introdução

A proximidade geográfica do Japão com a China permitiu o intercâmbio tanto de manifestações culturais e espirituais – isso compreende desde os ideogramas *kanji*, budismo – quanto de utensílios e iguarias. E é nesse aspecto que o chá e suas cerimônias estão associados.

Ainda no período Heian (794-1192), o chá foi introduzido no Japão em forma de “bolo de chá” e consumido apenas pela nobreza e por sacerdotes. Entretanto, conforme a pesquisadora Cristina Rocha (1996, p. 10), com os constantes conflitos que resultaram na ruptura diplomática dos dois países, a bebida só voltou ao território nipônico anos mais tarde, no período Kamakura (1185-1332), quando o monge Myôan Eisai (1141-1215) levou da China sementes do chá, introduzindo assim o ato de bebê-la associada à prática zen-budista conhecida como *Rizai*. A autora ressalta que “o uso do chá no Japão estava tão esquecido que em lugar de retomar a prática do período Heian, quando o chá vinha em barras e era preparado por infusão, foi-se buscar na China uma nova tradição de beber o chá”, numa época em que os monges budistas japoneses estavam encarregados do comércio entre Japão e China e aproveitando suas viagens para aprender mais sobre a religião *ch’an* – que no Japão passou a ser chamada zen (ROCHA, 1996, p. 10).

Além disso, Eisai publicou o *Kissa Yojoki* (1221), que tratava da Manutenção da Saúde pelo uso do chá, despertando um crescente interesse pela bebida. Aos poucos, a difusão da prática do chá se consolidou como um aspecto cultural do país, sobretudo em meio aos mais abastados e aos monges, que o introduziram em Toganoo, Quioto, assinalando a região do Templo Kozanji como um local de produção de um tipo específico de chá só ali encontrado, o *Honcha*.

No Período Nanbokuchō (1336-1392), o *Honcha* se popularizou, as plantações de chá se expandiram e com isto, as competições de chá tornaram a bebida um passatempo social. Como coloca Cristina, “a elite samurai participava de competições denominadas *tôcha*, em que os competidores deveriam degustar e distinguir tipos de chá de diferentes regiões do Japão” (ROCHA, 1996). Outros eventos também permitiam diferentes formas de interação social e artística, como a dança, jogos de apostas, competições de poesia, degustação de *saké* e música. Com esta readaptação do lugar do chá no Japão, a bebida passou a abarcar um público mais variado de pessoas.

Foi com o xogum Ashikaga Yoshimasa (1436-1490), após o estabelecimento da guerra civil Ōnin (1467-1477) e seu consequente refúgio em Ginkakuji – Pavilhão de Prata – cuja busca pessoal consistia no seu desenvolvimento espiritual e dedicação às artes (ROCHA, 1996, p. 14), que o chá firmou seu espaço nos ostentosos banquetes realizados ali. A guerra resultou em um grande deslocamento de pessoas dos centros urbanos, incluindo Yoshimasa. Como pontua Rocha (1996, p. 14), muitos homens ligados à vida cultural e a religião acabaram deixando a capital, resultando no espalhamento de valores e expressões pelo interior do país, então dominados por *daimyos*, os senhores de terras. Estes senhores, “côscios da necessidade de legitimar seu poder militar, logo tornaram-se mecenas da elite cultural vinda de Quioto. Procuravam legitimar seu poder através da autoridade cultural” (ROCHA, 1996, p. 14).

Tal fato fez com que a prática do chá se espalhasse ainda mais pelo país, de forma que pessoas comuns passaram a oferecer seus próprios banquetes com a bebida. Paralelamente, os monges continuaram a desenvolver o chá como cerimônia nos templos budistas. Com o tempo, as reuniões sociais de classes mais abastadas foram sendo substituídas por encontros protagonizados pelo chá, fossem formais ou cotidianos (ROCHA, 1996, p. 13).

A busca por desenvolvimento espiritual de Yashimasa o instigou a aprender mais sobre os ensinamentos do chá, uma vez que era um ritual praticado e aprofundado pelos monges. Murata Shuko (1423-1502), monge zen-budista, foi o responsável por transmitir os ensinamentos ao xogum. Como ele acreditava na busca da verdade pelo uso do chá, assimilou questões essenciais do zen-budismo, aspectos que “preconizava austeridade e simplicidade”, de

maneira que gradualmente toma forma um tipo de cerimônia em que o anfitrião, utilizando uma mesinha portátil (*daisu*), preparava e servia chá no mesmo ambiente em que seus convidados se encontravam (ROCHA, 1996, p. 13). Shuko enfatizava a humildade nesses rituais, além da cura medicinal ou da diversão, e acabou aproximando o xogum da espiritualidade por meio do zen, estabelecendo, portanto, novos valores para o chá.

A união entre o zen e o chá aos poucos se consolidou. A cerimônia passou a ser difundida como um ritual intimista e diretamente relacionado ao espírito. Diferentes estratos sociais da população japonesa, indo de chefes de Estado, guerreiros, comerciantes, monges a artistas, foram introduzidos ao chá por meio do zen, tendo aprendido em escolas, em templos ou mosteiros, sob os cuidados de um mestre zen, e raramente o faziam de outra forma (HAMMITZSCH, 1993, p. 87). Para o autor, os verdadeiros ensinamentos do zen e do chá são indissociáveis, quem não “é sensível ao gosto do zen, desconhece o gosto do chá” – porém, já ressalta que o sentido dos ensinamentos do chá, quando concebido de forma profana, representa o mero cultivo de um tipo de estética (HAMMITZSCH, 1993, p. 91).

Além de Shuko, nomes como Sen no Rikyu (1521-1591) – que contribuiu para uma cerimônia cada vez mais voltada para o indivíduo –, ou Kakuzo Okakura (1863-1914), que apresentou a cerimônia do chá ao ocidente em princípios do século XX, quando publicou *O Livro do Chá* – foram importantes para sua difusão. Okakura mostra um ritual intrinsecamente relacionado à arte e à estética *wabi-sabi* – à grosso modo, o acolhimento da imperfeição – e descreve:

É na cerimônia japonesa do chá que vemos a culminância dos ideais do chá. [...] Para nós, o chá tornou-se mais que uma idealização da forma de beber; é uma religião da arte da vida. A bebida passou a ser uma desculpa para o culto à pureza e ao requinte, uma função sagrada na qual anfitrião e conviva se uniam para produzir, para essa ocasião, a máxima bem-aventurança mundana. O aposento do chá era um oásis no monótono deserto da existência, um lugar onde viajantes exaustos podiam se encontrar para beber dessa fonte comunitária que é apreciação da arte. A cerimônia era um drama improvisado cuja trama era tecida em torno do chá, das flores e das pinturas. (OKAKURA, 2017, p. 51)

Ainda hoje, a cerimônia do chá é conhecida, a partir de Rikyu, com o lema *ichigo-ichie* (一期一会), que significa “nada jamais se repete, tudo acontece uma única vez” (MATSUDA, 2017), ou seja, incentivando a vivência do momento presente para que se perceba e desfrute intensamente aquele ritual não repetível. Esse é um valor fundante, algo determinante da disposição espacial e percepções das ambiências envolvidas no consumo cerimonial do chá.

## 2. A consolidação da cerimônia do chá com Sen no Rikyu: aspectos espaciais.

O mestre de chá zen Sen no Rikyu, consagrou-se como um dos nomes mais importantes do ritual. Aproximadamente cem anos após Murata Shuko, Rikyu deu continuidade e maior densidade em relação à essência da cerimônia. Trabalhando para o *daimyo* (senhor feudal), Toyotomi Hideyoshi, como seu mestre no período Momoyama (1573-1603), ao lado de outros nove mestres do chá, Rikyu “ajudou Hideyoshi a reunir objetos relacionados à cerimônia, avaliando seu valor e interpretando-os no complexo protocolo de utensílios utilizados em situações formais” (KOREN, 2019, p. 36). Assim provocou modificações na arquitetura do espaço construído, cuja configuração passou a ser inspirada em uma casa rural de agricultor com paredes irregulares, madeira e telhado de palha (Figura 01). Segundo Hirose (2010, p. 96), “Rikyu, além de estabelecer as regras definitivas da Cerimônia, criou o modelo de *chasbitsu*, ou Cabana de Chá, e de seu jardim”. A autora explica que o local de cerimônia “tem a simplicidade de uma cabana de camponeses, com seu telhado rústico e teto de bambu ou caniço, janelas de treliça e paredes toscas; o jardim *roji*, que lembra uma paisagem da montanha e induz à meditação; a decoração sóbria etc. (Idem).



**Figura 01 – Casa de chá.**

Fonte: <https://notivaga2010.wordpress.com/2011/03/04/as-casas-japonesas/>. Acesso em: 28 de setembro de 2020.

Com isso, a imersão fez-se ainda mais intimista, com uma linguagem enxuta que instigasse ao alcance de um nível meditativo. Esse momento é caracterizado por grande experimentação no campo do ritual, o que talvez tenha levado o mestre a propor a construção de uma sala de chá para apenas duas pessoas: o próprio mestre e o convidado. Este espaço remete o lema cerimonial apresentado na seção anterior, de que nada se repete. A interação entre ambos solicita uma presença integral para compartilhar o momento único e ali dividido. Também por isso há poucos utensílios na sala. O pequeno espaço de 12 metros quadrados (Figura 02), é distribuído em: 1) *tokonoma*, o espaço de piso elevado para colocação da flor (*ikebana*) ou da pintura; 2) tatame de honra, para o posicionamento do mestre; 3) tatame do convidado; 4) tatame de utensílios, próximo ao espaço do braseiro; 5) tatame de passagem, para se acessar um ou outro lado da pequena sala; 6) tatame de trocas, para troca de utensílios durante o ritual; 7) *Nijiriguchi*, a pequena porta que dava acesso à sala e que, não importando o *status* social, fazia com que qualquer convidado, de forma igualitária, se abaixasse para entrar. Assim, o espírito *wabi*, já praticado antes mesmo de Rikyu, reafirma-se como o verdadeiro espírito do ritual, uma vez que se atinge e, portanto, se estabelece com ele os princípios que norteiam o caminho do *chanoyu* (ritual do chá), fazendo-se uso das expressões: harmonia, respeito, pureza e tranquilidade (OKAKURA, 2017, p. 136). Rikyu fez de seu pequeno aposento um espaço de direta conexão com o entorno, ao conceber uma “edificação pequena e leve, e que não é vistosa, sem dúvida harmoniza-se serenamente com o ambiente de um jardim de sede de arbusto. Mais apropriadamente, Rikyu deve ter projetado esse espaço tomando a construção e o ambiente como um único espaço (KATO, 2007, p. 125).

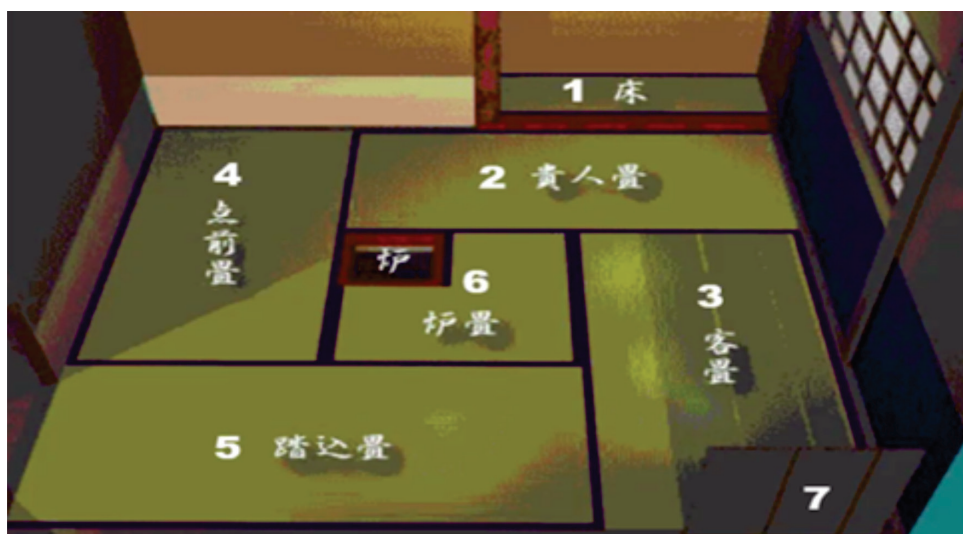


Figura 02 – Organização da casa de chá.

Fonte: <https://ameblo.jp/camiaida/entry-12220068396.html>. Acesso em: 01 de outubro de 2020.

Ainda que a busca pela simplicidade naturais influenciasse os caminhos da cerimônia do chá, essa remissão à humildade não satisfaz Hideyoshi. Ele entendia a guinada como algo suspeito, feio e obscuro (KOREN, 2019, p. 38). A desconfiança e a crescente inveja do *daymio* para com o mestre de chá provocou uma ruptura entre os dois que culminou na determinação de que Rikyu, com 70 anos, praticasse o ritual de suicídio, interrompendo o processo de transformação que vivia a cerimônia de chá. Ainda assim, a resiliência do legado deixado por Rikyu fez com que seus discípulos mantivessem sua mensagem até os dias de hoje.

### 3. Os quatro princípios do ritual

Os espaços caracterizados acima estão relacionados aos quatro princípios do ritual. O caminho do chá estabilizou seus princípios sobretudo a partir de Sen no Rikyu, foram eles: harmonia, respeito, pureza e tranquilidade.

Para Okakura, “a ênfase na harmonia deu origem a um dos aspectos mais marcantes da *chanoyu*: a prática da igualdade social no interior de um aposento de chá. Dessa maneira, a harmonia implica forte espírito democrático” (OKAKURA, 2017, p. 123). Para o alcance desse princípio, era necessário manter-se em harmonia não só no âmbito social da reunião que punha os convidados em torno da prática, mas, também e sobretudo, manter-se em conformidade com a natureza. Okakura completa:

[...] no cerne da *chanoyu* existe uma intrincada e sutil interação com o meio ambiente. Isso se torna especialmente evidente na percepção da mudança das estações do ano, um genuíno componente da *chanoyu* que se manifesta tanto na escolha dos utensílios e da comida como no método de preparar o chá. (OKAKURA, 2017, p. 123)

Para a plenitude do ritual de chá, o respeito, segundo princípio, significa, na dimensão das relações humanas, a despreensão para com o outro, ou seja “ser desprovido de interesse com o intuito de impressionar ou competir” (OKAKURA, 2017, p. 129). Ali, ao se colocar em estado meditativo e de contemplação, a atenção ao momento presente prevalecerá a quaisquer julgamentos terceiros.

Terceiro princípio, a pureza é refletida no cuidado e na limpeza para com os convidados, sendo fundamental que o aposento do chá esteja devidamente preparado antes de uma reunião. O incenso é utilizado para a purificação do espaço após a entrada dos convidados. Da mesma forma, as aleias são cuidadosamente aspergidas com água pouco antes da chegada

dos participantes (OKAKURA, 2017, p. 131). Tal purificação é entendida como limpeza do coração e da mente. Se estendendo aos utensílios, durante a cerimônia, cada peça – cujo valor é inestimável – é purificada para que se realize o ritual.

Por fim, na cerimônia do chá, tranquilidade é um estado íntimo que se reflete como efeito concreto, diferente de como se manifestam a harmonia, o respeito e a pureza. Portanto, é como se fosse um valor sintetizante e representativo dos três princípios anteriores, que são valores espirituais. Okakura escreve que “a palavra ‘tranquilidade’ é um termo budista usado com frequência para significar ‘nirvana’, o dispersar das paixões cegas e o despertar para o que é verdadeiro e real” (OKAKURA, 2017, p. 132).

A plenitude do ritual de chá se faz com um conjunto de situações que vão além dos princípios acima mencionados. Há um valor positivo na imperfeição – *wabi-sabi* – que se verifica nos utensílios e no próprio aposento do chá. O tempo é acolhido, pois é das marcas que dele se fazem que se nota o aperfeiçoamento, a prática e a experiência e isto se torna maior do que a própria perfeição.

#### 4. O *wabi-sabi* e a experiência das cerimônias de chá

O termo *wabi* na literatura, significa solidão, isolamento, quietude misturada à depressão. Já usado na arte, mais precisamente na poesia do século XII, *wabi* induz a uma interpretação de passagem de tempo como um fardo, uma melancolia intrínseca a algo, como se quase renunciasse à vida. A palavra busca destacar aquilo que há de imperfeito, de antigo. Segundo esta concepção, apenas ao apresentar uma aparência exterior pobre e imperfeita “é que o objeto *wabi* consegue fazer com que seu interior, sua essência, se manifeste. Assim, *wabi* não significa negar ou abandonar os objetos, mas penetrar o mais fundo possível em sua essência” (ROCHA, 1996, p. 14).

Tomada isoladamente, a palavra *sabi*, significa algo que é maduro, experiente, que aspira quietude e simplicidade tranquila. Segundo Gustavo Grazziano (2016), “o *sabi*, como também é conhecido, é a representação estética do reconhecimento do belo na passagem do tempo e da conseqüente impermanência de tudo que há” (GRAZZIANO, 2016, p. 137). No *sabi*, se reconhece o acolhimento e jamais o julgamento.

A estética *wabi-sabi*, portanto, encontra espaço na adoração do antigo, na valoração da experiência e, com isso, vai ao encontro à vários aspectos da arte e cultura japonesas, mas, sobretudo, do que propõe Sen no Rikyu na cerimônia do chá. Assim, como coloca Leonard Koren (2019), os princípios metafísicos, espirituais e morais do *wabi-sabi* são influenciados



por ideais de simplicidade, naturalidade e aceitação do real, presentes no taoísmo e no zenbudismo chinês. E “embora o *wabi-sabi* tenha rapidamente impregnado quase todos os aspectos da sofisticada cultura e gosto japoneses, sua plena realização ocorreu no contexto da cerimônia do chá” (KOREN, 2019, p. 35).

A humildade e a simplicidade verificadas no ritual guiado por Rikyu conferem à cerimônia a estética *wabi-sabi*. Ali, os quatro princípios (harmonia, respeito, pureza e tranquilidade) auxiliam a valorizar ainda mais a passagem do tempo no compartilhamento do presente. Também ali, os utensílios utilizados têm grande papel no desempenho do ritual. Da construção do aposento de chá aos jardins circundantes, o tempo está refletido em tudo.

Quer dizer, há grande correspondência entre as atmosferas proporcionadas pelo curso ritual e de como se apresentam dispostas do ponto dos elementos constituintes do espaço. Silêncio e sombra se revelam como gestos de elevado valor ritual. Jun'ichiro Tanizaki, apresenta uma passagem em que ajuda a entender nuances dessa atmosfera.

Em Waranjiya, os aposentos, pequenos, têm o tamanho aproximado de quatro tatames e meio, íntimo como aqueles em que se realizam cerimônias de chá, e mesmo a luz de um abajur elétrico é insuficiente para vencer a escuridão por causa do teto e do pilar do nicho *tokonoma*, enegrecidos e de brilho baço. Mas no instante em que a luz elétrica foi substituída por velas e contemplei o aparelho de jantar e as tigelas à sua luz bruxuleante, descobri no lustro denso e profundo como pântano dos utensílios laqueados um encanto que até então desconhecia. (TANIZAKI, 2007, p. 24)

Ainda sobre a simplicidade do mestre de chá, acrescenta Shuichi Kato (2007, p. 199), Rikyu “entende a riqueza de recursos e da expressão como duas coisas distintas. A abundância de sons não necessariamente eleva a qualidade da música. A variedade de tintas não necessariamente garante o desenvolvimento da expressão pictórica”. O *wabi-sabi* se faz presente quando não há qualquer imposição para que o espaço seja o que não é. A supressão aqui se dá não só pelo isolamento individual, mas pela suspensão, dentro de si, de outras representações do mundo. Daí a importância dos espaços e das atmosferas criadas.

O mestre de chá é quem possibilita a experiência estética para o convidado. Quer dizer, a cerimônia não é apenas mística, interior e intangível, mas se faz no contato compartilhado, em proximidade. Será ele o intermediário entre o convidado e o chá e partirá dele a arte que fará do convidado um ativo participante, convidando-o a compartilhar do momento presente. É seu desafio e, claro, seu grande mérito torná-la uma experiência acessível a qualquer um a partir dos princípios que corpo e alma permitem vivenciar. Simplificá-la para difundi-la.

É o mestre que possibilita uma vivência transcendental e de uma linguagem que se baseia, sobretudo na meditação, tal qual a cerimônia do chá, segundo relata Tanizaki:

Toda vez que, com uma *wan* de caldo quente diante de mim, sinto entranhar-se em meus ouvidos seu característico zumbido de inseto a voar distante e antecipo os sabores que logo provarei, tenha a impressão de que vou entrar em transe. O fenômeno deve assemelhar-se ao êxtase transcendental experimentado por um mestre do chá que ouve a água ferver e imagina o vento percorrendo a copa dos pinheiros no alto de uma montanha. Diz-se que a culinária japonesa é para ser contemplada e não consumida, mas aqui, eu diria mais: ela é digna de meditação. (TANIZAKI, 2007, p. 27)

O *wabi-sabi* contribuiu para que a identidade da cerimônia do chá fortalecesse o discurso de sua essência como propôs Sen no Rikyu, ofuscando luzes externas que distraem e dificultam de enxergar a beleza das sombras. Com efeito, essa experiência possibilita um contato com uma atmosfera interior, em que ficam tênues e distendidas as percepções entre corpo e espaço, entre forma e consciência.

Como expõe Koren (2019), desde a morte de Rikyu, uma das grandes preocupações dos grupos que estão a frente da organização das cerimônias do chá tem sido a validação de seu lugar a partir das relações diretas que eles supostamente tiveram com os ensinamentos genuínos do mestre. Nesse processo, aspectos individuais, como gostos e intenções de cada um, “têm ficado totalmente de fora da cerimônia do chá, pois até mesmo os mais discretos gestos manuais são estabelecidos com todo o rigor, de modo que supostamente permaneçam como na época de Rikyu” (KOREN, 2019, p. 38). Seja como for, a cerimônia foi difratada, difundida, compartilhada em experiências muito diversificadas e reúnem um conjunto de práticas cujas visadas cognitivas, de diferentes intérpretes, são rica fonte de investigação sobre relações com o mundo.

Por fim, este estudo pode auxiliar uma maior compreensão de aspectos identitários da cultura japonesa por meio da cerimônia do chá, uma trajetória que primeiro perpassa por uma bebida associada à banquetes e ostentação e que caminha para uma cerimônia intimista estritamente ligada à espiritualidade, a uma busca de desenvolvimento interior. O conhecimento da linguagem do corpo e da mente, bem como a assimilação de valores espaciais e fisionômicos em que se valoriza a passagem do tempo, se faz necessária para uma maior plenitude do ritual, que se consolida como um forte e tradicional aspecto da cultura nipônica.

Ficam algumas questões no horizonte a respeito de quão intrínsecos à outras dimensões da cultura nipônica são os aspectos fundantes da cerimônia do chá em um mundo atual-

mente tão globalizado que, muitas vezes, sobrepõe tecnologia à valores tradicionais. Resta saber se o distanciamento de uma busca por espiritualidade afasta também o interesse pelo conhecimento da cultura do chá e seus desdobramentos na linguagem do corpo e da mente por meio de práticas meditativas pautadas em uma relação com o budismo. No documentário de Keiko Matsuda (2017), é apresentada uma Tsuruko, mestre de chá japonesa, que viaja pelo interior do Japão em busca de expandir e compartilhar seu conhecimento sobre o chá, propiciando à pessoas que não são familiarizadas com a prática, experiências que provêm de um encontro único, ratificando mais uma vez o lema. Em suas viagens, a mestre realiza as cerimônias em espaços que surgem ao acaso, tornando o encontro ainda mais efêmero e, ainda, enfrentando os desafios de uma cerimônia mais suscetível à dispersão externa – que podem interferir na partilha do momento presente. A partir dessa abordagem, interessa produzir reflexões mais amplas a respeito do espaço em que cerimônias como estas ocorrem, tentando compreender os processos de configuração e suas transformações no tempo.

## 5. Considerações finais

As práticas da cerimônia do chá mudaram no tempo e envolvem valores cerimoniais e aspectos espaciais. A breve caracterização aqui apresentada permite tecer relações em que a acuidade perceptiva se faz entre atividade do corpo e espírito, e em que o espaço tem papel determinante. Chama atenção que uma linguagem pautada no ouvido fino, na visão penetrante e sensória da cerimônia que não demanda isolamento, pelo contrário, os sábios mencionados aqui foram homens que se ajuizaram de uma prática meditativa, de silêncio e sombra, e se propuseram compartilhá-la, tornando seu conteúdo menos opaco a parcelas consideráveis da população. Como vimos, a concentração silenciosa não exclui possibilidades de estar num espaço em conjunto. São indicativos dessa condição a conquista dos próprios princípios difundidos por Sen no Rikyu, em que é necessária a interação com o próximo para que se alcance a harmonia, o respeito e até mesmo a pureza. A linguagem não-dita na cerimônia de chá muito fala sobre a construção identitária do povo japonês, em que há um apreço pela linguagem do corpo e da mente, que se fazem primordiais no espaço, para a então partilha do momento presente em sua maneira mais genuína.

## 6. Referências

GRAZZIANO, Gustavo. **Códice: o tempo em suspensão**. Dissertação (mestrado na área de design e arquitetura), FAUUSP – USP, São Paulo, 2016.

HAMMITZSCH, Horst. **O zen na arte da cerimônia do chá**. São Paulo – SP: Editora Pensamento. 1993.

HIROSE, Chie. **A cerimônia do chá no Japão e sua reapropriação no Brasil: uma metáfora da identidade cultural do japonês**. Tese (doutorado em educação), FEUSP – USP, São Paulo, 2010, p. 44-47; 93-104.

KATO, Shuichi. **Tempo e espaço na cultura japonesa**. São Paulo – SP: Estação Liberdade. 2007.

KOREN, Leonardo. **Wabi-sabi: para artistas, designers, poetas e filósofos**. Rio de Janeiro – RJ: Editora Cobogó. 2019.

MATSUDA, Keiko. Tsuruko's Tea Journey. **Youtube**, 19 jun. 2019. Disponível em <[https://www.youtube.com/watch?v=-TToWb\\_JcHY](https://www.youtube.com/watch?v=-TToWb_JcHY)>. Acesso em: 05 out. 2020.

OKAKURA, Kakuzo. **O Livro do Chá**. São Paulo – SP: Estação Liberdade, 2017.

ROCHA, Cristina Moreira da. **A cerimônia do chá no Japão e sua reapropriação no Brasil: uma metáfora da identidade cultural do japonês**. Dissertação (mestrado em comunicações e artes), ECA – USP, São Paulo, 1996, p. 09-42.

TANIZAKI, Jun'ichiro. **Em Louvor da Sombra**. São Paulo – SP: Companhia das Letras, 2007.