

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS ORIENTAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LÍNGUA, LITERATURA E
CULTURA JAPONESA**

**A XÍCARA DA HUMANIDADE: OLHARES DE TENSHIN SOBRE A ARTE E A
NATUREZA EM *O LIVRO DO CHÁ*
(VERSÃO CORRIGIDA)**

NARUMI ITO

São Paulo-SP

2023

NARUMI ITO

**A XÍCARA DA HUMANIDADE: OLHARES DE TENSHIN SOBRE A ARTE E A
NATUREZA EM *O LIVRO DO CHÁ*
(VERSÃO CORRIGIDA)**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Língua, Literatura e Cultura Japonesa (PPGLLCJ) na área de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH) da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de mestra em Letras. Sob orientação da professora Dra. Neide Hissae Nagae.

São Paulo-SP

2023



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS

ENTREGA DO EXEMPLAR CORRIGIDO DA DISSERTAÇÃO/TESE [Termo](#)
de Anuência do (a) orientador (a)

Nome do (a) aluno (a): Narumi Ito

Data da defesa: 16/02/2023

Nome do Prof. (a) orientador (a): Dra. Neide Hissae Nagae

Nos termos da legislação vigente, declaro **ESTAR CIENTE** do conteúdo deste **EXEMPLAR CORRIGIDO** elaborado em atenção às sugestões dos membros da comissão Julgadora na sessão de defesa do trabalho, manifestando-me **plenamente favorável** ao seu encaminhamento ao Sistema Janus e publicação no **Portal Digital de Teses da USP**.

São Paulo, 06/04/2023

(Assinatura do (a) orientador (a))

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catálogo na Publicação
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

Dissertação (Mestrado em Letras) – Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas. Departamento de Letras Orientais. Área de concentração: Língua, Literatura e Cultura Japonesa. Universidade de São Paulo, 2023.

Ito, Narumi

A xícara da humanidade: olhares de Tenshin sobre a arte e a natureza em *O Livro do Chá*/ Narumi Ito; orientadora Neide Hissae Nagae. – São Paulo: FFLCH, 2023

125 f.

1. *O Livro do Chá*. 2. Kakuzō Okakura. 3. Cerimônia de chá. 4. Arte japonesa. 5. Natureza. I. Nagae, Neide Hissae, orient. II. Título

Ito, Narumi. **A xícara da humanidade:** olhares de Tenshin sobre a arte e a natureza em *O Livro do Chá*/ Narumi Ito; orientadora Neide Hissae Nagae. – São Paulo: FFLCH, 2023.

Aprovado em:

Banca Examinadora

Prof(a). Dr(a). _____

Instituição: _____

Julgamento: _____

Prof(a). Dr(a). _____

Instituição: _____

Julgamento: _____

Prof(a). Dr(a). _____

Instituição: _____

Julgamento: _____

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora, a professora Dra. Neide Hissae Nagae, por todos os ensinamentos. Minha vida acadêmica foi mais proveitosa porque tive a orientação dela. Desde a graduação em Letras pela Universidade do Estado do Mato Grosso já contava com o seu apoio no âmbito dos estudos japoneses. A gratidão e o carinho são imensuráveis.

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), processo nº 2020/04146-3, que me proporcionou recursos financeiros para a realização desta pesquisa. Também agradeço pela Bolsa Estágio de Pesquisa no Exterior (BEPE), processo nº 2021/08038-3, usufruída entre maio e novembro de 2022, em Kanazawa, Japão. Esse amparo foi essencial para que eu pudesse me dedicar exclusivamente ao mestrado. O estágio pesquisa foi uma vivência única e enriquecedora, onde pude unir a teoria com a prática.

Aos professores da banca do Exame de Qualificação e da defesa final: Dr. Diogo César Porto da Silva, Dra. Elisa Massae Sasaki, Dr. Leonam Lauro Nunes da Silva e Dra. Michiko Okano agradeço por terem aceito esse convite e pelo tempo que dispuseram e ainda vão dispor para lerem o meu trabalho. Obrigada por participarem desse momento importante para mim.

Aos amigos do mestrado. Em especial, o Eldo, o Felipe, o Stanley e o Rafael, infelizmente fiz todas as disciplinas à distância por causa da covid-19 e, mesmo assim, desenvolvi laços que quero manter por toda a vida. Aos amigos que fiz no Japão, poder conversar sobre a minha pesquisa com estudantes japoneses e de outros países foi uma experiência preciosa.

As pessoas queridas em minha vida, em especial, Leony, Leonam e Manuela, muito obrigada pelo constante apoio na minha trajetória acadêmica, eu sei que posso contar com vocês. À minha família, sobretudo minha mãe Kimiko, que esteve sempre ao meu lado me apoiando.

Aos professores e ao Programa de Pós-Graduação em Língua, Literatura e Cultura Japonesa (FFLCH-USP) que me proporcionaram essa conquista de desenvolver uma pesquisa no âmbito dos estudos japoneses, tendo como auxílio diversos docentes bem formados.

Aos professores e funcionários da Universidade de Kanazawa que me acolheram e me auxiliaram no desenvolvimento do meu estágio pesquisa no exterior. Sobretudo,

agradeço ao professor Kinya Sugiyama, supervisor no exterior da minha pesquisa, que facilitou a experiência de diversas oportunidades que enriqueceram a realização desse estudo.

À Universidade do Estado do Mato Grosso e todos os amigos que fiz durante a graduação em Letras, em especial, gostaria de citar Ana, Carla, Leandro, Leony, Marília e Valdinei. A UNEMAT sem dúvida faz parte da minha história e foi essencial para a minha formação acadêmica.

RESUMO: *O Livro do Chá* (1906), de Kakuzō Okakura (1863-1913), também conhecido por Okakura Tenshin, foi lançado pela primeira vez em Nova York com o título em inglês *The Book of Tea*. A publicação ocorreu durante a Era Meiji (1868-1912), época em que se abriram os portos para a modernização alcançar todo o país e, ao mesmo tempo, foi um momento de intensa troca com o Ocidente. Já perto do final dessa Era, o livro ensaístico estreou, despertando novas visões do Ocidente para o Oriente. Em um período histórico em que se valorizava o produto ocidental, Tenshin foi um dos primeiros japoneses a se dedicar na divulgação das tradições nipônicas. Nesta pesquisa, tivemos como questão norteadora: como podemos compreender os conceitos de arte e natureza em *O Livro do Chá*. Nesse sentido, além da cerimônia de chá, realizamos breves incursões sobre o universo de outras manifestações artísticas japonesas, como a pintura e a poesia, nas quais é possível observar o apreço pela natureza na cultura nipônica e detectar de que modo Tenshin as incorpora em seu livro, que prioriza a arte do chá para apresentá-la como uma expressão representativa da cultura de seu país, mostrando-se um intelectual à frente de seu tempo para confrontar a onda da modernização ocidental. Utilizamos leituras críticas de algumas linhas teóricas para desenvolver uma posição autônoma, seguindo a visão de Zanella (2013), e para tanto, destacamos como principais referências teóricas Suzuki (1973; 2017), Sen (1998; 2008; 2017), Hisamatsu (1970; 1995) e Rocha (1996; 1998).

PALAVRAS-CHAVE: *O Livro do Chá*. Kakuzō Okakura. Cerimônia de chá. Arte japonesa. Natureza.

ABSTRACT: *The Book of Tea* (1906), by Kakuzō Okakura (1863-1913), also known as Okakura Tenshin, was released for the first time in New York, with the English title *The Book of Tea*. The publication took place during the Meiji Era (1868-1912), at a time when the ports were opened for modernization to reach the whole country and, at the same time, it was a moment of intense exchange with the West. Near the end of this Era, the essay book debuted, awakening new visions from West to East. In a historical period in which the western product was valued, Tenshin was one of the first Japanese to dedicate himself to the dissemination of Japanese traditions. In this research, we had as a guiding question: how can we understand the concepts of art and nature in *The Book of Tea*. In this sense, in addition to the tea ceremony, we made brief incursions into the universe of other Japanese artistic manifestations such as painting and poetry, in which it is possible to observe the appreciation for nature in Japanese culture and detect how Tenshin incorporates them in his book, who prioritizes the art of tea to present it as a representative expression of his country's culture, revealing that he is an intellectual ahead of his time to confront the wave of Western modernization. We made use of critical readings of several theoretical studies in a way to make possible to develop an autonomous position, following the vision of Zanella (2013), and for that, we highlight as main theoretical references, Suzuki (1973; 2017), Sen (1998; 2008; 2017), Hisamatsu (1970; 1995) and Rocha (1996; 1998).

KEYWORDS: *The Book of Tea*. Kakuzō Okakura. Tea ceremony. Japanese art. Nature.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
CAPÍTULO 1 – CHANOYU: UMA EXPRESSÃO ARTÍSTICA TRADICIONAL JAPONESA	17
1.1 descobrimento do chá.....	20
1.2 Sen no Rikyū e o seu legado na <i>chanoyu</i>	27
1.3 A influência do taoísmo e do zen budismo	36
1.4 O aposento da cerimônia de chá.....	45
1.5. Os principais utensílios	52
1.6. A estética do <i>wabicha</i>	60
CAPÍTULO 2 – O LIVRO DO CHÁ, DE KAKUZŌ OKAKURA	67
2.1. Uma obra ensaística	69
2.2 Breve biografia de Kakuzō Okakura (1863-1913).....	74
2.3. Um elo entre o Oriente e o Ocidente	80
2.4. A xícara da humanidade	85
CAPÍTULO 3 – A ARTE E A NATUREZA NA VISÃO DE TENSHIN	92
3.1 Os japoneses e a natureza	93
3.2 O jardim do chá.....	97
3.3 O chá enquanto obra de arte	103
3.4. O equilíbrio entre a arte e a natureza.....	107
CONSIDERAÇÕES FINAIS	112
REFERÊNCIAS	115

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Planta <i>Camellia Sinensis</i>	21
Figura 2: Lu Yu bebendo o chá.....	22
Figura 3: Pintura da Dinastia Tang na China	22
Figura 4: Mestre Sen no Rikyū	27
Figura 5: Templo Daitokuji.....	28
Figura 6: Shodō e chabana em um tokonoma.....	31
Figura 7: Taian: a casa de chá.....	34
Figura 8: Lao Zi.....	36
Figura 9: Yin yang.....	38
Figura 10: Mosteiro Xuankong na China.....	39
Figura 11: Tigela restaurada com a técnica do <i>kintsugi</i>	42
Figura 12: Iho-an (Casa da Fragrância Duradoura), Templo Kodai-ji, Kyoto	45
Figura 13: Alguns elementos que compõem a chashitsu	49
Figura 14: Wa, kei, sei e jaku	50
Figura 15: Casa tradicional japonesa (exterior).....	52
Figura 16: Casa tradicional japonesa (interior).....	52
Figura 17: Chawan, criado por Kusano, Iweth	53
Figura 18: Chawan Kuroraku.....	54
Figura 19: Seis tipos de natsume.....	55
Figura 20: Três tipos de chaire.....	55
Figura 21: chashaku de bambu	55
Figura 22: Chashaku de marfim	56
Figura 23: Hishaku.....	56
Figura 24: chasen.....	56
Figura 25: Mizusashi.....	57
Figura 26: Kama.....	57
Figura 27: hanaire 1	58
Figura 28: chabana.....	58

Figura 29: hanaire 2	58
Figura 30: Wabi-sabi na arquitetura	62
Figura 31: Estética wabicha	64
Figura 32: Estilo sukiya em seu interior	65
Figura 33 - Okakura no Museu de Belas	74
Figura 34 - Ernest F. Fenollosa	75
Figura 35 - Pintores trabalhando no Nihon Bijutsuin em Izura	80
Figura 36- Jardim do chá	98
Figura 37 - Lavatório de pedra	99
Figura 38 - Lanterna de pedra	99
Figura 39 - Roji, caminho do jardim	100
Figura 40- Chabana, flor do chá	101
Figura 41 - Flores e pássaros das quatro estações, de Kanō Eitoku, século XVI, cores no papel com folhas douradas, 164,5 x 359,0 cm	104

INTRODUÇÃO

O Brasil é o país que contém a maior comunidade de imigrantes e descendentes japoneses. De acordo com o Site da Embaixada do Japão no Brasil, na última pesquisa realizada, a população de japoneses e descendentes corresponde aproximadamente a 1,5 milhão. Apesar disso, muitos brasileiros desconhecem a cultura japonesa. Na maioria das vezes, o conceito de cultura nipônica se restringe aos estereótipos de samurais, gueixas, ninjas e, na pós-modernidade, a culinária, os mangás e os animes. Por consequência, ainda há poucos estudos que exploram outros temas que também fazem parte dos costumes do extremo Oriente.

Um exemplo de aspecto cultural japonês pouco conhecido pelos brasileiros é a *chanoyu* (茶の湯) ou cerimônia de chá japonesa. Nos dias atuais, o chá tornou-se uma bebida bem difundida e consumida no Ocidente por meio da influência oriental. Além de ser uma bebida de hábito cotidiano, também é usada para fins medicinais, já que diversas plantas oferecem benefícios para inúmeros tratamentos e prevenções de doenças. Assim, veremos, no primeiro capítulo, como uma planta descoberta na China foi tão disseminada no mundo todo e, sobretudo, a peculiaridade da *chanoyu* enquanto uma arte que integra vários aspectos da cultura japonesa, como, por exemplo, a reverência à natureza.

Para exemplificar a importância do chá¹ para a cultura japonesa faz sentido trazer um breve relato pessoal. Meus avós paternos nasceram no Japão e vieram adultos para o Brasil. Trouxeram com eles diversos costumes daquele país, como, por exemplo, o hábito de tomar chá verde todos os dias. Meu avô paterno, já falecido, trabalhou em uma fazenda de café no interior do Paraná, onde conheceu seu empregador, um japonês que havia trazido da terra do sol nascente mudas de chá que cultivava no Brasil. Ele ganhou uma pequena muda e até hoje minha avó tem sua própria plantação de chá verde onde mora, em uma pequena chácara na cidade de Umuarama, Paraná. Além de plantar, minha avó colhe, amassa, deixa secar, esquentar até exalar o aroma e depois guarda em potes para que o chá dure por mais tempo. Essa tradição familiar me motivou a pesquisar sobre a história do chá.

Um dos livros mais acessíveis que encontramos sobre o chá é *The Book of Tea* (1906), escrito originalmente em inglês com a tradução de Leiko Gotoda para o português *O Livro do Chá* (2008), do escritor japonês Kakuzō Okakura (1863-1913), também

¹ Neste caso, ressaltamos que se trata do chá enquanto bebida e não exatamente da cerimônia de chá.

conhecido por Okakura Tenshin. Neste trabalho, optamos por usar tanto o nome completo Kakuzō Okakura quanto apenas Tenshin, mas dando preferência a Tenshin, seu nome artístico e como ele ficou conhecido. Seu livro sobre o chá sempre é mencionado quando se trata de estudos acadêmicos ligados à cerimônia do chá japonesa. A obra traz descrições da *chanoyu*, palavra que significa literalmente "água quente para o chá", comumente conhecida como a cerimônia do chá japonesa. O ritual envolve, entre outros acontecimentos, a preparação do chá verde em pó chamado *matcha* (抹茶). Outra denominação importante para a cerimônia é o *chadō* (茶道), palavra que pode ser traduzida como o "caminho do chá", e trata-se de um conceito mais moderno. *Chanoyu*, por outro lado, é mais antigo, pois foi muito utilizado por Sen no Rikyū (1522-1591), um dos fundadores da tradicional cerimônia do chá (RUSSELL, 2018).

No Japão, há o costume de beber o chá durante as refeições ou a qualquer hora do dia. Ao contrário do que ocorria no passado, quando somente os inseridos na classe alta tinham acesso a esse hábito, hoje não há restrição de classe social. A erva se tornou popular, e quando alguém deseja acolher uma visita, por exemplo, oferece-lhe a bebida (HORIGOSHI, 2012). O chá, para os japoneses e para muitos imigrantes e seus descendentes que moram no Brasil, é análogo ao café para os brasileiros, bebida presente diariamente na vida da maior parte da população. Além do chá fazer parte do cotidiano de muitos cidadãos, o Japão possui uma cerimônia bem elaborada para se beber o chá, que em sua estrutura segue princípios filosóficos e estéticos, como o *wabi-sabi*.

Na época em que Okakura escreveu *O Livro do Chá*, ainda havia um imaginário repleto de pré-conceitos do Ocidente para com o Oriente. O estudioso reflete, em sua obra, sobre alguns estereótipos, como este: "Nós, os asiáticos, ficamos com frequência consternados com a estranha teia de fatos e fantasias que tem sido tecida a nosso respeito. Somos descritos como seres que vivem do perfume do lótus, quando não de ratos e baratas" (OKAKURA, 2008, p. 32). Percebe-se um desabafo do intelectual sobre a falta de alteridade entre os dois lados, por isso, ele propõe, em seu escrito, apresentar um lado do Japão que era até então desconhecido por grande parte do povo ocidental.

O Livro do Chá revela diversos elementos da cerimônia: traz explicações de como o ambiente é preparado, evidencia a influência do taoísmo e do zen para o ritual, mostra a importância das flores, valoriza os mestres de chá e os utensílios de cerâmica, ferro e madeira em laca. A obra é significativa no sentido de criar laços, desenvolver uma ponte entre as culturas orientais e ocidentais, uma vez que é capaz de explicar, contextualizar e

informar sobre questões culturais do Japão de modo acessível, sobretudo por ter sido escrito em língua inglesa por um japonês que residia no Ocidente.

O Livro do Chá, de Kakuzō Okakura, foi a única produção do autor traduzida para a Língua Portuguesa, todavia, além desta, são conhecidos outros escritos em Língua Inglesa: *The ideals of the East* (1903) e *The awakening of Japan* (1904). Todos os seus livros tinham propósitos semelhantes: romper com alguns preconceitos em relação aos orientais, sobretudo o povo japonês, e mediar uma relação de respeito e compreensão entre o Leste e o Oeste.

Neste contexto, Tenshin demonstra preocupação em relação à visão ocidental sobre o Oriente, sobretudo o Japão. Por meio do chá, busca esclarecer o modo de vida japonês, apresentando a *chanoyu* como uma arte representativa no que diz respeito à tradição nipônica, pois envolve, em seu ritual, uma vasta lista de ideais e costumes que cercam a cultura japonesa. A arte do chá possui os conceitos meditativos do zen ao mesmo tempo que abarca os princípios da vivência do *dō* (caminho), além de trazer consigo os ideais estéticos que apresentaremos ao longo do primeiro capítulo desta dissertação (FURIHATA, 2008).

Apesar muitos imigrantes japoneses terem se estabelecido no Brasil e o chá fazer parte da cultura brasileira, ainda pouco se sabe sobre a origem do chá e a cerimônia que continua sendo praticada no Japão e nas diásporas. Dessa maneira, um dos nossos objetivos foi compreender a arte do chá, uma tradição que percorreu o tempo e o espaço e possui grande relevância para a cultura nipônica.

Para esta pesquisa, usamos o *rōmaji* (a romanização do japonês, significa literalmente "letra romana"), seguindo as regras do Sistema *Hepburn*. Foram feitas transcrições fonéticas da língua japonesa para o alfabeto latino (ou romano), levando em consideração que na língua japonesa geralmente são usados três tipos de alfabetos: *kanji* (ideogramas), *hiragana* (silabário usado para palavras japonesas) e *katakana* (silabário usado principalmente para palavras estrangeiras ou onomatopeias).

Nesta dissertação de mestrado propomos uma análise que considera a reverência à natureza de modo artístico por intermédio da obra *O Livro do Chá*, do japonês Kakuzō Okakura. Assim, buscamos compreender as concepções de arte e natureza na visão de Tenshin, que foi um erudito no que diz respeito às artes japonesas. Sob a influência do pensamento zen e taoísta, construiu uma opinião que valorizava a naturalidade e isso repercutiu em seus escritos. Utilizaremos leituras críticas de algumas linhas teóricas, para que seja possível desenvolver uma posição autônoma, seguindo a visão de Zanella (2013),

e para tanto, destacamos como principais referências teórica, Suzuki (1973; 2017), Sen (1998; 2008; 2017), Hisamatsu (1970; 1995) e Rocha (1996; 1998).

O trabalho foi dividido em três capítulos. No primeiro “*Chanoyu*: uma expressão artística tradicional japonesa” abordamos sobre os principais temas que circundam o universo da *chanoyu*, empregando, como uma das principais referências, *O Livro do Chá*, de Okakura. No segundo, intitulado: “*O Livro do Chá*, de Kakuzō Okakura”, apresentamos alguns aspectos estruturais ligados a obra ensaística, além de introduzir sobre a biografia do autor e seu contexto histórico e político. No terceiro e último capítulo “A arte e a natureza na visão de Tenshin” propomos uma reflexão no que diz respeito à relação entre os japoneses e a natureza, além de trazer à tona o jardim do chá e nos atermos na visão de Okakura sobre os conceitos de arte e a natureza.

CAPÍTULO 1 – *CHANOYU*: UMA EXPRESSÃO ARTÍSTICA TRADICIONAL JAPONESA

O chá é a segunda bebida mais consumida no mundo depois da água (DUBRIN, 2010). Na contemporaneidade, produz-se no mundo em torno de quatro milhões de toneladas métricas por ano, ou seja, aproximadamente três milhões e meio de hectares da superfície da terra são destinadas às plantações de chá (DRIEM, 2019). A difusão e expansão do chá em âmbito mundial inclui diversos fatores, entre eles o poder medicinal e energético, o sabor revigorante, os variados modos de preparo, um pretexto para socializar, entre outros. Ainda que o mundo todo consuma o chá por essas razões o Japão foi o único país que elaborou uma cerimônia profundamente sofisticada para se beber o chá. O ritual persistiu por séculos e continua com seus princípios vivos, passando de geração em geração.

Após a pimenta, o chá foi a segunda especiaria mais desejada e comercializada pelos exploradores ocidentais. Era rodeada de mistérios, nativa de um território distante, vendida por um preço alto e, conforme presumiam, cheia de benefícios para a saúde. O chá foi, de certa maneira, uma erva que prometia curar variadas doenças, útil para muitos tratamentos ainda desconhecidos na Europa. De fato, o preparo do chá foi extremamente benéfico, já que ferver a água a torna potável, diminuindo a propagação de doenças e evitando mortes (GRACINDO, 2013).

O ritual do chá é reconhecido e praticado em diversos países, vale ressaltar a importância do Centro de Chado Urasenke do Brasil localizado em São Paulo, que faz o trabalho de divulgação da *chanoyu*, que leva consigo, do Japão para o mundo, uma expressão da arte tradicional japonesa. A prática do chá carrega ideais, costumes e práticas que envolvem toda a cultura e a história do Japão. De acordo com Kátia Mendes, em sua dissertação de mestrado intitulada *A arquitetura tradicional japonesa e o seu contributo para a casa contemporânea* (2020), a cerimônia de chá pode ser compreendida como um evento que carrega vários procedimentos envoltos num conjunto de ritos e regras. Apesar dessa pesquisa não ser exatamente sobre a cerimônia de chá, por causa da temática, tornou-se inevitável não notar que muitos aspectos arquitetônicos tradicionais japoneses foram influenciados pela arte do chá. Assim, para a estudiosa:

É o evento onde o dono da casa ou o anfitrião convida um grupo seletivo de pessoas para atenderem à partilha do chá. Este é, muitas das vezes, feito na presença de todos, através (*sic.*) de procedimentos ancestrais e rigorosos, que

criam uma coreografia elaborada, o que exige prática, rigor e atenção. O chá é depois servido aos convidados. Esta cerimônia é uma das heranças japonesas e representa o povo e a sua cultura, apesar de ter ancestrais chineses e budistas. Ainda assim, a cerimônia e o Xintoísmo partilham do mesmo objetivo: a procura do sublime (MENDES, 2020, p. 83).

Essa procura pelo sublime é mais espiritual do que física, pois a cerimônia, com todas as suas exigências, busca em seu íntimo o desapego pelo mundano e o apreço pelo espiritual. Mendes (2020) acrescenta que a *chanoyu* pode ser vista como um rito aparentemente simples, uma ocasião em que o anfitrião e seus convidados partilham o chá. Ao mesmo tempo, por meio de minhas leituras e vivências em algumas sessões da cerimônia de chá no Japão e no Brasil, percebemos que a cerimônia possui uma sequência rígida de acontecimentos que deve ser seguida com disciplina e exatidão.

A arte de beber chá é, com frequência, usada para representar o povo japonês, ainda que esse costume tenha sido importado da China e o Taoísmo e o Budismo terem exercido grande influência para a sua constituição. Gusty Herrigel, na obra *O zen na arte da cerimônia das flores* (1979), retrata como seria participar do início de uma cerimônia do chá:

Os poucos convidados para a Cerimônia do Chá penetram na sala por sua entrada de pequena altura. Os convidados começam a entrar lentamente, inclinando-se em humilde reverência. Eles já haviam lavado as mãos com cuidado na fonte do jardim, antes de deixar seus sapatos sobre as pedras revestidas de musgo, afastando-se do mundo exterior. Uma paz serena e o brilho da limpeza envolvem essa silenciosa sala interior. Do pequeno bosque de bambu sopra uma brisa suave, que passa sobre o braseiro de carvão, embutido no arco sobre o qual repousa a chaleira. Os convidados escutam o suave murmúrio metálico da água a ferver. Talvez o chá verde e forte esteja sendo batido com uma vareta de bambu para ficar espumoso (HERRIGEL, 1979, p. 42).

Nem sempre haverá um bosque de bambu – talvez essa seja a referência do autor para mostrar a inserção da casa de chá em um ambiente cercado de “natureza” – mas esse ambiente também pode ser artificial, elaborado, arranjado, escolhido intencionalmente. A entrada de pequena altura da casa de chá remete ao ato de abaixar-se em sinal de humildade. Essa reverência é necessária ao adentrar a casa de chá, demonstra que todos são iguais e retira o peso das diferenças que o mundo impõe. Lavar as mãos e a boca no jardim sinaliza o ato de purificar o corpo e o espírito, por dentro e por fora, antes de iniciar a cerimônia. Tirar os sapatos metaforiza o desligamento do mundo, o esquecimento dos estresses cotidianos, das preocupações mundanas. Os convidados devem se concentrar exclusivamente neste precioso espaço de tempo, que pode ser chamado de *ichigo ichie*

(一期一会), conceito zen-budista relacionado a um momento único, que jamais poderá se repetir.

O silêncio é o vazio de ruídos que evoca um sentimento de paz interior nos convidados. A falta de sons torna-se predominante, permitindo ouvir o som do vento soprando as folhagens do bambuzal ou a água fervendo na chaleira. O rito se torna único e memorável quando todos os sentidos humanos são aguçados. Cristina Rocha, (1996) em sua dissertação de mestrado *A cerimônia do chá no Japão e sua reapropriação no Brasil: uma metáfora da identidade cultural do japonês*, explica que:

Ao envolver a maioria das outras artes tradicionais - a caligrafia (*shodō*), a poesia (*kadō*), o arranjo floral (*chabana*), a apreciação do incenso (*kōdō*), a arquitetura, o paisagismo, a vestimenta, a culinária, o conhecimento da origem e do uso de utensílios em cerâmica, laca, ferro, bronze, madeira, bambu, entre outras - o *chanoyu* estabelece normas de conduta e gosto. Através (*sic.*) de sua função socializadora, o *chanoyu* se legitima e se transforma, assumindo novas formas para as novas gerações (ROCHA, 1996, p. 33).

Como mostra a pesquisadora, a *chanoyu* concentra em si diversos aspectos da cultura japonesa, pois trata-se de uma arte que engloba outras manifestações culturais e artísticas do Japão. Pelos exemplos mencionados, percebemos a insociável relação entre a arte do chá e as demais artes tradicionais japonesas. A cerimônia de chá, apesar de fazer parte de uma tradição antiga, continua inovando e servindo como uma prática que agrada a sociedade, não apenas nipônica. Alguns registros históricos indicam que o primeiro contato de ocidentais com a *chanoyu* ocorreu a partir do século XVI, período em que várias embarcações portuguesas e espanholas chegavam no Japão. Conforme Leeja Russel (2018):

Os primeiros estrangeiros a encontrar *Chanoyu* no Japão foram europeus, principalmente portugueses e espanhóis, que chegaram à cidade de Nagasaki em meados do século XVI. A maioria era diplomatas, mercadores e missionários jesuítas católicos. Comerciantes e diplomatas focavam principalmente em negócios e comércio; os jesuítas, no entanto, concentraram-se em estabelecer residência no Japão e assimilar a cultura como parte de sua missão de converter japoneses em cristãos (Cooper, 1970) . Aprender as normas e a cultura do Japão foi considerado essencial para o sucesso de sua missão e, como tal, entre os primeiros europeus que visitaram o Japão, os jesuítas foram os mais ativos na sociedade japonesa. Muitos se tornaram proficientes na língua japonesa e participaram ativamente de vários aspectos da vida e da cultura japonesas (RUSSELL, 2018, p. 101, tradução nossa).

A cerimônia de chá já possuía expressividade cultural no século XVI. Fontes históricas relatam como essa troca de costumes foi profunda entre os europeus e os

japoneses. Muitos espanhóis e portugueses adquiriram o hábito de beber o chá, e alguns mestres de chá se converteram ao catolicismo. Nessa época também foram desenvolvidos catálogos semelhantes a dicionários que continham inúmeros termos a respeito da arte do chá.

Beverly Dubrin (2010, p. 23, tradução nossa), em seu livro *Tea culture: history, traditions, celebrations, recipes e more*, resume a filosofia da *chanoyu* como um acontecimento onde “o espírito, o homem e a natureza se reúnem em um ambiente sereno, no qual o conhecimento pode se transformar em sabedoria”. A cerimônia de chá é, portanto, um ritual que equilibra a mente e o corpo com o intuito de experienciar um momento distante da vida material, que transcende o mundano e alcança o espiritual.

O primeiro capítulo desta dissertação foi desenvolvido para apresentarmos a cerimônia de chá japonesa. Desse modo, no tópico 1.1 “O descobrimento do chá”, propomos uma discussão em torno da história do chá, com início na China e expansão para muitos lugares do mundo. No segundo tópico, “Sen no Rikyū e o seu legado”, nos preocupamos em trazer à tona essa figura tão importante para a estruturação da *chanoyu*. O terceiro foi dedicado às influências do taoísmo e do zen budismo, filosofias profundamente presentes em toda a constituição do cerimonial. Em seguida, no título “O aposento da cerimônia de chá”, nos atemos a detalhar a construção de uma casa de chá, além de descrever sobre os princípios que a regem. Para a realização do ritual, alguns utensílios são essenciais, por isso, no tópico 1.5 destacamos os principais e explicamos os seus significados para *chanoyu*. No último ponto, “A estética do *wabicha*”, nos debruçamos sobre o conceito de *wabi-sabi* para demonstrar como essa concepção estética torna-se essencial para o culto do chá.

1.1 descobrimento do chá

De acordo com a mitologia chinesa, o chá foi encontrado pela primeira vez pelo imperador Shenung (神农, em chinês simplificado) que viveu cerca de 5.000 anos atrás, também conhecido como Agricultor Divino ou Imperador dos Cinco Grãos. O imperador supostamente estava descansando encostado em uma árvore enquanto bebia água fervida quando, de repente, um vento soprou e caíram folhas da planta *Camellia sinensis* em seu copo (GRACINDO, 2013). Shenung bebeu a infusão e se tornou um admirador do sabor, exaltando o chá para todos ao seu redor como sua bebida favorita.

Figura 1 - Planta *Camellia Sinensis*



Em outra versão, a descoberta do chá é concedida ao monge Bodidharma², que realizou uma viagem da Índia até a China com o intuito de divulgar o zen-budismo. Bodidharma prometeu ao imperador Liang Wu Ti (464-549 d.C) que meditaria sem parar por nove anos. No entanto, após algum tempo, adormeceu enquanto meditava e, para que isso não acontecesse novamente, cortou as suas pálpebras. Quando caíram no solo, brotou a primeira muda de *Camellia sinensis* (veja a figura 1) com suas folhas em formatos oblíquos, semelhantes aos olhos chineses (GRACINDO, 2013). Vale ressaltar que não há um consenso no que se refere à origem do chá, por existirem diversas versões diferentes.

Fonte: Kafley, Ondrus & Rohrer (2007)

Além dessas explicações mitológicas e ancestrais, há outras variantes que supõem como a planta foi descoberta. Documentos históricos apontam que a bebida teve origem no sul da China, durante a dinastia Han (206 a.C. até 220 d.C.). A erva era conhecida pela botânica e medicina chinesa por variados nomes, como: *tou, tseh, chung, kha e ming*. Um dos intuitos de seu uso era o alívio do cansaço físico e mental, além do fortalecimento do vigor e melhoria da visão. Além de ser oferecida em doses orais, era comum também aplicar de maneira tópica, como se fosse uma pomada para diminuir as dores reumáticas (HIROSE, 2010; OKAKURA, 2008).

² Monge budista de ascendência persa, de acordo com lendas chinesas, ele viveu entre os séculos V e VI. É famoso por ter disseminado a seita *Chán* para a China.

Figura 2: Lu Yu bebendo o chá

O *Clássico do Chá* (760 d. C. – 762 d. C.), escrito por Lu Yu (veja a figura 2) sob influência do pensamento zen e taoísta, é a primeira monografia do mundo sobre o chá. Lu Yu foi um acadêmico-oficial da dinastia Tang (618-906) e progenitor no que diz respeito ao costume de se beber a infusão.



Fonte: Blog Chá do Dragão

Após a escrita desse livro, o chá se tornou popular na China, e Lu Yu foi considerado um grande sábio. Comerciantes comumente veneravam suas estátuas de porcelana e presenteavam seus clientes com essas esculturas em homenagem a sua obra canônica (SEN, 1998; GRACINDO, 2013). Por meio de Lu Yu, a *Camellia sinensis* alcançou não apenas a aristocracia, mas também os intelectuais e o povo chinês de modo geral. Na figura 3 visualizamos um grupo de pessoas apreciando o chá, uma imagem que remete ao florescimento do chá na cultura chinesa.

Figura 3: Pintura da Dinastia Tang na China



Fonte: Blog Chá do Dragão

A primeira vez que o uso do chá foi mencionado em um documento no Japão ocorre no início da Era Heian (794-1185), em *Nihon Kōki* (日本後紀, Crônicas Antigas do Japão) de 840. Trata-se do relato de um acontecimento sucedido em 815 d. C. Segundo a

história, o imperador conheceu o chá por intermédio do monge Eichū (743-816), que tinha acabado de chegar de uma viagem até os mosteiros da China. Por outro lado, Sen Sōshitsu (século XV), famoso mestre de chá, acredita que as folhas já haviam sido importadas da China para o Japão na regência do príncipe Shōtoku (572-622) (ECHEVERRÍA, 2008). Beber o chá foi um dos primeiros costumes que o Japão importou da China, iniciando um intercâmbio entre os dois países que perduraria por várias eras.

No país do sol nascente, a *camellia sinensis* era bem consumida pela elite, mas após o rompimento da relação entre o Japão e a China, uma vez que o Japão deixou de enviar as expedições a partir de 894. O hábito de se beber a erva voltou a ser disseminado quando foi reintroduzido pelo monge Myōan Eisai³ (1141-1215). Em 1191, ano em que o mestre zen voltou da China, trouxe o conhecimento de um método inovador para o preparo do chá, aprendido nos mosteiros chineses. A partir daquele momento, a bebida passou a ser preparada com o chá em pó (*matcha*) batido com água fervente (ROCHA, 1996). Este tipo de chá em pó tornou-se o mais usado na cerimônia de chá.

Outro livro japonês que merece destaque é o *Kitcha-Yōjōki* (1211) — ou “Beber chá pela saúde”, numa tradução livre — escrito por Eisai. Essa obra é uma referência sobre o chá na Era Heian, momento em que a planta era vista como uma erva medicinal e um elixir da longevidade entre a aristocracia e os monges. O autor explica no livro a forma ideal de preparação do chá e seus benefícios para a saúde. Ao lado do monge Chōgen (1121-1206), Eisai foi primordial para a troca cultural entre a China e Japão após o período de distanciamento. Também foi o monge que transportou o zen budismo da China para o Japão e inaugurou uma nova vertente chamada *Chan*, da escola *Rinzai* (SEN, 1998; GRACINDO, 2013).

No início do descobrimento do chá era recorrente a utilização da planta restrita a finalidades medicinais. Assim, com o passar do tempo, o imperador, os nobres e os religiosos adquiriram o costume de bebê-lo. Esse hábito foi se disseminando entre os samurais, chegou até as comunidades rurais e, por fim, ganhou espaço no cotidiano da população japonesa (HIROSE, 2010).

Conforme Kakuzō Okakura (2008, p. 43), em *O livro do chá*: “Os taoístas sustentavam que a planta era um ingrediente importante do elixir da imortalidade. Os budistas a usavam costumeiramente para prevenir a sonolência durante as longas horas de meditação”. Pelas mãos dos monges budistas seguidores da seita zen e com

³ Monge da seita Rinzai, estudou a seita Tendai o esoterismo e construiu o primeiro templo Zen Shōfukuji, na cidade de Hakata depois de voltar da China.

assimilações do pensamento taoísta, surgiu um ritual muito bem elaborado para se tomar o chá.

Os monges adquiriram o hábito de fazer reuniões em frente à imagem de Bodhidharma e, com profunda reverência, bebiam o chá compartilhando uma única tigela. Foi esse ritual zen que originou o que conhecemos como cerimônia do chá, mais bem definida no século XV. Segundo Ina Gracindo, em seu livro *Viagem do mundo do chá* (2013), sobre como ocorreram os primeiros encontros do Ocidente com o Oriente no que se refere a *Camellia sinensis*, o comércio da erva e o protagonismo dos padres jesuítas:

Documentos comerciais comprovam que o comércio do chá no século IX já incluía o Ocidente entre seus consumidores. Comercializado em toda a China, o chá talvez tenha atravessado terras da Ásia Central e do Oriente Médio nas embarcações dos comerciantes árabes, que foram aparentemente os primeiros a comercializá-lo em Veneza nos anos 1500. A mais antiga menção na literatura europeia sobre chá aparece no *Chai Catai* [Chá da China] em 1559, capítulo do livro *Delle Navigazione et Viaggi*, escrito por Giambattista Ramusio, que serviu como diplomata em Veneza [...]. Foi, porém, o padre português Gaspar da Cruz, jesuíta e missionário das terras do extremo Oriente quem primeiro descreveu o chá como bebida, em 1560. Até então informações desconhecidas eram trazidas por chefes das expedições marítimas sobre o preparo e uso da folha, ora apresentada ensopada em refogados doces ou salgados, ora agregada a leite gordo que, em uma espécie de caldo, era servido como alimento (GRACINDO, 2013, p. 95).

Desde 1500 se tem notícias da comercialização do chá pelos povos árabes, que transportavam uma planta misteriosa nativa do continente asiático até a longínqua terra europeia. Em relativo pouco tempo, o chá se tornou uma bebida amada por ingleses, italianos e franceses. Além da Europa, tomou espaço na vida dos americanos, africanos e de grande parte da população mundial. Na modernidade, beber o chá se tornou usual, todavia, a maioria das pessoas provavelmente desconhece sua origem chinesa, de uma época tão remota. Também não é de conhecimento comum o fato de a planta ter sido motivo de disputas, já que se tratava de um líquido mais caro do que o ouro, de acesso restrito à classe alta, que também serviu como um aliado para conversão cristã dos japoneses.

As embarcações de portugueses e jesuítas, vindas de terras distantes até o Japão, remontam ao ano de 1543. Neste contexto, a *chanoyu* teve um papel importante, pois foi proclamada como um hábito que resumia diversos aspectos da cultura japonesa. De modo estratégico, o inspetor da missão jesuítica no Japão, Alessandro Valignano, escreveu o tratado *Advertimentimentos e avisos acerca dos costumes e catanguês de Jappão* enquanto esteve pela primeira vez no país de 1579 até 1582 (ROCHA, 1996). Nesse

documento, Valignano enfatizou que todas as casas em que habitavam os missionários deveriam ter uma sala de chá limpa e organizada para receber os nobres que passassem por lá.

Outra exigência de Valignano era um *dōjuku* ou assistente laico que soubesse como conduzir a cerimônia de chá. Entre os anos de 1603 e 1604, os jesuítas publicaram o *Vocabulario da Lingoa de Japam*⁴, uma espécie de dicionário português-japonês que ajudava os missionários a aprenderem a língua japonesa. Nesse documento, era possível compreender diversos verbetes relacionados à *chanoyu*. Valignano e o grupo de missionários ganharam espaço e confiança dos japoneses, já que partilhavam uma tradição bem-vista pelo povo nipônico.

Esse documento, de acordo com Joanes da Silva Rocha (2015, p. 87), “apresenta mais de 150 termos japoneses, explicados em português, referentes ao chá, constituindo o primeiro vocabulário ocidental, global e especializado, sobre o uso e o cerimonial do chá”. O século XVI e o início do XVII ficaram marcados pela intensa troca cultural entre o Ocidente e o Oriente. Os portugueses foram um dos primeiros a iniciar esse intercâmbio entre o Japão e o mundo.

No entanto, a partir de 1635, o país do sol nascente esteve “fechado”, inserido em política externa isolacionista chamada *Sakoku*⁵, imposta pelo Xogunato Tokugawa (1600-1868). Nesse período, houve a proibição do comércio exterior e da prática do catolicismo. Oficialmente não era permitida a entrada de estrangeiros no país, com exceção da ilha artificial criada no sul do Japão, Dejima, onde era permitido o desembarque de holandeses. Esse isolamento político-econômico perdeu a força apenas depois de 1853, quando os navios estadunidenses, liderados pelo militar Matthew Perry, pressionaram o Japão a abrir o comércio com os Estados Unidos e, por consequência, diversos países do Ocidente. Foi apenas com a Restauração Meiji, em 1868, que o governo recuperou sua autoridade e deu fim ao governo militar que o país enfrentava por mais de 200 anos.

Antes do período de isolamento, era comum que pequenas missas acontecessem nas salas de chá, e o público-alvo era a elite que acabara de se converter. A estratégia de Valignano, aprender a língua nativa e os costumes para criar uma relação harmoniosa

⁴ Um dos exemplares foi encontrado recentemente Acervo de Obras Raras da Biblioteca Nacional, no Rio de Janeiro. O dicionário registra mais de 32 mil palavras em japonês da época, entre a segunda metade do século 16 até o início do século 17. O livro até hoje é considerado um documento importante para se conhecer a língua, a história e a cultura daquele período (COSTA, 2018).

⁵ Foi um governo militar liderado por xoguns (generais) da família Tokugawa. Também é conhecido como Período Edo, em homenagem a cidade que era a capital do Xogunato Tokugawa.

com os japoneses, atendeu aos seus interesses. Um número próximo de 300.000 japoneses se converteu ao cristianismo (RODRÍGUEZ, 2019), período em que o país ficou conhecido pelos historiadores como “século cristão no Japão”. Pelo menos três de sete discípulos do mestre Sen no Rikyū se tornaram cristãos, o que demonstra a efetividade da conversão por meio do chá. Sen no Sōshitsu XV (1923-), em seu livro *The Japanese way of tea: from its origins in China to Sen Rikyū* (1998), contribui que:

Apesar do papel dos mestres, aristocratas e samurais na história do chá, para que o simples ato de bebê-lo se transformasse no Caminho do Chá, era essencial que a prática penetrasse no cotidiano das pessoas comuns. Se o chá tivesse permanecido apenas como um entretenimento para pessoas de alta posição social, ele nunca teria alcançado o tipo de fruição que alcançou em épocas posteriores com a incorporação de elementos de consciência estética, notadamente a adoção do princípio de "wabi" como uma espécie de estética espiritual. Em vez disso, poderia ter sofrido o mesmo destino de outros passatempos aristocráticos, como concursos de leques ou conchas, *kemari*, *kickball* ou falcoaria, atividades direcionadas a apenas um segmento limitado da população. Graças à sua transferência para as mãos das pessoas comuns, isso não aconteceu. Exemplos de consumo de chá por plebeus começaram com as celebrações *Ochamori*, que encontramos no final do período de Kamakura, mas quando a era de Ashikaga Yoshimitsu chegou ao fim, pode-se ver que o chá entrou no cotidiano da população e não estava presente apenas no dia a dia dos mestres e das classes altas (SEN, 1998, p. 135, tradução nossa).

Sen Sōshitsu XV foi o chefe da 15ª geração da Urasenke ⁶(裏千家), entre os anos de 1964 até 2002, essa foi uma das principais escolas de chá no mundo, assim como as escolas Omotesenke (表千家) e Mushakōjisenke (武者小路千家). Essas escolas de chá fazem parte de três linhagens diferentes da família de Sen no Rikyū e se comprometem em dar continuidade aos ensinamentos do grande mestre de chá (GRACINDO, 2013). Atualmente, Sen Sōshitsu XVI herdou o título e a função do pai, e possivelmente passará o cargo para seu filho. Sōshitsu XV defende a importância do chá para a população japonesa, já que foi uma tradição que sobreviveu ao tempo e alcançou todos os cantos do mundo.

Na contemporaneidade, variadas espécies de chá são cultivadas em todo o território global: China, Japão, Índia, África, Indonésia, Sri Lanka, Austrália, assim como em países do Oriente Médio, América do Norte e Sul, Pacífico Sul e Sudeste Asiático (DUBRIN, 2010). Entre os países que mais cultivam o chá verde, o Japão se destaca pelas suas plantações e, devido à alta demanda interna, exporta somente 3% de suas ervas

⁶ Em relação ao significado ideogramas – Urasenke, Omotesenke e Mushakōjisenke - ke significa família/casa/estilo; sen vem do sobrenome ou nome de família do “patriarca ou fundador” e teria as variações de Ura (verso, atrás); Omote (Frente), Mushakoji sobrenome/pequeno caminho do guerreiro.

(GAYLARD, 2015). Além de diversos tipos de chá: branco, amarelo, vermelho, preto, verde, de plantas medicinais, flores, entre outros, há inúmeras formas de se preparar: infusão, cozimento, maceração.

Cristina Rocha (1996) acrescenta que a *chanoyu* se atualizou no decorrer do tempo e serviu aos propósitos de diversos grupos: “de arte da elite masculina no século XVI passou a ser uma arte de massa e feminina no século XX. De arte religiosa e ritualística tornou-se, com o passar do tempo, uma arte laica, dedicada preferencialmente à forma e transmissão de valores culturais” (ROCHA, 1996, p. 06). Muito provável, essa característica de se adaptar facilmente às circunstâncias, às pessoas e à época faz da cerimônia de chá um costume próspero, único e representativo no que tange à expressão da cultura japonesa.

1.2 Sen no Rikyū e o seu legado na *chanoyu*

Figura 4: Mestre Sen no Rikyū



Ao tratarmos sobre a *chanoyu*, torna-se inevitável não citar o famoso mestre de chá Sen no Rikyū (千利休, 1521-1591) (veja a figura 4) nasceu em Sakai – Osaka e faleceu em Kyoto. Rikyū também foi pintor e poeta. No período Momoyama (séc. XVI), o mestre desenvolveu um modelo peculiar de *chashitsu*, ou cabana de chá, e de seu jardim. Dedicou-se ao pensamento zen no templo Daitokuji (veja a figura 5), em Kyoto, e talvez por isso a arquitetura da cabana de chá tenha essa influência filosófica (HIROSE, 2010).

Fonte: Sen (2017)

Figura 5: Templo Daitokuji



Fonte: Flickr (2007)

Nesse local, aperfeiçoou sua visão sobre o *wabi* e *sabi*, ideais que exploraremos com mais detalhes adiante, permitindo que desenvolvesse um modo próprio e único de conceber a arte do chá. O daimio ⁷ Toyotomi Hideyoshi (1537-1598), sucessor de Oda Nobunaga⁸ (1534-1582), foi um militar de origem humilde que ascendeu socialmente e chegou a ser uma das figuras mais marcantes de seu tempo. Sen no Rikyū foi escolhido como seu mestre de chá e conselheiro pessoal (SICA, 2017), acontecimento que abriu muitas possibilidades e espaços para que o artista estruturasse de modo definitivo a cerimônia de chá.

O nome de Sen no Rikyū está intimamente relacionado ao culto do chá, ainda que, antes e depois, vários outros mestres tenham contribuído para a manutenção e aprimoramento dessa arte tradicional. O monge zen budista Murata Shukō (1423-1502), por exemplo, foi o primeiro a exercer o cargo de mestre chá, escolhido pelo xógum Ashikaga Yoshimasa (1436-1490). Essa função tinha acabado de ser criada, Shukō então

⁷ É um conceito amplo que remete a um senhor feudal no Japão pré-moderno, geralmente ele governava grande parte do país, devido a suas enormes propriedades de terras hereditárias. O termo "dai" (大) literalmente significa "grande" e "myō" vem de myōden (名田), que significa "terra particular".

⁸ Foi um daimyō japonês, e uma das principais figuras históricas do período Sengoku (metade do século XV e o final do século XVI), onde o país passava por guerras constantes. Nobunaga é considerado o primeiro "Grande Unificador" do Japão, foi sucedido por Toyotomi Hideyoshi e Tokugawa Ieyasu, que em seguida alcançaram a unificação do país.

desenvolveu uma compreensão da arte do chá que se relacionava ao *wabi*, um conceito que representa a *chanoyu* até a modernidade.

De acordo com Rocha (1996): “para Shukō o ato de beber o chá deveria ir além de seu uso medicinal ou de entretenimento. Deveria ser uma via de iluminação (*satori*)” (ROCHA, 1996, p. 13). Nesse momento, o pensamento zen budista e os conceitos da estética japonesa influenciaram o modo de pensar e agir dos mestres de chá e, por consequência, foi inaugurada uma maneira especial de entender e praticar o ritual. Um termo novo surgiu: *wabicha*, palavra que tenta abarcar a arte nipônica e a filosofia zen, com inspirações do taoísmo.

O mestre de chá Takeno Jōō (1502-1555) comparou a *chanoyu* com as pinturas zen, acreditava que um único traço de pincel preto no papel branco poderia capturar a beleza do mundo. Jōō também estudou a filosofia zen no tempo Daitokuji e deixou como herança para os seus alunos do caminho do chá doze ensinamentos com influência do zen. Okakura (1991, *apud* SICA, 2017) foi quem os revelou ao Ocidente:

- (1) Para poder fazer o *Cha-no-yu*, é necessário um profundo contato humano.
- (2) No respeito às regras, deve-se evidenciar o sentimento.
- (3) Não se devem criticar as outras reuniões.
- (4) Não se devem ter ambições.
- (5) Não se devem desejar objetos alheios.
- (6) Não é bom praticar *Cha-no-yu* dando importância aos objetos.
- (7) A refeição que precede o *Cha-no-yu* não deve ser abundante.
- (8) Deve-se compreender a beleza dos objetos simples e utilizá-los.
- (9) Deve-se evitar vender os próprios conhecimentos.
- (10) Aqueles que amam o *Cha-no-yu* devem afastar-se da confusão do mundo, aproximar-se de *Wabi*, compreender bem os ensinamentos de Buda e o sentimento de *Waka*.
- (11) Um ambiente *sabishi* (retirado, vazio) é bom, mas se for muito requintado cai na vulgaridade.
- (12) Nunca se deve praticar o *Cha-no-yu* sem respeitar os hóspedes, mas não se deve renunciar à própria personalidade, deixando-se guiar pelo hóspede (OKAKURA, 1991, p. 97-98 *apud* SICA, 2017, p. 124).

Os ensinamentos do mestre Jōō ainda são respeitados nas cerimônias de chá modernas e o pensamento dele influenciou o estilo de vários artistas orientais e ocidentais. O ideal de minimalismo, por exemplo, é um aspecto presente na arquitetura e decoração, também visto em um novo estilo de vida contemporâneo. Quem escolhe viver de modo minimalista evita o desperdício, abandona o luxo e opta por uma vida simples, longe das convenções mundanas e próximo à beleza rústica da natureza. Todas essas características também são encontradas no conceito estético de *wabi-sabi* já apreciado por Takeno Jōō no século XVI. Ao comparar a cerimônia de chá com as pinturas zen, o mestre demonstra

como as duas artes possuem simplicidade, beleza sutil e são livres das convenções mundanas.

À primeira vista, todas essas recomendações podem parecer absurdas e impraticáveis, pois dizem respeito a abandonar todas as manias, desejos e ambições humanas. Para que possamos apreciar por completo o momento, Jōō sugere que as pessoas busquem equilíbrio contínuo, nada em excesso ou em falta, pois é importante alcançar a essência do *yin yang* para desfrutar desse belo cerimonial. No contexto em que os mestres Shukō, Jōō e Rikyū viveram, Cristina Rocha (1996) contribui que:

É sabido que até o começo do século XVI somente os utensílios chineses eram considerados dignos de serem usados no *chanoyu*. Com Murata Shukō, Takeno Jōō, e principalmente com Sen no Rikyū, houve uma reviravolta. O chá da aristocracia subsistia, mas os comerciantes associaram-no ao zen-budismo. Surgia a ideia de chá como caminho (*chadō*). Imediatamente estabeleceu-se um movimento de valorização das peças japonesas. Mesmo que os japoneses não fossem peritos na arte da cerâmica, como nos trabalhos em laca, foram estes utensílios em cerâmica, com aparência rústica, os escolhidos para substituírem os chineses. Valorizando seus artistas e artesãos, sua caligrafia, enfim tudo de artístico que se produzia no país, começaram a olhar para si mesmos e a se encarar enquanto grupo coeso (ROCHA, 1996, p. 35).

O século XVI foi, sem dúvida, um dos períodos mais significativos para a cerimônia do chá, e os mestres de chá foram determinantes para o aprimoramento dessa arte tradicional. Havia um certo prestígio em tudo que fosse importado da China relacionado à *chanoyu*, talvez porque o hábito de se beber o chá tenha sido uma influência chinesa. Assim, os mestres de chá tiveram um papel crucial para o reconhecimento do que era feito no país ao valorizarem os artistas e as produções japonesas, incentivando toda a população a fazer o mesmo.

Pela contribuição de nomes japoneses como Shukō, Jōō e Rikyū, tornou-se um costume valorizar as peças elaboradas no Japão, desde a cerâmica que servia como *chawan* (tigela para beber o chá) até a caligrafia (*Shodō* 書道)⁹ e a *chabana* (arranjo floral próprio para a *chanoyu*) (veja a figura 7). O *shodō* e a *chabana*, além de pinturas zen, são uma das formas mais comuns de se decorar o *tokonoma* (área sutilmente acima do piso, em uma sala própria para receber os convidados).

⁹ *Shodō* (書道) literalmente significa o “caminho da escrita”. Influenciado pelo estilo chinês, também está intimamente relacionado ao zen budismo, inclusive, muitos praticantes do *Shodō* são os próprios monges. Em formato de pergaminhos (掛け軸, *kakejiku*) geralmente são expostos em paredes da sala de chá como uma parte importante da decoração.

Figura 6: Shodō e chabana em um tokonoma



Fonte: Kawanami (2017)

Os mestres de chá, por meio de suas ações, inspiraram e continuam inspirando numerosos artistas a promoverem um trabalho voltado para a simplicidade ao mesmo tempo em que atingem o refinamento. Assim, há a busca de uma expressão artística que evoque sentimentos de harmonia, respeito, tranquilidade e pureza. Em relação aos mestres de chá, Kakuzō Okakura ressalta:

Grande foi sem dúvida a contribuição dos mestres do chá à arte. Revolucionaram por completo a arquitetura clássica e a decoração de interiores, e estabeleceram um estilo novo, estilo cuja influência sofreram até mesmo palácios e monastérios construídos depois do século XVI [...]. Todos os jardins famosos do Japão foram planejados por mestres do chá. A qualidade de nossa cerâmica jamais atingiria seu alto grau de excelência caso os mestres do chá não a tivessem inspirado, ao extrair de nossos ceramistas o máximo de engenhosidade no momento de confeccionar utensílios usados no cerimonial [...]. Muitos pratos delicados de nossa culinária, assim como nossa maneira de servir a comida, são invenções deles. Eles nos ensinaram a vestir apenas roupas de cores sóbrias. Eles nos instruíram quanto à maneira correta de nos aproximarmos das flores. Enfatizaram o amor natural pela simplicidade, e nos mostraram a beleza da humildade. De fato, por intermédio de seus ensinamentos, o chá entrou no cotidiano do povo (OKAKURA, 2008, p. 108-109).

Nesse trecho de *O Livro do Chá*, que exploraremos melhor no terceiro capítulo, Okakura demonstra seus conhecimentos em relação às artes japonesas. Revela para o Ocidente como os mestres de chá foram fontes de inspiração, sabedoria e humildade. Até a modernidade, o Japão valoriza pessoas que dedicam suas vidas a divulgar e ministrar a *chanoyu*. A arquitetura da casa tradicional japonesa, os famosos jardins, as cerâmicas,

bem como todos os utensílios necessários para realizar o ritual do chá sofreram inúmeras intervenções do pensamento zen budista.

Okakura lembra que os monges contribuíram para que o chá ganhasse espaço no cotidiano das pessoas. Muitos pratos e o modo de servi-los foram inventados por eles. E a maneira própria de se vestir, de apreciar a natureza e de ver o mundo também foram expandidos por eles. Os ensinamentos desses mestres são grandiosos e, ao nos voltarmos para alguns costumes japoneses, vislumbraremos como o pensamento zen foi fundamental na formação da cultura nipônica.

Existem quatro valores fundamentais para a prática da *chanoyu* que foram desenvolvidos pelo mestre Sen no Rikyū: *wa* (和, paz e harmonia), *kei* (敬, respeito e reverência), *sei* (清, pureza material e espiritual) e *jaku* (寂, tranquilidade) (HIROSE, 2010). *Wa*, pode ser compreendido como a harmonia entre o anfitrião e os convidados, entre todos e a natureza a sua volta. Também é possível notar a harmonia na configuração dos utensílios, como o *chawan* (tigela de chá), o *chaire* (pote para guardar o chá), a *chasen* (batedor de chá feito de bambu) e o *chashaku* (instrumento de bambu fino, longo e plano e levemente curvado na ponta com que se pega o chá em pó, *matcha*), pois todos seguem os mesmos princípios estéticos.

Kei remete ao respeito e à reverência pelo outro, sem distinção de nível social, pois na cerimônia todos são vistos de maneira igual, desde o anfitrião até os convidados. A mesma reverência pela natureza pode ser observada na *ikebana*, poesia ou pintura, e ainda no jardim nos quais seus elementos, que também levam a estação do ano em consideração, se transformam em protagonistas.

Outro valor que permeia a *chanoyu* é *sei*. Diz respeito não apenas à pureza do ambiente, mas também à purificação do espírito. Propõe a limpeza do coração e da mente, um momento para desligar-se do mundo e encontrar a iluminação espiritual. Um exemplo disso é o ato de lavar as mãos e a boca com a água que foi deixada no lavatório (em geral de pedra) chamado de *chōzubachi* (手水鉢). Antes dos convidados adentrarem a casa de chá, é necessário se purificarem simbolicamente das impurezas mundanas lavando-se as mãos seguindo-se uma sequência: primeiro deve-se pegar a água do lavatório com uma concha de bambu, semelhante ao *hishaku* (柄杓) usado na *chanoyu* para lavar a mão esquerda com a direita e em seguida lavar a direita com a mão esquerda. Por último, é necessário derramar o restante da água, fazendo-a escorrer pelo cabo da concha de bambu que foi tocado pelas mãos.

O último princípio elaborado por Rikyū, *jaku*, uma paz interior consequente da realização dos três primeiros fundamentos, também ligada à serenidade, tranquilidade e isolamento. Essa paz interior é indispensável, pois o indivíduo que a alcança durante a cerimônia pode compartilhá-la com as pessoas que não estavam presentes. Os quatro valores são igualmente elementares, ligados à essência do caminho do chá e dizem respeito a conceitos que permeiam todo o processo e possuem o objetivo final: a paz interior. Além disso, é importante que os convidados busquem introduzir esses fundamentos em sua vida. O objetivo é que continuem presentes mesmo após o fim do cerimonial.

Hounsai Genshitsu Sen ou simplesmente Sen Sōshitsu XV (1923-), já citado anteriormente, teve um cargo importante como chefe da 15ª geração da escola Urasenke e, desde 2003, foi sucedido por seu filho Sen Sōshitsu XVI. Sen XV escreveu o prefácio e posfácio da edição traduzida para o português *O Livro do Chá*. Essa versão foi publicada pela primeira vez em 2008 com tradução da Leiko Gotoda. No posfácio, Sen (2008) dedica várias páginas a explicar os quatro conceitos fundamentais vistos acima que norteiam o cerimonial. De modo sintético, ressaltamos:

Harmonia sugere fortemente uma virtude confuciana – a atmosfera de conciliação. A razão pela qual a *chanoyu* insiste em manter cuidadoso comportamento em todos os aspectos da interação é, acima de tudo, a de possibilitar a conquista desse estado [...]. A frase define a atitude do praticante durante uma cerimônia, e deriva da instrução de Jōō, o mestre de Rikyū: “Desde o momento em que pisar a aleia do jardim até o momento da partida, você deverá nutrir pelo anfitrião o mais respeitoso apreço, como se o encontro fosse ocorrer essa única vez em sua vida” [...]. O aposento de chá é cuidadosamente limpo e preparado antes de uma reunião, e adicionalmente purificado com incenso depois da entrada dos convivas. Da mesma forma, as aleias são cuidadosamente aspergidas com água pouco antes da chegada dos participantes. Tal purificação é entendida como purificação do coração e da mente [...]. Os praticantes da *chanoyu* procuram fazer desta tranquilidade a base de suas vidas. A palavra tranquilidade (*jaku*) 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 (SEN, 2008, p. 120-133).

Os quatro princípios desenvolvidos por Rikyū talvez sejam as maiores heranças para o culto do chá. Sen (2008), ao escrever sobre o conceito de harmonia (*wa*), o compara com uma virtude confuciana, fato que evidencia o conhecimento erudito dos mestres de chá em relação a filosofias chinesas, como o próprio confucionismo, o taoísmo e o zen, que permeiam vários aspectos das culturas do Extremo Oriente, de uma forma análoga às religiões monoteístas e a filosofia permeiam as culturas ocidentais. Estes pensamentos, inclusive, serviram de base para o estilo e os princípios que permeiam a *chanoyu*.

Retomando o conceito de *Ichigo-ichie*, diz respeito a um termo que pode ser traduzido como: “este encontro será o único da minha vida” e representa bem a ideia de respeito (*kei*), pois ao valorizar o momento, o convidado tende a respeitar todos que estão em volta, assim como o processo completo do ritual.

A pureza (*sei*) é um aspecto usado antes, durante e após o cerimonial, pois tudo deve ser devidamente limpo antes e depois de receber os convivas. No processo de realização também há várias práticas de limpeza. O conceito de *jaku*, para Sen (2008), é comparável ao nirvana, ideia budista que se relaciona a um estado de liberdade dos sofrimentos terrenos. A pessoa que alcança o nirvana transcende e abandona o apego aos bens materiais, as preocupações mundanas, e se volta para a busca da paz interior.

Em 1585, Hideyoshi pediu que Rikyū fosse o anfitrião de uma cerimônia de chá para o imperador Ōgimachi (1517-1593). Esse foi um momento importante, pois oficializou o mestre enquanto uma autoridade do chá, bem como a relevância da *chanoyu* para o Japão. Para essa ocasião sublime, Rikyū ganhou um nome budista *Kojigo* (aquele que atingiu a iluminação) além do título de mestre do chá do Japão por um decreto imperial, pois apenas assim lhe seria permitida a entrada no palácio (ROCHA, 1996). Após esse evento, todos aqueles que almejassem ascender socialmente ou entrar para a vida política deveriam aprender e praticar a *chanoyu*, uma vez que o rito passou a representar a erudição da cultura japonesa.

Figura 7: Taian: a casa de chá



Entre os grandes feitos de Sen no Rikyū, podemos citar a casa de chá Taian (*veja a figura 8*), localizada ao sul de Kyoto, no Japão, que foi desenhada e construída em 1582 a pedido de Hideyoshi. A casa é composta por apenas dois tatames¹⁰ com “menos de seis pés quadrados de espaço para sentar, mal iluminado e com paredes de lama e palha escurecidas; Taian possui uma atmosfera não mundana, ‘fria’ (*hie*) e ‘murcha’ (*kare*) que exemplifica o estilo *wabi*” (SEN, 1998, p. 08).

¹⁰ O tatame é um revestimento no piso tradicional japonês, composto de painéis retangulares acoplados, feitos com palha de arroz entrelaçada e prensada e com faixa lateral preta. Pode ter também diferentes

Fonte: Flickr (2015)

A pequena *chashitsu* é ideal para ocupar apenas uma pessoa, no máximo duas: o anfitrião e o convidado. Em um espaço minúsculo, os objetos ganham uma dimensão monumental, talvez essa tenha sido a intenção do mestre, fazer com o que a decoração rústica se tornasse visível aos olhos dos convidados. Rikyū prezava por utensílios naturais, como vasos de flores, tampas de chaleiras e conchas feitas de bambu. Ao longo do tempo, houve tensões entre Rikyū e Toyotomi Hideyoshi, até que um dia o *daimio* ordenou que o mestre de chá cometesse um *seppuku* (ritual de suicídio) (MARTIN, 2018). Esse ato era uma forma de demonstrar lealdade ao seu superior e seguiu-o até o além-morte, mas também há diversas outras versões que tentam explicar os motivos que fizeram Hideyoshi tomar essa decisão radical.

Em 1591, aos 70 anos, Sen no Rikyū realizou a sua última cerimônia e em seguida cometeu *seppuku*. O seu neto, Sen Sotan (1578-1658), organizou os ensinamentos e feitos do avô e usou o material para a fundação de uma escola de chá. Sotan dividiu sua terra em três partes e, após o seu falecimento, cada um dos seus filhos herdou uma parte da propriedade. Três escolas de chá diferentes foram iniciadas: Urasenke, Omotesenke e Mushakōjisenke, já citadas anteriormente.

Na contemporaneidade, as escolas Mushakōjisenke e Omotesenke não são muito conhecidas fora do Japão e utilizam o termo *sadō* para se referirem ao estudo do chá. Por outro lado, a escola Urasenke é a que mais ficou conhecida fora do país e optou pela palavra *chadō* para representar o estudo do chá (MARTIN, 2018). No Brasil, há o Centro de Chadō Urasenke do Brasil, localizado na capital de São Paulo. A escola vende livros relacionados a *chanoyu*, realiza cerimônias de chá e muitos eventos ligados à cultura japonesa, além de manter um site de ampla divulgação do caminho do chá para todo o Brasil.

O início da história da Escola Urasenke no Brasil remonta ao ano de 1954 e ao V Centenário da Cidade de São Paulo. Para essa comemoração, foi construído o Pavilhão Japonês no Parque Ibirapuera e, na inauguração de sua sala de chá, o grão-mestre herdeiro Sen Sōkō (posteriormente, XV Grão-mestre) e seu irmão mais novo, o Mestre Naya

espessuras que, em média, atingem cerca de seis centímetros. Geralmente, o tatame é o espaço ocupado por uma pessoa deitada (SICA, 2017).

Yoshiharu da Urasenke, vieram até o Brasil com o intuito de divulgar a cultura *chadō*. Em 15 de outubro de 1954 foi fundada a Associação Urasenke Brasil, que se mantém até a atualidade como a maior escola de cerimônia de chá no país.

1.3 A influência do taoísmo e do zen budismo

O *chadō* (caminho do chá) percorreu um longo trajeto histórico até se tornar uma arte tradicional japonesa. Não se trata de uma cerimônia ligada a uma religião específica, mas são inegáveis as contribuições e influências do taoísmo e do zen para o culto do chá. Na visão de Okakura (2008), a planta *camellia sinensis* alcançou o nível de religião: o “chaísmo”. Apesar disso, esse conceito não se tornou popular e acabou não sendo usado para definir o cerimonial.

Em sua obra, *O Livro do Chá*, encontramos um ensaio em que o intelectual comenta a relação do taoísmo e do zen com o chá: “Todo o ideal do ‘chaísmo’ resulta desse conceito zen de grandeza nos menores acontecimentos da vida. O taoísmo forneceu base para os ideais estéticos, e o zen possibilitou sua prática” (OKAKURA, 2008, p. 65). O zen, inspirado pela filosofia taoísta, foi capaz de fornecer os princípios e práticas fundamentais para o desenvolvimento da *chanoyu*.

Figura 8: Lao Zi



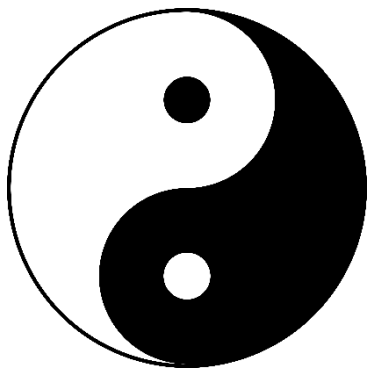
O filósofo chinês Lao Zi (老子) (veja a figura 10) é uma figura lendária que possivelmente viveu entre 604 e 517 a.C. na Antiga China. Também conhecido como “velho mestre”, sua obra mais famosa, *Dao De Jing* (道德經, *Livro do Caminho e da Virtude*) escrita entre 350 e 250 a.C., ainda é aclamada e lida como fonte de inspiração taoísta. Esse livro é análogo à bíblia para os cristãos, por isso, Lao Zi é considerado o fundador do taoísmo (道教), e está intimamente associado à história do chá.

Fonte: Medicina Tradicional Chinesa (2020)

Tao (道) significa literalmente “caminho” (行路), mas tem sido traduzido também como “a maneira”, “o absoluto”, “a lei”, “a natureza” e “a razão suprema” (OKAKURA, 2008). Todos esses termos são levados em consideração pelos taoístas, uma vez que seu uso se difere conforme o assunto e o contexto. Partindo da ideia de que o absoluto taoísta é relativo, eles questionam todos os âmbitos da sociedade que possuem falhas e buscam melhorias em relação à educação, à religião, à cidadania, entre outros. Assim como Confúcio (551 a. C-479 a. C), Lao Zi buscou a paz absoluta, a justiça social e a submissão à natureza. Gracindo (2013) acrescenta que:

O taoísmo foi formulado por Lao Tze no século VI a.C. e, de acordo com seus princípios, longe de ser um complexo emaranhado de eventos, o mundo é, na verdade, bastante simples, sendo todas as formas materiais meras manifestações de Yin e Yang circundadas pela energia *Qi*. Porém, para compreender e viver em harmonia com a criação é preciso desistir das complicações desnecessárias e entrar no caminho da menor resistência, permitindo a fluência natural da existência em vez de tentar constantemente lançar mão do impossível controle sobre todas as coisas (GRACINDO, 2013, p. 14).

De um modo sintético, Gracindo (2013) explica a visão taoísta, que busca uma vida despreocupada e harmônica. No mundo em que vivemos, somos constantemente cobrados para sermos pessoas produtivas, além de pressionados para conciliarmos as multitarefas e ainda ser bem-sucedidos em todas as áreas. Porém, quando pensamos em uma vida tranquila e repleta de paz, nosso estilo de vida moderno aparentemente não condiz com ela, pois o nosso cotidiano está cheio de informações e responsabilidades. Talvez a filosofia taoísta possa ser um refúgio para a vida capitalista, uma vez que os seguidores do tao procuram desfrutar seus dias de uma forma simples, humilde e sem a necessidade de controlar as coisas a sua volta. O símbolo do yin yang difundiu-se no Ocidente, mas provavelmente poucas pessoas sabem que se trata de uma figura taoísta.

Figura 9: Yin yang

Fonte: Takada (2020)

O lado escuro da esfera simboliza o yin, é resultado da fusão de dois ideogramas chineses: “阴”¹¹. A parte esquerda diz respeito à montanha e a direita à lua. Também pode ser compreendido como “o lado escuro da montanha” enquanto o lado claro remete ao yang (阳)¹². O ideograma da esquerda também representa uma montanha e o da direita significa sol ou “o lado claro da montanha”. Podemos pensar que essa figura simboliza as forças dos opostos.

Esse círculo provavelmente é o símbolo mais conhecido da cultura chinesa, (TAKADA, 2020). Outras dualidades possíveis são: dia e noite, luz e sombra, vida e morte, água e fogo e céu e terra, há uma infinidade delas. Segundo o pensamento taoísta, o universo é gerido de acordo com as forças do yin e yang, e não temos controle sobre essas forças. Deve-se buscar o equilíbrio entre os opostos para encontrarmos a paz interior, sem preocupações em excesso, porque há numerosos detalhes que não podemos mudar, mesmo se quiséssemos. No livro *Uma introdução ao zen-budismo*, publicado pela primeira vez em 1934, Daisetz T. Suzuki (2017), estudioso do zen, conta que:

Quando Joshu (Chao-chou) foi questionado sobre o que era o Tao (ou a verdade do zen), respondeu: “Sua vida cotidiana, isso é o Tao”. Em outras palavras, uma existência calma, segura de si e confiante – esta é a verdade do zen e o que eu quero dizer quando digo que o zen é, acima de tudo, prático. Ele apela diretamente para a vida sem nem mesmo fazer referência a uma alma, a Deus ou a qualquer coisa que interfira no curso ordinário do viver ou que o perturbe. A ideia do zen é agarrar a vida enquanto ela flui. Não há nada extraordinário ou misterioso no zen [...]. Nenhuma discussão eloquente é necessária, nem tampouco qualquer explicação. Não sei por que – e não há motivo para explicar –, mas quando o sol se levanta o mundo inteiro dança de alegria e o coração de todos é preenchido de felicidade (SUZUKI, 2017, p. 63).

¹¹ Na língua japonesa de hoje representado pelo kanji 陰.

¹² Na língua japonesa de hoje representado pelo kanji 陽.

Suzuki (2017) defende que tao ou a verdade do zen é viver com confiança e calma. Isso significa que o zen, muito mais do que uma filosofia teórica, é prática. Ao contrário de uma religião, o zen não possui um Deus ou ser divino, não utiliza termos como alma, vida e morte para tocar nesses assuntos. Viver conforme o zen está ligado a escolher uma existência modesta e despretensiosa, pois o zen procura ver a grandeza nos menores acontecimentos do dia a dia. Encontrar felicidade no pôr do sol ou na chuva calma da noite, ser grato por mais um dia e alegre pelas pessoas e coisas simples que temos ao nosso redor.

A palavra zen (禪) é de origem japonesa, veio do chinês *chán* (禪), teve influência do sânscrito *dhyana* (禪那), remetendo a um estado meditativo. O Budismo surgiu entre os séculos VI e IV a. C na Índia, enquanto o zen budismo nasceu na China aproximadamente no século V d. C. O aparecimento do zen na China divide opiniões, mas costuma ser atribuído ao monge budista indiano Bodhidharma (FRANCO, 2012). Possivelmente, por ter raízes na China, o zen foi inspirado pelo Taoísmo e Confucionismo. Um exemplo dessa relação entre as três filosofias é o templo chinês suspenso na montanha de Hengshan (veja a figura 11), que foi construído há mais de 1.500 anos para homenagear as três escolas (FRANCO, 2012).

Figura 10: Mosteiro Xuankong na China



Fonte: revista Casa e Jardim

O elo entre o taoísmo, o zen e o *camellia sinensis* se constituiu desde os primórdios pelo hábito de beber o chá. Tal relação continuou influenciando todas as transformações

que resultaram no que conhecemos hoje como *chadō*. O mestre “Shukō disse que, desde que a cerimônia do chá nasceu do Budismo Zen, os seus estudantes devem se basear na etiqueta Zen. Também disse que a cerimônia do chá incorpora o Budismo e estudar a cerimônia do chá é uma maneira de assimilar o Budismo” (TAKATORI, 2003, s/n).

Na contemporaneidade, pesquisar a cerimônia de chá requer estudos sobre o zen budismo. Diversos mestres ajudaram na divulgação e conservação da *chanoyu*, a maioria deles, inclusive, seguiam essa filosofia, como se o chá e o zen de certa forma fossem conectados por partilharem muitas características semelhantes. Conforme Daisetz T. Suzuki (1973): “a cerimônia do chá foi uma forma de entreter os visitantes do mosteiro ou, às vezes, uma forma de entreter seus próprios ocupantes entre eles” (SUZUKI, 1973, p. 356, tradução nossa). Até os dias atuais, a *chanoyu* serve como um tipo de entretenimento, trata-se de uma prática que envolve outras pessoas e que pode ser vista como um evento social.

Vale a pena retomar que em seus primórdios, o ritual do chá não foi desenvolvido somente com a finalidade de entreter, mas também devido a questões sociais, políticas e filosóficas. Seu consumo de forma elaborada foi possível por meio do trabalho de monges, como Dōgen e Rikyū, e não resta dúvidas de que eles contribuíram com seus valores pessoais e estabeleceram normas para a cerimônia de chá. Segundo o filósofo alemão Herrigel (1979):

A princípio, o ritual da Cerimônia do Chá também era praticado nos mosteiros zen, do mesmo modo que a origem das reuniões em que se queimava o incenso. Portanto, em sua maioria, os antepassados educados nos mosteiros tornaram-se mestres das obras de arte relacionadas com a Cerimônia do Chá, que floresceu a partir dos séculos XIV e XV. Pois, junto com a Cerimônia do Chá (e a introdução do *tokonoma*), eles promoveram o culto das flores em forma adequada e toda especial, tornando-se, ao mesmo tempo, grandes Mestres das Flores. Dedicavam-se também ao projeto de jardins. Os traços e as correspondências entre o interior e o exterior deveriam equilibrar-se, em contraste mútuo, formando um todo que se completava. As amplas portas corrediças que davam para o parque e para o jardim permaneciam abertas durante todo o dia, de modo que quase não havia divisão entre a sala e a paisagem. Assim, o culto dos jardins evoluiu por meio dos multifacetados talentos desses Mestres. Sua vocação criadora integrou o acervo cultural japonês. Apoiados na séria e severa disciplina da simplicidade e da interiorização do ambiente monástico zen, os salões de chá anexados às casas ou construídos nos jardins dos palácios e em residências particulares eram de estilo monástico. O traçado claro e imponente de suas linhas influenciou toda a arquitetura japonesa no culto da simplicidade (HERRIGEL, 1979, p. 40).

O jardim que geralmente abarca a *chashitsu* é reconhecido como uma verdadeira obra de arte, pois carrega, ao mesmo tempo, traços da estética japonesa e do zen. De

acordo com Herrigel, que introduziu o zen na Europa por meio de seus escritos, os mestres de chá, além de seguirem o zen, também eram excelentes mestres das flores, o que remete a outra arte japonesa: *ikebana*¹³ (arranjos florais). Em todos os encontros que culminam no culto do chá, o ambiente deve sempre ser preparado e decorado conforme as estações do ano. Há sempre uma flor, uma pintura ou uma caligrafia que fazem referência ao clima em que estão vivendo. *Chabana* seria o nome mais apropriado para nos referirmos às flores escolhidas para a ocasião da *chanoyu*, apesar de haver diversas semelhanças com a *ikebana*.

Até o momento, já destacamos algumas contribuições dos mestres zen para a arte do chá. Para Shin'ichi Hisamatsu (1889-1980), um estudioso do zen budismo e mestre de chá, entre as numerosas e profícuas influências do pensamento taoísta e zen, há sete ideais que permeiam toda a cerimônia: *fukinsei* 不均齊, assimetria; *kanso* 簡素, simplicidade; *kokō* 枯高, minimalismo; *shizen* 自然, naturalidade; *yūgen* 幽玄, beleza não óbvia, sutil; *datsuzoku* 脱俗, livre da convenção mundana e *seijaku* 静寂, tranquilidade (HISAMATSU, 1970). Todos estes conceitos, muitas vezes intraduzíveis, fazem parte da estética japonesa e, por isso, também são encontrados em outras artes tradicionais do Japão.

O princípio denominado *fukinsei* remete à irregularidade, em que “a assimetria vai além da perfeição e a nega” (HISAMATSU, 1970, p. 12, tradução nossa). O autor defende que esse ideal nega a perfeição e, ainda assim, é capaz de ser superior a ela. Por exemplo, a beleza da tigela de chá usada nas cerimônias está em sua assimetria e irregularidade, pois faz parte da cultura do chá valorizar a imperfeição. A arte do *kintsugi*¹⁴ (veja a figura 12) é um bom exemplo disso, uma vez que diz respeito a “um reparo com ouro”. Após um objeto ser quebrado, não é necessário jogá-lo fora, pois, por meio desse artifício, torna-se possível deixar a cerâmica ainda mais encantadora do que antes de ser danificada.

¹³ *Ikebana* ou *kadō* se refere a um conceito japonês que significa flores vivas. *Ikebana* é arte de se produzir arranjos florais com o intuito de serem utilizados como oferta religiosa, na decoração de altares, em casas de chá, entre outros. São feitos com flores, folhas, galhos, frutos e plantas secas.

¹⁴ A palavra *kintsugi* vem do japonês *kin* (ouro) e *tsugi* (junção), significando literalmente: unir com ouro. Trata-se de um procedimento de reparo longo e extremamente preciso, que se desenrola em numerosas etapas, durante várias semanas, ou mesmo meses. Costuma-se dizer que às vezes é preciso um ano para realizar o melhor *kintsugi* (SANTINI, 2019, p. 09).

**Figura 11: Tigela restaurada com a técnica do
*kintsugi***



Fonte: Varella (2020)

Outra concepção é o *kanso* – simplicidade e sobriedade – “Não é tedioso ou berrante, e não é complexo. Implica também o que é limpo e arrumado, sem extravagância. Ao olhar para a arquitetura de uma casa de chá, ninguém pode deixar de sentir claramente a extrema simplicidade em sua construção” (*Ibid.*, p. 13).

A simplicidade na cerimônia de chá é notada desde o jardim até os seus utensílios, como, por exemplo, a concha e o batedor usados no ritual que são feitos de bambu, material natural que os japoneses exploram para variadas finalidades. Esse conceito talvez seja um dos que mais caracteriza as filosofias taoísta e zen. Todos os ensinamentos do zen têm como base a simplicidade, sem ela não é possível chegar a lugar algum, e todos os participantes da *chanoyu* também são orientados a seguirem esses preceitos.

Kokō – minimalismo – “é uma condição em que todo traço extravagante foi removido. Os instrumentos para o culto ao chá devem ser objetos que passaram por meio dos tempos, caso contrário eles não possuem beleza” (*Ibid.*, p. 14). Trata-se de um ideal que preza pela tradição passada de geração a geração. Quanto mais velhos forem os utensílios de chá, mais valiosos eles são, fato que remete à eliminação do desnecessário. Apesar de antiga, a definição de minimalismo tem ganhado mais fãs a cada dia, hoje pode até ser compreendido como um estilo de vida contemporâneo.

A noção de *shizen* refere a – sem pretensão, naturalidade – “uma tigela de chá feita por um artesão experiente é assimétrica, mas, sobretudo, sua assimetria não causa a menor sensação de artificialidade. É honesto, direto e natural” (*Ibid.*, p. 15). Conforme o autor, a despreensão no ritual do chá é muito importante, não se deve demonstrar a vontade e a intenção de criar um objeto belo, pois a beleza desabrocha quando não há um propósito bem definido. Sem forçar a situação, encontramos a beleza desprovida de artificialidade. Essa naturalidade também é vista nos arranjos florais, eles não demonstram que foram feitos por mãos humanas, o grande objetivo é trazer a natureza para dentro da casa de chá da forma mais inalterada possível e proporcionar essa sensação de naturalidade.

Yūgen - beleza sutilmente profunda, não óbvia – “é uma graça profunda e refinada. Possui uma essência calma e composta, que abrange o infinito e tem um encanto do que é sugestivo, beleza que não pode ser suficientemente expressa” (*Ibid.*, p. 15). Durante a cerimônia de chá, desponta-se uma beleza intrínseca que não é clara e objetiva, mas misteriosa e refinada. Nas saudações e reverências que são trocadas entre os convidados e o anfitrião, há modos e regras que devem ser seguidos. Se isso não for alcançado, a cerimônia perde o seu valor e sua graciosidade.

A concepção de *datsuzoku* está ligada à – liberdade, livre de convenções mundanas – “Ao deixar o *roji*¹⁵ e entrar na sala de chá, esquece-se o mundo cotidiano. Rejeita o espírito vulgar, elimina todos os pensamentos mundanos e entra-se em um mundo de pureza” (*Ibid.*, p. 16). Antes de entrar na *chashitsu*, os convidados precisam lavar as mãos e a boca em uma fonte de água e passar por um caminho de pedras que fica no jardim. Isso significa que seus corações e mentes são purificados. O caminho de pedras serve como um momento para reflexão, rumo à intimidade com o espiritual e o desapego pelo mundano. Os indivíduos também devem continuar livres das convenções mundanas após a cerimônia e voltar à sociedade com o intuito de serem pessoas melhores.

Seijaku - tranquilo, sereno – “uma qualidade estável, silenciosa e imperturbável, um espírito voltado para o interior. As tigelas de chá e os pergaminhos¹⁶ pendurados não devem ser espetaculosos e nem chamativos. Na cultura *sadō*, a tranquilidade é essencial” (*Ibid.*, p. 17). Esse princípio, já citado antes, faz parte dos ideais elaborados por Rikyū. Trata-se da serenidade essencial para toda a prática do chá, que se caracteriza por um momento meditativo, silencioso e envolto pela paz espiritual.

Os sete conceitos inspirados no taoísmo e no zen funcionam em unidade. Segundo Hisamatsu (1970), não é possível descrever a cultura *sadō* sem dar espaço a eles. Na cerimônia de chá tradicional, não deve faltar nenhum desses princípios, pois se isso acontecer, não se alcançará sua plenitude. Assim, todos os ideais estéticos possuem a sua importância individual e são usados conforme as diversas artes, de acordo com as características próprias de cada técnica artística, permeando cada manifestação artística de um modo único.

¹⁵ Usa-se o ideograma 露地, literalmente orvalho e terra, chão ao relento, o percurso de chão sem cobertura, em geral, com pedras dispostas de modo espaçado e enterradas para que a sua superfície forme uma passagem.

¹⁶ Rolos verticais com imagem ou caligrafia pendurados no recinto da cerimônia do chá.

Entre as tantas colaborações dos mestres zen, focamos nesses sete conceitos apresentados por Hisamatsu, pois acreditamos que concentram grande parte da filosofia do chá. Essas definições estéticas estão presentes no *chadō* e em toda a constituição do culto do chá. O modo de viver dos mestres e dos convidados também devem estar em sintonia com esses princípios. Por contemplar tantos ideais filosóficos que fazem parte da cultura nipônica, a *chanoyu* é reconhecida como uma arte tradicional japonesa, aquela que engloba diversas outras expressões estéticas e cativa por sua singularidade e refinamento. Suzuki (2017) afirma, sobre a relação do zen com o misticismo e o Oriente:

Eu disse que o zen é místico. Isso é inevitável, visto que o zen é o princípio predominante da cultura oriental; é o que faz com que o Ocidente fracasse com frequência em compreender com exatidão as profundezas da mente oriental, porque o misticismo em sua própria natureza desafia a análise da lógica e a lógica é o traço mais característico do pensamento ocidental [...]. Portanto a mente oriental, se assumirmos sua existência, é necessariamente vaga e indefinida, e não parece ter um índice que revela de uma só vez o conteúdo a alguém de fora [...]. Sendo assim, pra entender o Oriente, precisamos entender o misticismo, ou seja, o zen (SUZUKI, 2017, p. 17).

Suzuki (2017) salienta a importância de se entender o zen para alcançar o pensamento oriental, uma vez que o zen é uma das filosofias mais difundidas no Oriente. Na modernidade, os seguidores ocidentais do zen têm crescido a cada dia. O sucesso da brasileira Cláudia Dias Baptista de Souza (1947-), mais conhecida como Monja Coen, evidencia essa ascensão. Em 2001 a monja fundou a Comunidade Zen Budista Zendo Brasil, além de ser missionária oficial da tradição zen-budista Soto Zenshu, com sede no Japão. Seus livros estão nas listas dos mais vendidos do país e seu canal no Youtube tem mais de 1 milhão de inscritos. Por essa e outras razões, torna-se inegável que a admiração do Ocidente pela filosofia zen aumenta continuamente.

Por outro lado, Suzuki explica que o pensamento zen nega a lógica, é vago e indefinido, características que destoam do pensamento ocidental, moldado de acordo com a razão ao longo da história. O dualismo antagônico através do qual Suzuki se expressa parece não condizer com a realidade. Em uma leitura crítica da passagem de Suzuki, vale ressaltar que o misticismo - ainda mais igualando-o ao zen - dizendo que “é o princípio predominante na cultura oriental” é uma forma de exotização do Oriente. De mesmo modo que dizer que a "mente ocidental" é predominantemente lógica é uma simplificação. Caso assim fosse, o zen, por exemplo, não teria a difusão que teve no Ocidente. Inclusive, o sucesso da filosofia zen no Ocidente é resultado do esforço de pessoas como o japonês

Kakuzō Okakura e o português Wenceslau de Moraes¹⁷ (1854-1929), ambos intelectuais que se empenharam desde cedo em “traduzir” o Japão para o povo ocidental.

1.4 O aposento da cerimônia de chá

Após meados do século XVI, a *chanoyu* ganhou espaço enquanto um evento social na vida dos japoneses. O xógum Hideyoshi, por exemplo, ostentava sua sala de chá feita de ouro e repleta de utensílios caros, muitos de origem chinesa. Por outro lado, o mestre que o servia, Sen no Rikyū iniciava sua revolução, ele diminuiu de maneira considerável o aposento de chá e modificou os princípios estéticos que abarcavam a arte do chá (ROCHA, 1996). O mestre optou por amenizar a luz que adentrava a *sukiya* (数奇屋, casa de chá), assim, os convidados eram incentivados a aflorarem os seus outros sentidos. A diferença entre *sukiya* e *chashitsu* (茶室, casa de chá) é que a primeira diz respeito ao estilo arquitetônico desenvolvido para a *chashitsu* (veja a figura 13), mas ambas podem ser usadas para se referirem à cabana de chá.

Figura 12: Iho-an (Casa da Fragrância Duradoura), Templo Kodai-ji, Kyoto



Fonte: Muza-chan (2012)

O estilo *sukiya* foi desenvolvido no período Azuchi-Momoyama (1573-1603), e os materiais escolhidos foram os mais naturais possíveis, buscavam a simplicidade e

¹⁷ Oficial da marinha e escritor português, prestou serviços em países como Moçambique, Macau, Timor e Japão. Viveu aproximadamente 30 anos no Japão e escreveu diversos livros, Moraes foi uma grande fonte de informação ocidental sobre o Oriente, sobretudo o Japão.

rusticidade. A proposta arquitetônica era criar um ambiente que gerasse uma sensação acolhedora e, por isso, os acabamentos eram orgânicos, quase sem nenhuma decoração ou ornamento (MENDES, 2020). Na época, esse estilo causou um grande impacto, já que antes era comum a valorização do ouro e dos utensílios caros para se decorar uma sala de chá e após mestres como Rikyū, toda a arquitetura e seus princípios foram modificados. Gracindo (2013) complementa que:

O ideograma chinês que representa a tradicional “casa do chá” onde o ritual acontece, o *sukiya* pode ser traduzido como “morada da vacuidade”, uma referência budista na qual forma e vazio são uma coisa só. O *sukiya* foi idealizado de maneira a refletir a existência temporal e transitória de todas as coisas. Assim, a palha usada para cobrir o teto e os pilares finos que o sustentam sugerem a perecibilidade e fragilidade inerentes à forma física, enquanto o bambu da estrutura remete à leveza com que a existência deve ser encarada. A decoração interior da sala é despojada e rústica e o desafio é criar um ambiente harmônico misturando materiais aparentemente incompatíveis entre si que se encaixem naturalmente (GRACINDO, 2013, p. 15).

Mais uma vez notamos como o budismo, sobretudo o zen, contribuiu para a composição do culto do chá. *Sukiya* não é simplesmente um estilo da cabana, trata-se de um conceito que envolve uma filosofia bem elaborada por trás de sua arquitetura e decoração (ou a falta dela). O vazio é protagonista quando se trata do aposento de chá, e o propósito está em transmitir a ideia de que tudo na vida é passageiro, perecível e frágil.

De acordo com esse estilo, não deveríamos nos prender a objetos mundanos, pois o que realmente importa nesse sopro de existência é vivenciar bons momentos com pessoas que amamos e nos dedicarmos às experiências que nos trarão paz e alegria. Fazer isso é plantar memórias que poderemos revisitar para sempre, ao contrário de gastarmos nosso tempo com as preocupações que nunca terminam e apenas nos desgastam.

Kempton (2018) acrescenta que o mestre reduziu tudo para alcançar apenas o necessário: “um espaço para se reunir, referência à natureza, uma chaleira com implementos básico e tempo para dedicar ao chá. Com pouco mais de 3 metros quadrados, a sala de chá de Sen no Rikyū tinha menos da metade da extensão das salas de chá tradicionais” (KEMPTON, 2018, p. 34). Com o tempo, Rikyū elaborou uma arte que contempla vários conceitos que fazem parte dos ideais representativos da estética japonesa. De acordo com o Centro de Chado Urasenke Brasil (2004), a *chashitsu* foi projetada para acalmar o espírito de quem a ocupa:

Durante a realização da cerimônia (dura aproximadamente 4 horas), as pessoas abrem seus corações. O tamanho da sala de chá foi idealizado para que a

distância entre os convidados não provoque nenhuma tensão ou sensação de isolamento. O efeito da luz das janelas ou das cortinas de bambu, o design do teto, a parede de pau-a-pique e barro, o efeito visual da espessura da coluna de madeira, a disposição dos utensílios, o acender do carvão e a colocação da caldeira, a caligrafia em rolo ou o vaso de flores. Quando tudo está preparado, o *chashitsu* expressa sua imagem real (Centro de Chado Urasenke Brasil, 2004, p. 48).

A cerimônia completa chega até a 4 horas, mas também é possível participar de algumas mais curtas que acontecem entre 1 até 2 horas. A escola Urasenke no Brasil explica como cada detalhe envolvendo a casa de chá foi pensado para que quem a habita possa se sentir confortável por apreciar esse momento tão sublime. Essas características foram desenvolvidas no século XVI e ainda são mantidas por mestres de chá na atualidade, preservando os valores e tradições do culto do chá.

Na visão de Okakura, em seu ensaio chamado “O aposento de chá”, contido em *O Livro do Chá*, *chashitsu* era como um oásis no monótono deserto da existência. Era um espaço elaborado para que as pessoas pudessem se reunir em torno da apreciação da arte, pois a cerimônia de chá contempla um momento para reverenciar as flores, as pinturas, a caligrafia (OKAKURA, 2008). Para o estudioso, era importante que a casa de chá fosse sóbria, equilibrada e neutra, não havia espaço para vulgaridade e nem excessos. Seguiam-se todos os mínimos detalhes para que o aposento ganhasse a sua identidade como um lugar aconchegante e simples:

Não permitir que nenhuma cor confundisse a tonalidade do aposento, nenhum som quebrasse o ritmo das coisas, nenhum gesto se intrometesse na harmonia, nenhuma palavra quebrasse a unidade do ambiente, mas empenhar-se para que todos os movimentos fossem executados de maneira simples e natural - tais eram os objetivos da cerimônia de chá. E embora possa parecer estranho, eram alcançados com frequência. Há uma filosofia sutil por trás de tudo isso. Chaísmo era taoísmo disfarçado (OKAKURA, 2008, p. 51-52).

Todos esses rituais e princípios foram transferidos do taoísmo para o zen e do zen para o chá, por isso Tenshin afirma que o chaísmo, de certa forma, era a representação sutil do taoísmo. Nos estudos ligados ao chá raramente encontramos relações diretas entre a planta e a filosofia taoísta, por outro lado, há muitos livros e outras fontes que se debruçam a compreender e discutir a importância do pensamento zen budista para a *chanoyu*. Essa arte, mesmo com sua sobriedade, é capaz de despertar os cinco sentidos dos indivíduos e, conseqüentemente, traz os convidados para o momento presente, pois a mente se ocupa com as sensações.

O paladar, por exemplo, é aguçado com o chá verde, os doces típicos ou outras comidas preparadas especialmente para a ocasião. Seus sabores fortes e únicos sobrevivem por um longo tempo na memória dos participantes. O olfato e o paladar são estimulados ao saborear o chá e a culinária, assim como são estimulados com o frescor da natureza que está ao redor, por meio do jardim, dos bambuzais ou até mesmo da madeira que foi usada para construir a *sukiya* (GARCÍA & MIRALLES, 2019).

A visão é ativada com a beleza dos utensílios, inclusive, há uma parte do cerimonial em que se volta para a admiração dos objetos. Há, ainda, o deslumbramento da técnica e habilidade do mestre de chá, considerada uma coreografia meticulosa, feita ao longo de todo o ritual. O tato é ativado principalmente quando os convidados pegam o *chawan* quente em suas mãos e o levam até a boca (*Ibid.*). Outro exemplo é o momento em que se sentam e apreciam o tatame, feito de uma matéria-prima orgânica, palhas do caule do arroz.

Por último, a audição é suscitada, junto com o olfato, quando se escuta o vento soprando as árvores e as plantas, e possíveis pássaros cantando. A fonte de ruído é apenas natural na *chanoyu*, que se preza por um momento tranquilo e silencioso. Talvez a audição seja mais aguçada pelo silêncio que predomina no ambiente, deixando espaço para que os convidados se sintam capazes de superar a falta de som e conseguirem escutar a si mesmos, gerando um momento meditativo. Esse despertar dos sentidos também necessita ser natural e intuitivo, nem tudo é dito ou explicado, e o ideal é que os participantes descubram seus sentidos sozinhos, cada um no seu determinado tempo. Em relação à economia das cores, García & Miralles (2019) destacam:

No Japão, quando uma cor sobressai, tenta-se não permitir interferências cromáticas. Por exemplo, como há verdes e ocres em abundância nos bosques, os templos budistas se camuflam como camaleões usando também madeira e outros tons naturais para não se destacarem da floresta, mas fazer parte dela. Excepcionalmente, dentro do edifício principal de um templo budista é permitido usar mais variedades de tons, como o dourado, a fim de causar a sensação de que entramos em um universo ou espaço diferente. Pode-se perceber a economia de cores nas salas com tatames onde se pratica a cerimônia de chá. Ao compor as paredes em tons semelhantes aos dos tatames, pretende-se que a atenção dos presentes não se perca em um amálgama de cores. Quando o chá é servido, o verde da bebida se destaca de todo o resto (GARCÍA & MIRALLES, 2019, p. 93).

Assim como Okakura (2008), os autores García & Miralles (2019) apontam sobre essa característica cultural dos japoneses de não misturarem as cores, mas optarem por tonalidades que combinem entre si e sejam discretas. Isso também é visto na *chashitsu*,

que geralmente se encontra envolta de um jardim repleto de verde ou até mesmo em um bosque. É preferível que sua cor seja semelhante à madeira, assim ela não se destacará da floresta, mas fará parte dela. Se a casa fosse dourada, por exemplo, seria para gerar a sensação de que estamos em um lugar artificial, como acontece em alguns templos budistas. A única cor que se deve realçar durante a cerimônia é o verde do *matcha*.

Uma *chashitsu* tradicional contém normalmente quatro tatames e meio, e é capaz de receber até cinco convidados (OKAKURA, 2008). De acordo com o portal Oolong Dragon (2012), que se dedica a explorar os temas relacionados ao mundo do chá, os seguintes elementos são fundamentais (veja a figura 14): 1) *sadōguchi* (茶道口, porta do anfitrião), é utilizada apenas pelo anfitrião para transportar os utensílios necessários. Essa porta de correr geralmente tem uma moldura de papel branco dos dois lados, e é comum em casas japonesas antigas. 2) *Tokobashira* (床柱, pilar de suporte), feito de madeira de qualidade, comumente o pinho vermelho, segue o princípio de *wabi* e sua presença é quase imperceptível, pois se mistura harmoniosamente com os outros elementos.

Figura 13: Alguns elementos que compõem a *chashitsu*



Fonte: Site Oolong Dragon (2012)

3) *Otoşigake* (落としがけ, verga ou feixe), serve como apoio para a parte superior na frente da alcova ou *tokonoma*, muitas vezes feito de cedro vermelho, também é útil caso queria colocar um vaso suspenso na parte de dentro. 4) *Kakejiku* (掛軸, pergaminho, refere-se à caligrafia ou pinturas que são penduradas, é comum que as caligrafias remetam à poesia *waka* ou frases zen, e as

pinturas a pincel da natureza, flores e pássaros (Site Oolong Dragon, 2012). Um dos temas recorrentes nesses *kakejiku* são a caligrafia dos kanjis, que representam os quatro

princípios de Rikyū, conforme visto anteriormente: harmonia (*wa*, 和), respeito (*kei*, 敬), pureza (*sei*, 清) e tranquilidade (*jaku*, 寂) (veja a figura 15) (MARTIN, 2018).

Figura 14: Wa, kei, sei e jaku



Fonte: Conti (2013)

5) *Tokogamachi* (床框, viga inferior do *tokonoma*), também serve para deixar o ambiente natural e harmônico, combinando com os outros componentes da casa de chá. 6) *Temaeza* (点前座, tapete de chá do *Teishu*), esse tatame é usado apenas pelo anfitrião ao preparar o chá, pode ser menor, se tiver um biombo decorativo, dependendo do tamanho da *chashitsu* (Ibidem). O *tokonoma*, inspirado nos altares dos mosteiros zen (SICA, 2017) também é um integrante importante na constituição da *sukiya*, pois serve como um espaço específico para a decoração, demonstrando sua beleza sutil e minimalista.

Sen Sōshitsu ensina que “As janelas vedadas com papel e os pisos de tatame dos aposentos do chá não criam por si só um refúgio apartado da dura reponsabilidade da vida”. E acrescenta que “para os praticantes, elas realmente aproximam o homem de uma realidade íntima, libertando todos da fútil fuga de uma precariedade” (SEN, 2008, p. 126). O mestre de chá ressalta a importância da composição da sala de chá. A janela feita de papel simboliza a efemeridade, ao mesmo tempo que colabora para que somente o ideal de luz adentre o ambiente. O tatame também é feito com um material precível, demonstrando como tudo na casa de chá foi pensado para causar a sensação de um lugar confortável e distante das convenções mundanas. Vale ressaltar que, de um modo geral, os materiais são os mesmos utilizados na arquitetura japonesa tradicional, não ocidental.

No período em que os samurais desempenharam um papel importante na sociedade japonesa, era comum que participassem das cerimônias de chá. Antes de entrarem no aposento por meio de um *nijiri-guchi*¹⁸, penduravam suas espadas em um *katana-kake* (suporte de espadas). Esse gesto revelava que todos tinham o mesmo valor dentro da

¹⁸ Traduzida como entrada de rastejar, uma porta tão minúscula que todos, independente do status social, tinham que se abaixar e rastejar para atravessá-la (KEMPTON, 2018).

sukiya e não havia discriminação entre os convidados. “A sala de chá reduz o mundo a esse espaço, o momento presente, a experiência compartilhada [...]. O anfitrião e os convidados oferecem uns aos outros atenção e consideração [...]. São gratos pelo que está sendo compartilhado” (KEMPTON, 2018, p. 158).

Assim, a *chanoyu* compreende um evento único, que jamais se repetirá e, por essa razão, se torna tão memorável e precioso. Se tivéssemos a consciência de que o dia de amanhã não se repetiria mais, se soubéssemos quando seria o último encontro com um amigo querido, talvez nos preocupássemos mais em aproveitar o tempo com essa pessoa e nos desligaríamos de tudo que pode ser um “ruído” e atrapalhar a ocasião presente. Esse princípio remete a uma das filosofias que guiam o cerimonial, por meio do lema: *ichigo-ichie*. Okakura (2008) reflete que:

O aposento do chá (*sukiya*) não tem a pretensão de ser nada mais que uma simples cabana – uma choça de palha, conforme a chamamos [...]. Desde o século XVI, os ideais do ‘chaísmo’ influenciam a nossa arquitetura, de tal maneira que o interior de uma construção japonesa comum chega a aparecer hoje quase árido ao olhar estrangeiro por conta do esquema decorativo extremamente simples e casto [...]. O aposento do chá não só se difere de qualquer produto arquitetônico ocidental, como também contrasta de forma marcante com a própria arquitetura clássica japonesa (OKAKURA, 2008, p. 68-70).

A arquitetura da cabana de chá, chamada por Okakura de “choça de palha”, demonstra sua humildade e efemeridade. Na modernidade, é possível ver como o estilo *sukiya* influenciou a composição da casa tradicional japonesa (veja as figuras 16 e 17), pois esta segue muitas características da *chashitsu* elaborada no século XVI por Rikyū. As casas japonesas optam por ambientes espaçosos, sem muitos móveis e objetos decorativos como as casas ocidentais. No quarto, por exemplo, não há cama, mas um espaço vazio. Uma espécie de *futon* (布団, edredom) mais espesso denominado *shikibuton* (敷布団) é utilizado para forrar encima do tatame e o *kakebuton* (掛け布団) menos espesso e mais leve serve para se cobrir. Geralmente colocados à noite e na manhã seguinte são guardados. Esse hábito cria a sensação de ter um quarto amplo e simples.

Figura 15: Casa tradicional japonesa (exterior)



Figura 16: Casa tradicional japonesa (interior)



Fonte: Kawanami (2017)

Portanto, o espaço em que ocorre a cerimônia de chá também é envolto por diversos princípios filosóficos e religiosos que exaltam a reverência ao natural. A arquitetura busca sempre por materiais e cores orgânicas, além da decoração que utiliza elementos simples, transportando os convidados para um ambiente tranquilo e sereno. Tais características são representativas da cultura japonesa, conhecida por suas tradições seculares que prezam pela arte e pela natureza.

1.5. Os principais utensílios

Para a realização da cerimônia são necessários alguns objetos específicos, como o *chawan* (茶碗, tigela de chá), o *chaire* (茶入れ, recipiente do chá), o *chasen* (茶筌, batedor de chá) e o *chashaku* (茶杓, concha de chá). Todos esses utensílios também são considerados peças de arte preciosas, muitos são passados de geração em geração, como retratado no romance *Mil Tsurus* (1952) do japonês e vencedor do Nobel (1968) Yasunari Kawabata (1899-1972). No enredo, acompanhamos um pai mestre de chá que, após falecer, deixa de herança para o filho diversas cerâmicas e outros utensílios que utilizava durante as cerimônias.

A arte dedicada ao chá, formalizada por Sen no Rikyū no século XVI, estruturou não somente o ritual a ser seguido na *chanoyu* mas, junto com ele, os valores que deveriam permear a *chashitsu*, os utensílios, assim como a etiqueta do anfitrião e dos seus convidados. De acordo com Lévy & Yamada (2017), noções estéticas como *wabi-sabi* (que será mais explorada no tópico seguinte) e *shibumi* (simplicidade), ligadas ao zen budismo, foram amplamente usadas para a oficialização dos utensílios. Em razão disso,

Rikyū foi um mestre que, em colaboração com os artesãos da sua época, foi capaz de elaborar peças que demonstravam a singularidade da arte japonesa.

Um exemplo famoso de tal colaboração é o pedido de Sen no Rikyū ao fabricante de cerâmicas Chōjirō para criar uma tigela de chá seguindo os princípios do *wabi*. Chōjirō foi o primeiro ceramista de uma linha ainda existente de oleiros conhecida como família *raku*. No entanto, o trabalho de Sen no Rikyū, que Akasegawa descreveu como o vanguardista de seu tempo, evoluiu continuamente ao longo de gerações de artesãos (LÉVY & YAMADA, 2017, p. 284).

Figura 17: Chawan, criado por Kusano, Iweth



Fonte: Site Bunkyo (2022)

As cerâmicas japonesas são objetos culturais marcantes. O *chawan* (veja a figura 18), por exemplo, dentre suas variadas formas, materiais e estilos, é comumente utilizado tanto para beber o chá quanto para comer o arroz oriental. Não se limitando a essas duas opções, no cotidiano, peças mais simples.

As cerâmicas também servem como recipientes úteis para o preparo dos alimentos, como um separador de ingredientes ou simplesmente um pote para tomar sorvete, comer pequenas porções, tomar *misoshiru* (sopa de *misō*), entre outras possibilidades. O artista japonês Akasegawa (1937-2014) define Rikyū como dono de criações vanguardistas, ou seja, precursor de um modo artístico inovador que se aprimorou com o tempo e continua mantendo seus princípios desenvolvidos no século XVI.

O *chawan* é um dos instrumentos essenciais para a realização da cerimônia, “símbolo de um encontro criativo, não é apenas um utensílio para se tomar o chá, passa de mão em mão, entre os convidados, reveste-se de extrema importância [...] em que o grupo de convidados compartilha um mesmo sentimento” (Centro de Chado Urasenke Brasil, 2004, p. 34). O *chawan* é uma peça que também demonstra igualdade entre os convidados, já que todos bebem da mesma tigela, além de ser um momento de apreciar a arte, pois as cerâmicas usadas nessas cerimônias são produções artísticas refinadas e sofisticadas.

Figura 18: Chawan Kuroraku

Fonte: Assis (2017)

A cerâmica *kuroraku* (veja a figura 19), produzida em conjunto com o ceramista Chōjirō, surgiu especialmente para o propósito de servir o chá. O *chawan* carrega ideais filosóficos e estéticos do *wabi-sabi* e *shibumi*, ao mesmo tempo, se tornou um utensílio prático, pois possui excelente capacidade de conservação térmica (*Ibid.*, p. 35).

No verão, o *chawan* precisa ser raso para que o chá esfrie mais rápido, enquanto no inverno as tigelas escolhidas são mais profundas e estreitas, com o intuito de conservar o chá quente por mais tempo. Ocasionalmente, se um *chawan* quebrar, é preferível que a peça seja restaurada ao invés de se jogar fora. Por meio da técnica do *kintsugi* (reparo com ouro), por exemplo, é possível deixar o artefato ainda mais gracioso do que era antes. Há uma tradição na utilização dessas peças reparadas em cerimônias do fim de ano, geralmente em novembro e dezembro, pois prezam pelos princípios de simplicidade e humildade (MARTIN, 2018).

Entre os primeiros objetos usados durante a *chanoyu*, podemos mencionar o *natsume*, ou recipiente para o chá fraco (veja a figura 20). Geralmente é feito de laca (resina obtida da casca de árvores típicas do Extremo Oriente). O *chaire* (recipiente para o chá forte) (veja a figura 21) tem suas peculiaridades e se difere do *natsume*, principalmente pelo seu formato mais alongado e cumprido, enquanto o *natsume* é mais arredondado e lembra a forma da fruta tâmara. Há vários tipos de *natsume*, assim como de *chaire*. Abaixo mostramos algumas diversidades, que não se limitam aos recipientes apresentados. Os utensílios da cerimônia de chá possuem uma riqueza enorme, que inclui tradição, história e arte do Japão.

Figura 19: Seis tipos de *natsume*



Fonte: Yukiya (2021)

Figura 20: Três tipos de *chaire*¹⁹



Fonte: Centro de Chado Urasenke do Brasil (2016)

Figura 21: *chashaku* de bambu



Fonte: Loja online Matcha Matcha Tea

O *chashaku* (veja a figura 22), usado para pegar o chá em pó (*matcha*) do *natsume* ou *chaire* e transportar para o *chawan*, tem seu lugar reservado durante a cerimônia ao lado do *chawan* ou do recipiente do chá. Antes de Rikyū, o *chashaku* era utilizado na China para ingerir medicamentos e era confeccionado com marfim (veja a figura 23). O mestre criou o seu próprio *chashaku*, processo em que o bambu é cortado, curvado e aparado, revelando, assim, um toque especial por ser elaborado pelo anfitrião.

¹⁹ Os dois com seus invólucros – *fukuro* (袋). O *chaire* é de cerâmica e usava-se um saco de tecido para envolvê-lo.

A colher de bambu mede aproximadamente 15 cm e, no Japão, pode se presentear uma amiga querida com um *chashaku* de confecção própria. Em seu estojo, também costuma se escrever o nome de quem será presenteada (Centro de Chado Urasenke Brasil, 2004; LÉVY & YAMADA, 2017).

Figura 22: Chashaku de marfim



Fonte: Centro de Chado Urasenke do Brasil (2017)

Figura 23: Hishaku



Hishaku (柄杓, concha feita de bambu) (veja a figura 24), serve para pegar água quente ou fria. “O anfitrião concentra-se segurando o *hishaku* diante de si como se fosse um espelho. Este procedimento é chamado de *kagami-hishaku* e corresponde a uma reflexão mental em que o estado de espírito do anfitrião reflete-se naquele utensílio” (Centro de Chado Urasenke Brasil, 2004, p. 36). O *hishaku* também é um dos objetos fundamentais para o acontecimento do chá, e carrega consigo um significado simbólico por ser um espelho que reflete o estado interior do mestre de chá.

Fonte: Site do Centro de Chado Urasenke do Brasil

Chasen (batedor de chá) é usado para misturar o *matcha* com a água quente e fazer espumar. Feito de um único pedaço de bambu, as pontas do *chasen* são curvilíneas e delicadas, e as pontas internas são retorcidas para absorver o sabor forte do chá (*Ibid.*). É perceptível como a peça foi feita com apego aos detalhes e sob um cálculo preciso para que pudesse alcançar a aparência desse objeto tão fascinante e harmonioso. E sua origem orgânica, ressalta como a ferramenta está em equilíbrio com a natureza.

Figura 24: chasen



Fonte: Loja online – PatiPatti

Figura 25: Mizusashi

Mizusashi (水指, jarro de água fresca) (veja a figura 26) “contrasta com a água quente da caldeira [...]. No momento do preparo, o *mizusashi* é o primeiro utensílio a ser trazido pelo anfitrião ao recinto. Há diferentes tipos de *mizusashi*, confeccionados com argila, madeira, metal, etc.” (*Ibid.*, p. 37).

Fonte: Yukiya (2021)

Na figura 26, vislumbramos um *mizusashi* que tem marcas da estética *wabi-sabi*, devido ao seu apreço pela ferrugem e naturalidade. No verão, a peça pode ser trocada por um *mizusashi* de vidro e sua tampa pode ser adaptada por folhas de árvores, trazendo a sensação do frescor exigida no verão.

Kama (釜, caldeira, veja a figura 27), produzida na maioria das vezes de ferro fundido, serve para esquentar a água. O *kama* fica sob um braseiro externo (*furo*), muito usado da primavera até o outono. Um *kama* maior é usado junto com um braseiro embutido no tatame (*ro*) para a época mais fria, o inverno. Atualmente, podem ser encontrados diversos tipos de *kama*, de diferentes estilos e fabricantes (Centro de Chado Urasenke do Brasil, 2019).

Figura 26: Kama

Fonte: Centro de Chado Urasenke do Brasil (2019)

Há dois tipos de *matcha* comumente apreciados na cerimônia de chá. O *koicha* (chá forte), quando misturado ganha o aspecto de uma pasta verde escura. O *usucha* (chá fraco) ao ser misturado com o *chasen*, espuma. “Todos os convidados degustam do mesmo chá forte misturado pelo anfitrião numa única tigela. O chá forte simboliza a aproximação mútua dos sentimentos” (Centro de Chado Urasenke Brasil, 2004, p. 45).

O preparo das ervas necessita que o anfitrião tenha prática e domínio, uma vez que o sabor varia de acordo com a quantidade de chá verde em pó ou de água quente que são acrescentados no *chawan*. A temperatura e a maneira de manusear o batedor de chá podem afetar o gosto. O mestre de chá costuma ser uma pessoa que se dedicou anos aos ensinamentos e prática da *chanoyu*. Esse conhecimento muitas vezes faz parte de uma herança que foi transmitida por seus antepassados até chegar a sua oportunidade de ser um anfitrião da arte do chá.

A *chabana* (茶花, flor do chá, veja a figura 29) se trata de um aspecto relevante na composição dos principais utensílios, e o *hanaire* (花入, vaso da *chabana*, veja a figura 28 e 30) também é um objeto encontrado de modo recorrente nas cerimônias, preservando suas características próprias, o que o diferencia de outra arte japonesa, a *ikebana*. No início do *chaji* (*chanoyu* completa) é comum pendurar uma caligrafia ou uma pintura em rolo no *tokonoma* e no final da cerimônia, substituí-la pela flor. A *chabana* e o *hanaire* buscam se aproximar da natureza e, por isso, quando o vaso é feito de bambu, tende a realçar a vida das flores, como se ela não tivesse sido cortada e retirada de seu ambiente nativo (*Ibid.*, p. 40).

Figura 29: hanaire 2



Fonte: YukiYama (2021)

Figura 28: chabana



Wonderland Japan WAttention (2020)

Figura 27: hanaire 1



YukiYama (2021)

Para Guarnieri, Silva e Pépece (2020):

Cabe ressaltar que os artefatos carregam significados históricos e antropológicos. Aqueles construídos com bambu representam resistência quanto ao que diz respeito à força e ao vigor, conforme observado entre os

mestres e convidados. Os artefatos de cerâmica, como a tigela, trazem consigo a influência da história da arte japonesa, sendo objetos pintados pelos próprios artistas japoneses. Por isso, a contemplação desse artefato e o cuidado ao tatear e devolver após beber todo o chá, por parte dos convidados. Por parte do mestre da cerimônia, observou-se um processo de cuidadosamente orquestrar todos os elementos, conhecido como *toriawase*. Por meio desse processo, o mestre agrupa elementos específicos que contribuem para expressar uma mensagem simbólica, de acordo com a sua intenção (GUARNIERI, SILVA e PÉPECE, 2020, p. 85).

O anfitrião, por meio do *temae* (点前, procedimento de preparar o chá na frente do convidado), desempenha um papel artístico e bem ensaiado, ressaltando a importância de cada utensílio e a necessidade de todos estarem em sintonia. Outro conceito importante neste sentido é o *toriawase*, citado há pouco pelos estudiosos, que remete à arte de selecionar e compor todos os itens que serão usados durante a *chanoyu*. Também definido como “escolha dos utensílios para o *chanoyu*. Eles devem estar de acordo com a estação do ano, com o tema da reunião e estarem em harmonia entre si” (ROCHA, 1996, p. 215). Assim sendo, todos os objetos, o local, o anfitrião, os convidados e a mente e o corpo devem estar equilibrados para encontrarem uma melodia comum. Desse modo, o culto do chá alcançará sua plenitude filosófica. No que diz respeito ao manuseio pelos mestres de chá de todos os utensílios já citados, Martin (2018) de uma maneira sucinta, descreve:

A refeição é servida primeiro e varia de acordo com a estação e o tipo de cerimônia que está sendo realizada. O anfitrião pode convidá-los a se retirar para o jardim enquanto ele (ou ela) prepara o chá. Quando tudo estiver pronto, o anfitrião convoca os convidados por meio de um gongo (durante o dia) ou uma campainha (à noite). Todos os utensílios usados para a cerimônia são dispostos com precisão. O anfitrião usa primeiro o *fukusa* (pano de seda) para purificar a caldeira e a concha do chá [...]. O anfitrião coloca o chá na tigela, coloca água quente e bate. A tigela é oferecida primeiro ao convidado principal, que a segura e a gira para admirá-la antes de saborear o chá. Depois de prová-lo, ele limpa a borda da tigela e passa para o próximo convidado, e assim por diante [...]. O mestre do chá não deve apenas coletar e usar os utensílios, mas também apreciá-los. Usá-los sem saber o seu valor não é considerado o verdadeiro espírito da *chanoyu*. Após a cerimônia, os diversos utensílios deverão ser entregues aos convidados para o momento de contemplá-los [...]. Depois de admirar os utensílios, os convidados se preparam para sair do mundo do chá, tanto fisicamente quanto simbolicamente (MARTIN, 2018, p. 78-79, tradução nossa).

A *chanoyu* não se limita a apenas beber o chá verde, mas envolve a experiência social com outros convidados e o anfitrião, evoca sentimentos profundos ao valorizar a natureza, os utensílios e o silêncio meditativo. Durante o cerimonial, é possível provar receitas da culinária japonesa e apreciar a arte por meio da caligrafia, da *chabana* e de pinturas zen. O ritual engloba diversas formalidades que evocam os princípios de

harmonia, respeito, pureza e tranquilidade idealizados por Sen no Rikyū. Cada utensílio do culto do chá foi elaborado conforme as noções da estética japonesa, prezando por ideais como a simplicidade, a rusticidade e a efemeridade. Há um momento dedicado exclusivamente à reverência dos objetos usados durante a *chanoyu*, revelando como essas peças são consideradas artefatos requintados que preservam consigo o legado nipônico.

1.6. A estética do *wabicha*

Há diversos princípios que pertencem à estética japonesa que também estão presentes na cerimônia de chá. Nesse tópico, nos concentraremos apenas na concepção de *wabi-sabi*, que foi constituída por mestres como Shukō e Rikyū. O “*wabicha*” é o termo que exploraremos com maior ênfase, levando em consideração a história dos conceitos *wabi* e *sabi* de maneira separada e depois a sua compreensão unificada. Entre tantos fundamentos artísticos que englobam a *chanoyu*, acreditamos que *wabi-sabi* merece especial destaque nesse capítulo.

Se os japoneses forem questionados sobre o significado de *wabi-sabi*, provavelmente responderão com dificuldade e teríamos inúmeras respostas distintas. Embora não haja dúvidas de que seja um conceito que pertence à estética e à cultura japonesa, defini-lo em poucas palavras é um grande desafio até para os especialistas em estética japonesa. Um dos motivos para essa incerteza é que, ao longo do tempo, propositalmente evitou-se um entendimento racional sobre essa noção estética (KOREN, 2019). Devido à contaminação do pensamento zen, que preza pela ideia do antirracionalismo, classificar *wabi-sabi* seria limitá-lo. Para que ele continue sendo visto como um princípio misterioso e multifacetado, sem erros de interpretação, é mais interessante deixá-lo implícito.

Na tentativa de traduzir uma ideia tão complexa, não existe certo ou errado, mas diversas informações que se completam em sentidos. Em um documentário chamado *In Search of Wabi-sabi* (Em busca do *Wabi-Sabi*), produzido pela BBC4 e disponível no Youtube, Marcel Theroux vai até o Japão e pergunta para diversas pessoas (jovens, adultos e idosos) o que eles entendem por *wabi-sabi*. Ele encontra respostas inusitadas, como “é o coração japonês” ou “você não pode simplesmente encontrar isso”, e percebe que vários cidadãos, mesmo sendo japoneses, não conseguem responder de modo claro e objetivo, pois se trata de um fundamento amplo e rico em significados e, muitas vezes, inexplicável em reduzidas palavras.

De acordo com González (2018), a estética japonesa surgiu por meio da combinação das duas religiões mais influentes no Japão: o xintoísmo e o budismo. Um fato importante é que todos os grandes mestres do chá foram adeptos do zen e isso repercutiu na cerimônia de chá. Tanto o conceito de *wabi-sabi* quanto *chanoyu* foram influenciadas por essas doutrinas, e talvez essa seja a razão da combinação entre os princípios, que ocorreu de maneira natural e peculiar.

A noção de *wabi* (侘び) remete ao verbo *wabiru*, que podemos entender como o ato de declinar-se para um estado de tristeza e abandono, sentir-se solitário, miserável ou desapontado. Também pode ser traduzido como uma apreciação da vida tranquila e longe das coisas mundanas, por último significa “pedir desculpas”. Para exemplificar melhor, é possível ver o *wabi* na primeira antologia poética japonesa *Man'yōshū*, de 759 d.C, em outra manifestação artística, na peça de teatro *nō*²⁰, *Matsukaze*, de Kan'ami Kiyotsugu (1333-1384) e assim como em muitos poemas *waka*, de autoria de Fujiwara no Teika (1162-1241) (ROCHA, 2015).

A concepção de *sabi* (寂び) é traduzida com frequência como um princípio relacionado ao “rústico”, “elegância”, “simplicidade” e “platina”, o efeito de um metal envelhecido. A ferrugem, por exemplo, também é um bom modo de definir o *sabi*. Os dois termos possivelmente tiveram influências do ascetismo budista, como os ideais de fugacidade e evanescência da vida, que prezam pelo desenvolvimento espiritual e desapego dos bens materiais. Para Michiko Okano (2018) sobre o surgimento do *wabi*:

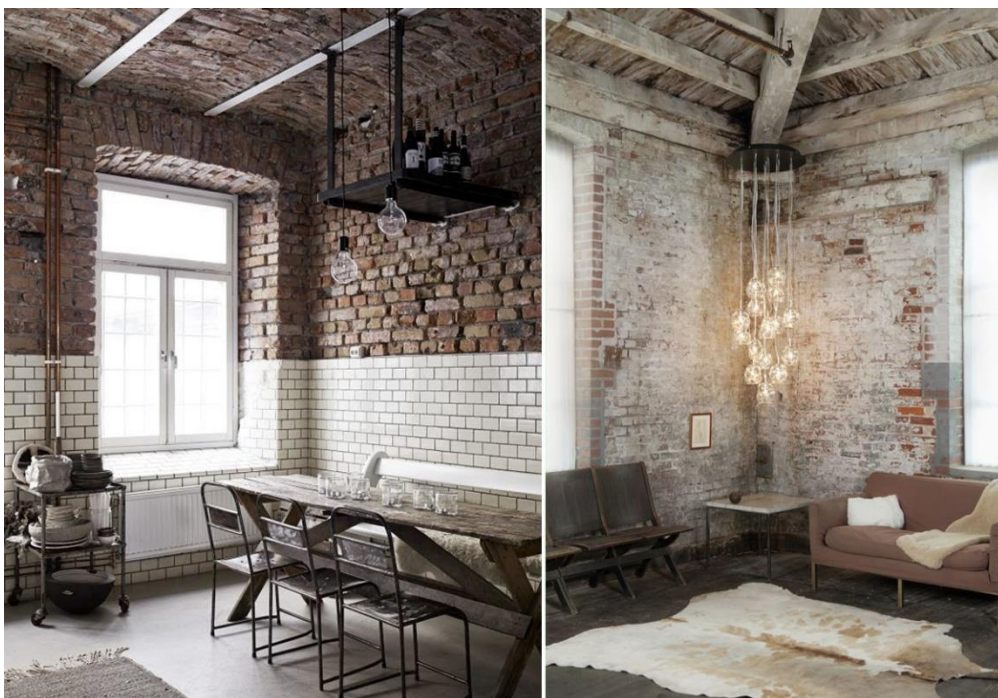
A estética *wabi-sabi* é geralmente compreendida a partir da perspectiva em voga na Era Muromachi (1333-1573), quando ocorreu o desenvolvimento da cerimônia do chá. No entanto, o surgimento de *wabi* é bem mais antigo, e seu significado original pode ser encontrado na antologia poética *Man'yōshū* (Antologia das dez mil folhas) – compilada na Era Nara (710-794) – em forma de “*wabu*” ou “*wabishi*”, cujos significados eram de um estado de sofrimento causado pelo amor não correspondido ou de perda ou adversidade ocasionada pela falta de sorte. Não havia, portanto, no século VIII, nenhum valor estético ligado ao termo. *Wabi*, aos poucos, passou a indicar um sentimento sofisticado e elegante apesar de uma maneira de viver simples e rústica, longe de uma vida mundana, o que salienta a relação da estética com o modo de vida (OKANO, 2018, p. 178-179).

Os estudos recentes que protagonizam o conceito de *wabi-sabi*, na maioria das vezes estão relacionados à estética japonesa ou à própria cerimônia de chá. Porém, as duas concepções já existiam antes da criação da *chanoyu* ou da ideia ligada à estética.

²⁰ Forma clássica de teatro profissional japonês que combina canto, pantomima, música e poesia. Executado desde o século XIV, é uma das formas mais importantes do drama musical tradicional japonês.

Conforme Okano (2018), o seu significado original fazia referência a um estado de sofrimento, que muitas vezes era causado por um amor não correspondido ou a falta de sorte. No decorrer do tempo, *wabi* ganhou conotações diferentes, tais como: sofisticação, elegância e rusticidade ao mesmo tempo, representando um modo de vida despretensioso, (veja a figura 31) como na arquitetura.

Figura 30: Wabi-sabi na arquitetura



Fonte: Tagliani (2017)

Em uma figura elaborada por Eduardo Prieto González, contida no texto *Wabi-sabi - a estética do evanescente* (2018), baseado em um curso ministrado entre 2017 e 2018 pela Escola Técnica Superior de Arquitetura de Madrid, é possível visualizar de maneira geral a evolução dos termos *wabi-sabi*. Por volta do século VIII, o *sabi* foi desenvolvido, sobretudo no âmbito da poesia, e o seu significado referia-se a estar desolado. No século XIII, o termo se expandiu para as demais artes japonesas, quando houve um deslocamento semântico que tornou o *sabi* um ato de valorizar o velho, o oxidado, de ver a beleza no murcho, desgastado, incompleto, imperfeito e desigual.

Apenas no século XV foi criado o conceito de *wabi*, relacionado à cerimônia do chá, à beleza no pobre, melancólico, solitário e simples. Assim surgiu a ideia de “wabicha”, que diz respeito a filosofia *wabi* presente na *chanoyu*. No século XVI, então, aconteceu a fusão entre os ideais de *wabi* e *sabi* (GONZÁLEZ, 2018). Dificilmente

encontramos estudos que focam a apenas no *wabi* ou somente sobre o *sabi*. Apesar de se tratar de conceitos distintos, após o século XVI passaram a ser entendidos e usados como um só.

Nas palavras de Lauren Prusinski (2012, p. 29, tradução nossa) sobre uma decoração *wabi-sabi*: “o arranjo deve ter falhas que o façam parecer mais natural e aleatório”. Outra peculiaridade do *wabi-sabi* é a valorização pela naturalidade, uma vez que a beleza se encontra em arrumar um jardim que possa alcançar a mesma imagem da natureza intocada por mãos humanas. Apesar de ser uma decoração feita pelo homem, o desafio é ser capaz de organizar as flores e as pedras de um modo que preze e respeite o meio ambiente em seu estado autêntico. Chacobo (1997) reflete sobre o conceito estético em uma visão moderna:

O *wabi-sabi* representa exatamente o oposto dos ideais ocidentais de beleza como algo monumental, espetacular e duradouro. *Wabi-sabi* é inconsequente, oculto, provisório e efêmero: coisas tão sutis e evanescentes que são invisíveis ao olhar comum. Uma parte rotineira da cerimônia do chá, tal como existe hoje, dedica atenção formal a todos os objetos incluídos no ritual. Isso significa não apenas prestar atenção aos detalhes das tigelas de chá, da caixa de chá, do bule de água etc., mas também de coisas como o vaso de flores e até o carvão usado para aquecer a água. A beleza pode ser encontrada na feiura. *Wabi-sabi* é ambivalente em separar beleza de não-beleza ou feiura. A beleza do *wabi-sabi* é, de certo modo, aceitar o que é considerado feio. A beleza é, portanto, um estado de consciência alterada, um momento extraordinário de poesia e graça (CHACOBO, 1997, p. 06-07, tradução nossa).

Há uma enorme dificuldade em se resumir tantas ideias e pensamentos que surgem por meio do conceito estético *wabi-sabi*. Um lema que merece destaque é a “pobreza material, riqueza espiritual”, como se um dependesse do outro para coexistir. Um exemplo citado pelo autor se trata da casa de chá, nela, a lama, o papel e o bambu são mais preciosos e caros do que o ouro, a prata e o diamante (CHACOBO, 1997). A beleza do *wabi-sabi* é totalmente oposta ao que nos habituamos com o nosso olhar ocidental, pois valoriza as coisas imperfeitas, que muitas vezes são consideradas feias. Sobre a o *wabi-sabi* nas cerâmicas utilizadas em cerimônias de chá, Waldemiro Sorte-Junior (2018) contribui:

A forma não obedece a padrões simétricos. Destaca-se que não só as cerâmicas, como os demais utensílios empregados nessa cerimônia tradicional, são valorizadas à proporção que demonstram o desgaste natural de longos anos de uso, com conseqüente alteração na aparência como resultado da oxidação ou danificação do material. Assim, objetos antigos, desgastados e disformes são apreciados não somente em função da admiração por formas assimétricas e irregulares, mas também porque tais atributos dos utensílios mostram-se

como evidência que de fato foram utilizados e que sofreram a ação do tempo. Portanto, essa apreciação pela irregularidade pode ser encarada como resultado da influência nas artes japonesas da doutrina da impermanência do Budismo (*mujô* 無常), que ressalta o aspecto efêmero da vida (SORTE JUNIOR, 2018, p. 84).

Figura 31: Estética *wabicha*



Fonte: Envato Elements

Alguns princípios que foram delineados por Hisamatsu (1970), como a assimetria, a irregularidade e a perecibilidade são encontrados nas cerâmicas usadas para a realização do cerimonial. Sorte-Junior (2018) acrescenta que não apenas as tigelas usadas em cerimônias de chá contêm padrões assimétricos, mas todos os utensílios de maneira geral seguem esse princípio. O belo, para a cultura *chanoyu*, é apreciar o desgaste dos objetos que foram oxidados pelo tempo (veja a figura 32). Uma possível explicação para tal fato seria que as artes japonesas foram influenciadas

pela doutrina de impermanência, um ideal budista. Valorizar objetos enferrujados remete à efemeridade da vida e evidencia que as cerâmicas estão desgastadas porque foram usadas e tiveram alguma utilidade, nada mais natural e admirável do que quebrarem e envelhecerem.

A falta de nitidez presente no termo *wabi-sabi* é uma característica apreciada por diversos críticos japoneses. O inexplicável torna-se uma qualidade que demonstra sua peculiaridade em ser incompleto. “A clareza ideológica ou a transparência não são essenciais ao *wabi-sabi*, uma explicação completa do conceito pode, de fato, reduzi-lo” (KOREN, 2019, p. 21). O fato de não conseguirmos expressar e traduzir com exatidão esse conceito talvez faça parte de seu propósito e sua essência, pois preza por uma visão incompatível com o que estamos habituados no Ocidente, onde tudo é explicado de maneira racional, com ausência de sombras. Uma *chashitsu* contempla os princípios *wabi-sabi*, uma vez que:

Os lugares *wabi-sabi* são ambientes pequenos, isolados e privados que favorecem as reflexões metafísicas. Por exemplo, as salas de chá *wabi-sabi* chegam a ter menos do que 9 metros quadrados de chão. Os tetos são baixos;

as janelas, pequenas; as entradas, estreitas; e a iluminação, bastante suave. São lugares tranquilos e que acalmam, envolventes e acolhedores. São um mundo à parte: lugar nenhum, qualquer lugar, todos os lugares. Dentro da sala de chá, como dentro de todos os lugares *wabi-sabi*, cada objeto parece crescer em importância na proporção inversa ao seu tamanho real (KOREN, 2019, p. 75).

A casa de chá foi elaborada por mestres que apreciavam a noção de *wabi-sabi*, por isso podemos dizer que são lugares que se inspiraram nessa cultura estética. Um espaço de “arte primitiva” porque opta por materiais naturais, rústicos e frágeis em sua composição estrutural e na escolha dos utensílios (veja a figura 33). É uma manifestação artística que preza pelo oposto do que estamos habituados no Ocidente, onde as casas são construídas com materiais resistentes, de pedra, de tijolo e cimento, e os móveis melhores tendem a ser os que usam os materiais mais caros e permanentes.

Figura 32: Estilo *sukiya* em seu interior



Fonte: Rethinking the future

A estética do *wabi-sabi* também vai ao encontro das condições climáticas do Japão. Por ser um país suscetível a desastres naturais, como terremotos e tsunamis, as casas, os móveis e os bens materiais de modo geral precisam ser baratos e orgânicos para que a reconstrução aconteça sem grandes problemas. Qual a razão de investir tanto em coisas permanentes, sendo que muito provável elas não durarão tanto tempo? Isso não significa que os japoneses construam suas casas com desleixo, mas sim que a arquitetura e a decoração condizem com a realidade japonesa.

O primeiro capítulo teve o propósito de apresentar a cerimônia de chá japonesa sob uma perspectiva teórica que englobasse escritos ocidentais e orientais. Em todo o momento, pretendeu-se levar em consideração a visão de Okakura por meio do *O Livro do Chá*, por essa razão, os seis tópicos foram escolhidos em confluência aos temas abordados no livro ensaístico. Esperamos que o leitor, com ou sem nenhum conhecimento sobre essa arte tradicional, possa ter absorvido uma visão ampla e, ao mesmo tempo, detalhada sobre os principais aspectos que circundam a *chanoyu*.

O cerimonial foi escolhido para contemplar este capítulo, pois é o tema principal da obra de Tenshin que temos como objeto de análise da dissertação. Na obra, o autor apresenta um rico conteúdo em torno da arte do chá, mas tudo é feito de forma sucinta e às vezes, com falta de detalhes. Dessa maneira, propomos nesse espaço apresentar de maneira mais aprofundada alguns conceitos e temas importantes que fazem parte do universo do chá, sempre levando em consideração leitores leigos, que desconhecem esse ritual. No segundo capítulo desta dissertação “*O Livro do Chá*, de Kakuzō Okakura”, discutiremos sobre alguns aspectos estruturais ligados ao gênero ensaio, além de apresentar uma breve biografia do autor e seu contexto histórico e político.

CAPÍTULO 2 – O LIVRO DO CHÁ, DE KAKUZŌ OKAKURA

Nas palavras de Hounsai Genshitsu Sen, grão-mestre da 15ª geração da Urasenke (uma das escolas criadas sob os princípios de Sen no Rikyū), “*O livro do chá*, de Kakuzō Okakura, foi por quase um século uma das mais apuradas introduções ao modo de viver e ao pensamento asiático escritas em língua inglesa” (SEN, 2008, p. 13). Além de introduzir de modo específico a arte japonesa, Okakura também teve o importante papel de divulgar princípios que fazem parte da arte asiática como um todo. Se compararmos com o passado, na modernidade podemos facilmente encontrar um vasto conteúdo sobre cultura e arte asiática, mas isso só é possível devido ao trabalho de estudiosos como Kakuzō Okakura.

O Livro do Chá foi organizado em livro com inspiração em uma série de palestras sobre cultura oriental que Okakura ministrou no Museu de Belas Artes de Boston. Primeiramente, o conteúdo foi coletado e publicado em revista e, em seguida, organizado como livro (ŌKUBO, 2016). A obra compõe-se em sete capítulos/ensaios: 1) A xícara da humanidade; 2) As escolas do chá; 3) O taoísmo e o zen; 4) O aposento da cerimônia do chá; 5) A apreciação da arte; 6) Flores e 7) Os mestres de chá.

Para compreendermos melhor a estrutura do livro, faz sentido introduzir um breve panorama a respeito de cada capítulo. No capítulo 1 “A xícara da humanidade”, somos apresentados ao universo do chá: “O chá era a princípio um remédio e se transformou em bebida” (OKAKURA, 2008, p. 29). Assim como o intelectual japonês, no primeiro capítulo desta dissertação começamos com um percurso histórico sobre o chá. O fato de o chá ter vindo da China para o Japão já demonstra um diálogo entre os dois países asiáticos. Okakura não se restringe ao propósito de narrar a história, pois mistura fatos com a sua leitura sobre a cultura japonesa.

No capítulo 2, “As escolas do chá”, o estudioso das artes explica que, de modo geral, a evolução do chá pode ser dividida em três estágios: “do chá fervido, do chá batido e do chá em infusão” (*Ibidem*, p. 42). Tenshin também narra casos históricos experienciados por monges budistas que permearam a China e o Japão e, neste ensaio, ele cita algumas vezes o pensamento taoísta e zen que dará título ao capítulo seguinte.

No capítulo 3 “O taoísmo e o zen”, o autor comenta inicialmente sobre a relação do chá com o zen, afirmando a existência de uma conexão irrefutável. Além disso, “o nome de Lao-tsé fundador do taoísmo, também está intimamente associado à história do chá” (*Ibid.*, p. 53). Tanto o taoísmo quanto o zen são pensamentos importantes e fazem parte

da essência da arte do chá. Tenshin nos sugere que estudar o tao e o zen torna-se primordial para entender a *chanoyu*.

No capítulo 4, “O aposento da cerimônia do chá”, o intelectual afirma que “o aposento do chá (*sukiya*) não tem a pretensão de ser nada mais que uma simples cabana – uma choça de palha, conforme chamamos” (*Ibid.*, p. 67). Assim, descreve a simplicidade de uma *chashitsu* (茶室, casa de chá). O seu tamanho mais comum, introduzido por Rikyū é de apenas 4 tatames e meio (7.29 m²) e toda a sua estrutura é pautada em naturalidade.

No capítulo 5, “A apreciação da arte”, o autor questiona: “dizemos que não há arte nos tempos atuais – mas quem é responsável por isso?” (*Ibid.*, p. 92). Tenshin reflete que muitas vezes valorizamos em demasia a arte tradicional e não nos damos conta das possibilidades que temos a nossa volta, no presente. O intelectual era especialista no que diz respeito à arte, sobretudo às artes plásticas, por isso, em seus escritos, há diversas comparações entre a cerimônia de chá e obras de arte.

No capítulo 6, “Flores”, Okakura discorre poeticamente sobre as flores: “na alegria e na tristeza, flores são nossas amigas constantes. Comemos, bebemos, cantamos, dançamos e flertamos com elas. Casamo-nos e batizamos com flores. Não ousamos morrer sem elas” (*Ibid.*, p. 93). Para a cerimônia de chá, o uso das flores também é um ato ornamental importante, pois representa a natureza como parte integrante desse encontro.

No capítulo 7, “Os mestres de chá”, Tenshin enfatiza que “todos os jardins famosos do Japão foram planejados por mestres do chá. A qualidade de nossa cerâmica jamais atingiria seu alto grau de excelência caso os mestres do chá não a tivessem inspirado” (*Ibid.*, p. 109). Assim, os mestres foram importantes no sentido de perpetuarem a tradição do *chadō* que se manteve até a modernidade.

O segundo capítulo desta dissertação foi dividido em quatro subtópicos. Em “2.1. Uma obra ensaística”, propomos uma explanação geral sobre o ensaio ocidental em comparação com o estilo japonês *zuihitsu*. Em “2.2 Breve biografia de Kakuzō Okakura (1863-1913)” buscamos entender quais foram as motivações que fizeram o intelectual se interessar pelo chá e seus possíveis propósitos com a publicação de *O Livro do Chá* em 1906. Em “2.3. Um elo entre o Oriente e o Ocidente”, propomos uma discussão em torno do contexto histórico em que Okakura viveu, enfatizando os resquícios da Era Meiji e suas consequências. Ao mesmo tempo em que Tenshin foi pioneiro na criação de pontes entre o Oriente e o Ocidente, também tinha comportamentos nacionalistas, ao enfatizar,

por exemplo, as belezas do Japão e a peculiaridade de sua arte tradicional. No último subtópico “2.4. A xícara da humanidade”, nos debruçamos em uma reflexão analítica em relação ao primeiro ensaio de Okakura, de mesmo título, em *O Livro do Chá*. Neste ensaio, inclusive, há uma possível justificativa para o chá ter sido escolhido como arte representativa da cultura japonesa.

2.1. Uma obra ensaística

No site da Editora Estação Liberdade²¹, visualizamos uma aba denominada “autores”, onde podemos encontrar uma breve biografia sobre o Kakuzō Okakura e suas obras disponíveis. Neste caso, nos deparamos apenas com *O Livro do Chá*, seu único escrito traduzido para a Língua Portuguesa. A obra se encontra na categoria “Filosofia, Ensaios e Relatos”, o que nos ajuda a entender o gênero ao qual o livro pertence. Ainda que muitos autores concordem em nominar o livro como um ensaio, não se pode negar um toque de relato na escritura, já que Okakura discorre sobre suas experiências pessoais em diversos trechos. Vale dizer que Tenshin era pintor, erudito e apaixonado por poesia chinesa, o que poderia explicar a sua prosa poética.

A palavra “ensaio” tem origem no francês *essai*, que se refere à prova, um experimento ou um teste. Esses conceitos nos fazem pensar como o gênero se distingue de outros, como o romance, o conto ou a poesia, pois não se limita a uma forma específica e nem a uma estrutura bem delimitada. Para os especialistas em gêneros literários Silva & Silva (2010, p. 04), “o ensaio é uma composição não ficcional breve, que muitas vezes trata de um assunto determinado, a partir de um ponto de vista pessoal. Entretanto, esta descrição é bastante superficial e muito pouco precisa”. Devido à falta de um consenso na definição do que seria o ensaio, os autores acreditam que este gênero levou mais tempo que outros para ser considerado um gênero literário e a ganhar importância nos estudos sobre Literatura.

Em busca de compreender melhor a categorização da obra supramencionada, pretendemos desbravar um pouco o *zuihitsu* (隨筆), gênero japonês que pode ser comparado ao ensaio ocidental, considerando, é claro, suas especificidades. Além disso, iremos apresentar concepções a respeito do ensaio ocidental, que teve como principal inspiração a coletânea *Ensaíos* (1580), do francês Michel de Montaigne (1533-1592).

²¹ Disponível em: <<http://www.estacaoliberalidade.com.br/livraria/okakura-kakuzo>>.

Logo de início, gostaríamos de esclarecer que esse percurso não almeja exatamente conceituar *O Livro do Chá* como ensaio, crônica, relato, ou qualquer outro termo possível. A nossa pretensão se relaciona às possibilidades de categorização para maior entendimento da obra, deixando a conclusão em aberto para que mais estudos possam debater essa temática.

Assim como o ensaio ocidental, há controvérsias em torno do gênero japonês *zuihitsu* (随筆), uma vez que o conceito foi “inaugurado” somente após o século XVIII. Apesar disso, obras que poderiam ser consideradas *zuihitsu* foram produzidas em séculos anteriores, como *Makura no sōshi* (枕草子), de Sei Shōnagon (séc. XI), *Hōjōki* (方丈記), de Kamo no Chōmei (séc. XIII) e *Tsurezuregusa* (徒然草), de Yoshida Kenkō (séc. XIV). Na modernidade, autores como Nakae Chōmin, Masaoka Shiki e Natsume Sōseki também escreveram *zuihitsu* considerados de excelência. Todavia, ao tentarmos traduzir a nomenclatura, surgem diversas possibilidades, tais como o ensaio, a crônica e o conto. Levando em consideração que cada um desses gêneros possui suas próprias características, o *zuihitsu* é mais um termo de difícil tradução.

O *zuihitsu* muitas vezes está sendo substituído por *zuisō* no que tange as obras mais recentes. Os dicionários apresentam acepções que vão desde o registro de textos com temas sobre o que vem à mente até os aspectos da vida e da sociedade no geral. Neste sentido, o gênero poderia ser definido como textos que registram visão, experiência e impressões a bel-prazer. Para Karen Kawai (2016), em sua dissertação de mestrado *Conceituação do gênero zuihitsu: análise comparativa de textos de Makura no sōshi e Tsurezuregusa*:

Esse formato reflexivo e pessoal, com tom confessional e de aconselhamento também o aproxima do ensaio ocidental que geralmente traz uma filosofia por trás do tom questionador e cheio de incertezas, uma característica que levou o gênero japonês a ser identificado cada vez mais com o do ocidente, principalmente após o período Meiji (1868-1912) quando ocorreu uma maior abertura do país (KAWAI, 2016, p. 32).

A Restauração Meiji foi um período importante no que diz respeito à troca de conhecimentos entre o Oriente e o Ocidente. Kawai (2016) defende que o *zuihitsu* japonês tem semelhanças com o que conhecemos como o ensaio ocidental. Entretanto, a especialista também compara o *zuihitsu* com a crônica, e chega à conclusão de que o gênero japonês teria mais semelhanças com a crônica brasileira. Talvez porque a crônica dispõe de mais liberdade criativa para o autor, que pode escrever de maneira descritiva,

narrativa, humorística, poética, jornalística, entre outras. Por outro lado, o ensaio está muito ligado a um conteúdo formal, talvez porque seja de grande circulação em universidades, produzido geralmente por filósofos, sociólogos ou eruditos de áreas das humanidades.

Por ser uma questão complexa, na maioria das vezes não há um consenso entre os críticos ao classificarem obras como *zuihitsu*, por isso alguns livros são categorizados como diários (*nikki*, 日記), narrativas ou contos (*monogatari*, 物語). Todavia, existem três obras consideradas basilares do gênero que citamos anteriormente: *Makura no Sōshi*, *Hojōki* e *Tsurezuregusa*.

Esse gênero literário é comumente denominado por “notas esparsas”, pois o autor vai anotando tudo o que lhe vem à cabeça, sem linearidade (CUNHA; SHIMON, 2016), comparado ao que conhecemos na modernidade como fluxo de consciência²². Neste sentido, o *zuihitsu* não é um diário, já que não há assiduidade ou compromisso em narrar fatos reais nas obras, os autores são livres para escreverem “ao correr do pincel” o que eles desejarem. Recentemente, artigos acadêmicos comparam o *zuihitsu* com a escrita dos blogs (CUNHA, 2011), devido a escrita curta, direta e franca.

Torna-se relevante salientar que se compararmos o *zuihitsu* como o ensaio, conforme Kawai (2016, p. 95), “os textos do gênero ocidental tendem a ser mais dissertativos e antidogmáticos, seguindo a vertente baconiana. Já os do gênero japonês tendem a abarcar várias formas que remetem a muitos ensaios ingleses e americanos”. Logo, cada gênero literário possui particularidades que envolvem a história, a cultura, a forma que foi empregado e os propósitos de publicação, aspectos que também pode se transformar ao decorrer do tempo. Conhecer um pouco sobre o *zuihitsu* e o ensaio ocidental pode nos ajudar a entender com mais profundidade *O Livro do Chá* e as possíveis ambições motivadas pelo momento histórico em que foi escrito. De acordo com Andréia Guerini (2000), especialista em literatura:

O ensaio, gênero que pode ser colocado entre os mais antigos, pois as suas origens se encontram nos Diálogos de Platão, nas Epístolas de Sêneca, nas Meditações de Marco Aurélio, nas Confissões de Santo Agostinho, nos discursos fúnebres etc. [...]. Essa dificuldade pode decorrer do fato de o ensaio ser um gênero que pode tratar dos mais variados temas, e por estar dentro dos mais diversos campos: literatura, filosofia, religião, história, medicina etc, não possuindo, conseqüentemente, uma única forma de expressão, sendo seu estilo bastante livre, flexível (GUERINI, 2000, p. 11-12).

²² Superficialmente, se refere a uma técnica literária que imita um monólogo interior, que busca traçar o complexo processo de pensamento de um personagem. No Brasil, a escritora Clarice Lispector se destacou ao usar esse recurso em diversos escritos.

A estudiosa ressalta que o gênero ensaio é livre e flexível. A definição do ensaio, seguindo essa perspectiva, se expande a várias obras escritas desde a Grécia Antiga até à modernidade. Apesar disso, sua noção enquanto gênero literário é mais recente. Segundo Silva & Silva (2010), ocorreu somente no século XVI, tendo como precursor o francês Michel de Montaigne (1533-1592) com a sua obra *Essais* (1580). Não muito tempo depois, sob influência de Montaigne, o inglês Francis Bacon publica *Essays* (1597). Assim, por meio dessas obras, o ensaio ganhou uma estrutura mais definitiva que inspira diversos ensaístas até a contemporaneidade. Andréia Guerini explica que:

A falta de teorização sobre o assunto explica-se em parte ao vasto campo que esse gênero abarca, podendo ser comparado com o romance, que é um gênero, segundo August Wilhelm Schelegel, que tem por objetivo abranger tudo e, assim, pode fazer uso de quase todos os gêneros, pois pode se relacionar e ter traços em comum com outros gêneros, tais como o drama, o tratado, a prosa didática, a biografia, a historiografia, o relato de viagens, as memórias, a confissão, o diário, etc. Dentro da grande complexidade que apresentam os gêneros de maneira geral, pode-se dizer que o ensaio é um gênero dos mais complexos, vivo e versátil, adaptando-se a novas formas de expressão, sem deixar de conservar características próprias (GUERINI, 2000, p. 19).

Portanto, é compreensível que o ensaio talvez seja uma das categorias que mais se distancia esteticamente de os outros gêneros literários. Muitas vezes, pode ser difícil identificar o texto como um ensaio, pois ele pode facilmente ser confundido com um documento, devido a sua tendência não ficcional. Para o ensaísta e crítico literário italiano Alfonso Berardinelli (2012, p. 25), “o ensaísmo não é um gênero literário menor. Apesar disso, paradoxalmente, sua existência foi ofuscada pela sua própria difusão, pela versatilidade e imediatez de seu uso prático”. Possivelmente já lemos diversos ensaios sem sabermos que se tratava de um, e essa é uma das consequências de um gênero tão flexível e maleável. Berardinelli (2012) assinala:

Os grandes ensaístas foram com frequência extraordinariamente respeitados e agressivos, até mesmo invasivos. Podem ter chegado a definir e orientar épocas literárias inteiras. Mas, por outro lado, enquanto escritores criativos, agiram com discrição, como se a linguagem do pensamento crítico e da interpretação não exigisse nenhuma inventividade construtiva e estilística, alguma imaginação. De todo modo é verdade que mesmo os maiores ensaístas “criaram” e “inventaram” literariamente sem construir um mundo alternativo ao mundo real, antes dialogando com o contexto comunicativo e social de seu tempo. De Montaigne a Francisco de Sanctis, de Kierkegaard a Orwell, de Simone Weil a Gramsci, observou-se que o ensaísta pode se exprimir alternadamente de maneira idiossincrática ou anárquica, ou tecendo estratégias intelectuais inspiradas por uma “missão” pública, pela responsabilidade pedagógica e civil. O ensaio é acima de tudo o gênero literário do pensamento

crítico e antidogmático e por isso exerceu uma função essencial no desenvolvimento da cultura ocidental. Por trás de sua forma pode-se ler o crescimento histórico do indivíduo moderno, mas também das discussões públicas e da razão crítica aplicada a temas de interesse coletivo (BERARDINELLI, 2012, p. 25-26).

O ensaísta é ousado no momento em que transporta suas opiniões pessoais para o papel e permite que mais pessoas tenham acesso às informações que antes eram privadas. Berardinelli (2012) salienta que os grandes ensaístas também são criadores, ainda que não construam universos ficcionais, idealizam maneiras de expressar pensamentos críticos em relação ao meio em que vivem e aos problemas que passam. Kakuzō Okakura, por exemplo, escreveu ensaios que nos permitem compreender a época em que o intelectual viveu assim como os conflitos que permeavam a sua mente. O ensaísta tem liberdade, mas também responsabilidade ao transmitir ideias sobre seu tempo. Silva & Silva (2010) complementam que:

Por seu caráter dialogal, de forma abrangente, pode-se afirmar que o gênero ensaio transita livremente por várias áreas do saber, sua interdisciplinaridade é um fato. Livre, digressivo, o ensaio é mais do que um tema em prosa num espaço limitado e criado por uma subjetividade. Uma de suas características é a persuasão, o que inclui uma longa série de estratégias de convencimento (SILVA & SILVA, 2010, p. 07).

Neste sentido, o ensaio se assemelha aos artigos de opinião e textos dissertativos-argumentativos que envolvem diversos métodos para convencer os leitores e mostrarem as razões que os fazem pensar de tal maneira. Para o crítico literário húngaro Georg Lukács, em seu livro *A alma e as formas* (2017, p. 32), uma obviedade é que “a crítica é uma arte, não uma ciência”. Assim, não somos capazes de resolver a questão do ensaio de forma exata e obter dados empíricos e imutáveis. No que diz respeito a sua nomenclatura ou semântica, o ensaio envolve muitas concepções que antes não conhecíamos e que no futuro poderão ser modificadas. Os escritos de Okakura continuam sendo lidos até a contemporaneidade e o seu pioneirismo ao falar sobre o chá para os ocidentais repercute nos estudos sociais, culturais e filosóficos.

Apesar disso, ao levarmos em consideração os estudos do gênero ensaio levantados neste subcapítulo, compreendemos que o gênero possui uma faceta subjetiva. Em outras palavras, o ensaio não possui o rigor de um artigo científico, tampouco o compromisso com a verdade de uma notícia jornalística. O ensaio é, nesse sentido, contaminado pelo ponto de vista do escritor, por isso nem sempre corresponde com a realidade. Assim, para

compreendermos melhor a subjetividade presente em *O livro do chá*, faz sentido traçarmos alguns paralelos com a biografia de seu autor.

2.2 Breve biografia de Kakuzō Okakura (1863-1913)

O intelectual japonês Kakuzō Okakura (岡倉覚三) ou, como é mais conhecido, Tenshin Okakura (岡倉天心) (veja a figura 34), nasceu em Yokohama²³ no final do período Edo (1603-1867). Foi da mesma geração de figuras japonesas relevantes, como o médico e escritor Ōgai Mori (1862-1922), o jornalista e historiador Sohō Tokutomi (1863-1957), o pintor e professor Kuroda Seiki (1866-1924), e o romancista e professor de literatura inglesa Sōseki Natsume (1867-1916).

Figura 33 - Okakura no Museu de Belas Artes de Boston (1905)



Tenshin viveu no Período Meiji (1868-1912), época em que foram abertos os portos para que a modernização alcançasse todo o país e, ao mesmo tempo, um momento de troca de intensos conhecimentos com o Ocidente. Okakura foi um dos pioneiros no que diz respeito à manutenção da arte tradicional japonesa num momento em que ela corria sérios riscos de ser “esquecida”. Além disso, também contribuiu para divulgação dessa arte para o Ocidente.

Fonte: Site do Museu de Arte Memorial Tenshin

Antes de se mudar para Yokohama e se dedicar aos negócios mercantis, o pai de Tenshin era devoto à vida de samurai e residia em Fukui. Por meio das atividades comerciais ligadas à seda, pôde acumular um grande patrimônio, o que permitiu a Kakuzō desfrutar de excelente educação. Aos 7 anos, Kono, sua mãe, faleceu por consequência de um parto complicado. “Quando seu pai se casou pela segunda vez, Okakura foi enviado para um templo budista, onde viveu vários anos (...)” (SEN, 2008, p. 18). Tal fato explica “o interesse pela cultura religiosa oriental pode ter se desenvolvido nesse período do

²³ Primeira cidade a ser ocidentalizada, localizada na província de Kanagawa.

aprendizado e culminado na percepção da *chanoyu* como uma forma de disciplina espiritual” (*Ibid.*).

Para a professora espanhola Maria Teresa Rodríguez Navarro (2017), “viver na próspera e cosmopolita cidade portuária de Yokohama o familiarizou, desde cedo, com o trato com os ocidentais, o que aparentemente despertou seu interesse em aprender inglês e o fez se adaptar aos costumes sociais ocidentais” (NAVARRO, 2017, p. 08, tradução nossa). Desta forma, conhecer a biografia de Okakura nos faz compreender suas circunstâncias, nos familiarizando com o seu pensamento teórico.

Em sua vivência no templo, os monges sempre o incentivaram nos estudos. Em 1869 ingressou na escola cristã inglesa James Ballgh’s, permitindo que o seu aprendizado da língua inglesa se desenvolvesse desde cedo. Curiosamente, Okakura dominou primeiro a escrita em inglês e apenas mais tarde em japonês. Também se dedicou a escrita clássica chinesa *kanbun* com o monge responsável do seu templo. Alcançou um nível educacional mais elevado do que era comum entre os cidadãos japoneses de sua época.

Com apenas 15 anos Tenshin ingressou no curso de Letras da Universidade Imperial de Tóquio. Nessa época, além de se dedicar ao estudo de inglês e chinês, também estudou a poesia chinesa, a cerimônia de chá, a pintura *nanga* (pintura chinesa do Song do Sul) e aprendeu a tocar *koto* (instrumento de cordas tradicional japonês) (VALDRIGUE, 2016).

Figura 34 - Ernest F. Fenollosa



Em 1878, na Universidade de Tóquio, Tenshin teve seu primeiro contato com o norte-americano Ernest F. Fenollosa (1853-1908)²⁴ (veja a figura 35). Fenollosa atuou, entre outras áreas, como professor estrangeiro de Filosofia e Economia Política na Universidade Imperial de Tóquio por meio de um convite do governo Meiji. Em um trabalho em equipe com o estudioso norte-americano, Okakura embarcou num movimento para reviver a arte tradicional

Fonte: Site do Museu de Arte Memorial Tenshin

²⁴ Filósofo e sociólogo que atuou na preservação da arte tradicional japonesa num momento em que o Japão iniciava o processo de modernização com a Restauração Meiji. Nesse período, diversos templos e santuários, assim como tradições artísticas estavam caindo em desuso (ENCYCLOPAEDIA BRITANNICA, 2022).

japonesa (ŌKUBO, 2016), acontecimento memorável até a contemporaneidade. Em 1880, com apenas dezoito anos, graduou-se com honras em Filosofia e Literatura Inglesa (Museum of Fine Arts Bulletin, 1913).

Após a graduação, Okakura iniciou o seu serviço como funcionário público do Departamento de Música do Ministério da Educação. Também aprofundou os seus conhecimentos relacionados às artes tradicionais, como a cerimônia do chá, o que deu a oportunidade de trabalhar em cargos como chefe do Departamento de Belas Artes da Universidade de Tóquio e funcionário do Museu Imperial.

Em 1887, ajudou a inaugurar a Escola de Arte de Tóquio, o intuito era de promover pinturas japonesas com tendências modernas, e um ano depois assumiu o cargo de diretor. No ano de 1890 foi atribuído a ele a função de Reitor da Escola Superior de Belas Artes, todavia, após 8 anos no cargo, foi demitido, devido a um caso amoroso com a esposa de Ryu'ichi Kuki. Em seguida, junto a outros artistas famosos, ajudou a fundar a Academia de Belas Artes (NAVARRO, 2017), uma escola profissionalizante de arte japonesa. Na contemporaneidade, Okakura é considerado uma figura significativa no que diz respeito à constituição da arte enquanto uma área de estudos científicos.

Por meio de Fenollosa, Tenshin conheceu diversos estrangeiros que se tornaram seus amigos e, quando ele foi para Boston, essas pessoas tornaram-se figuras importantes em sua vida. Entre eles, podemos citar a socialite Isabella Stewart Gardner, pois foi na casa dessa norte-americana que Tenshin fez a primeira leitura pública de *O Livro do Chá*.

Em 1904, Okakura foi convidado pelo colecionador de arte japonesa William Sturgis Bigelow (1850–1926) para conhecer o Museu de Artes de Boston e em seguida, tornou-se o primeiro diretor do Departamento da Ásia Oriental do Museu de Belas Artes de Boston. No ano de 1906, publicou *O Livro do Chá* por meio da editora Putnam's Sons, em Nova York. Na introdução de *O Livro do Chá* (2008), Sen Soshitsu XV explica que:

É fundamental notar que, apesar do seu apreço pelo passado, o interesse de Okakura pela arte não era de forma alguma o de um antiquário. Seu interesse era pela “arte viva” de qualquer período. E, ao busca-la no passado, Okakura viajou para China e Índia, onde se convenceu de que a “Ásia é uma unidade”, e de que as diversas culturas asiáticas se uniam nas raízes. Ao mesmo tempo, descobriu que o Japão era um repositório artístico, um “museu da civilização asiática” repleto de tesouros históricos (SEN, 2008, p. 20).

O livro *The ideals of the East* (1903), de Kakuzō Okakura, inicia com a frase “Asia is one” ou a “Ásia é uma unidade”. Tenshin de fato tinha propriedade ao falar sobre esse

grande continente e principalmente em relação à participação do Japão na Ásia. O crítico viajou por lugares como a China e a Índia com o intuito de pesquisar e compreender melhor a arte asiática. O principal papel de Okakura talvez seja de resistência no que diz respeito ao período em que viveu. Para Navarro (2017):

A visibilidade do autor/tradutor cultural do texto original também foi demonstrada, pois decidiu redigir o texto original em inglês – o que a priori implica uma posição ideológica e um certo *skopos*, pelo que se pode considerar que ele carregava fazer uma “auto-tradução” (Tanqueiro, 2000) ao pensar a comunidade de acolhimento – principalmente a comunidade anglo-saxônica americana e europeia –, e, portanto, fazendo um esforço de **mediação cultural** entre o Japão e o resto do mundo. Seu objetivo era apresentar os valores estéticos que considerava mais representativos da identidade cultural japonesa da época, e contrastá-los com os valores estéticos mais relevantes da cultura ocidental naquele período histórico (NAVARRO, 2017, p. 26, tradução nossa, grifo nosso).

Navarro (2017) explica que o caso de Tenshin é excepcional, ele foi um dos pioneiros a fazer o que podemos denominar “auto-tradução”. Além de Okakura, podemos citar outro intelectual japonês, Inazō Nitobe (1862-1933)²⁵, autor de *Bushidō, a alma de Samurai* (武士道, 1900), ou, em seu título original inglês: *Bushidō, the Soul of Japan*, já que foi também publicado pela primeira em Nova York, bem como *O Livro do Chá*. Assim como Okakura, Nitobe foi uma figura importante para a mediação cultural entre o Japão e o Ocidente. Ambos não mediram esforços para compreender aspectos culturais japoneses e, por meio da língua inglesa, transmitiram conhecimentos que antes pareciam inalcançáveis. Nas palavras de Sen (2008):

Entre os elementos da formação educacional de Okakura que contribuíram para tornar abrangente sua visão em *O livro do chá*, havia o envolvimento dele com a arte, e isso se transformou em foco da obra. Ao escolher a *chanoyu* como um símbolo destinado a explicar o conceito de arte asiática, Okakura pode ter seguido os passos dos grandes mestres de chá do passado. Ele afirma que, após o declínio da casa imperial japonesa no período medieval, foram os mestres de chá que registraram, catalogaram e trabalharam no sentido de preservar os tesouros históricos (SEN, 2008, p. 22).

Tenshin não foi um grande praticante de cerimônia de chá, mas o seu contato com as artes tradicionais japonesas possivelmente o levou a se interessar pela *chanoyu*. Vivendo em um cenário crítico para as artes japonesas, o intelectual encontrou, na arte

²⁵ Professor e diplomata cristão, é com frequência citado junto com Kakuzō Okakura no âmbito de auto-tradução e de divulgação do pensamento japonês para o público ocidental.

do chá, uma maneira de compilar os tesouros históricos do Japão, além de mostra-los ao Ocidente. Navarro (2017) complementa que Okakura tem um discurso imperialista e orientalista. Muitas vezes nota-se, em suas ideias, um tom de superioridade da cultura asiática, principalmente a japonesa, em comparação com a cultura ocidental. O que nos parece contraditório, já que ao mesmo tempo em que distanciava o Ocidente do Oriente ao evidenciar as diferenças culturais, também foi importante na construção de um elo entre os dois mundos. De acordo com Kōjin Karatani (2001), em seu artigo “Japan as Art Museum: Okakura Tenshin and Fenollosa”:

Okakura não era um nacionalista no sentido estrito da palavra, pois sempre manteve o "Oriente" em vista. Ao contrário de outros nacionalistas que enfatizam a singularidade do Japão, Okakura reconheceu francamente a dívida do pensamento e das religiões japonesas para com o continente asiático - basicamente, a filosofia indiana em *The Ideals of the East* e o budismo chinês (Chan) em *The Book of Tea*. Além disso, ele descobriu o "grande privilégio" do Japão, isto é, a preservação na terra japonesa do que historicamente se originou na Índia e na China, mas desde então desapareceu nas terras do originárias. O budismo havia deixado de existir na Índia, por exemplo, da mesma forma que o zen-budismo havia desaparecido de seu local de nascimento, a China. Todos eles sobreviveram apenas no Japão, e o mesmo pode ser dito sobre a arte (KARATANI, 2001, p. 49-50, tradução nossa).

Assim, o fato de Okakura ter se interessado por outros países asiáticos o levou a compreender de maneira mais crítica a história do continente. Por consequência disso, ele foi privilegiado com um pensamento que não o limitou a uma visão totalmente nacionalista, pois reconheceu a importância de países como a China e a Índia para a formação do que conhecemos como arte japonesa.

Após Tenshin ser demitido da Escola de Belas Artes de Tóquio, iniciou uma nova escola com o intuito de promover a arte japonesa. No entanto, o momento em que vivia não favorecia novos artistas japoneses. Em 1904, conseguiu um cargo no Departamento de Arte Oriental do Museu de Belas Artes, em Boston, e se dedicou a colecionar antiguidades, além de ministrar palestras e escrever ensaios (ŌKUBO, 2016).

Quando retornou ao Japão, viveu em Izura, localizada na província de Ibaraki. Hoje, neste lugar, podemos visitar a sua construção, chamada Rokkakudō (六角堂, hall hexagonal), além da casa onde morou até o fim da vida. O pequeno edifício foi construído em 1905 e, apesar de ter sido destruído pelo tsunami em 2011, em apenas um ano depois foi reconstruído em seu formato original.

Ōkubo (2016) relata que Tenshin foi uma figura multifacetada, sua história de vida foi um caso excepcional. Devido à exposição a culturas estrangeiras desde cedo na área

portuária de Yokohama, sua visão não era a mesma de um cidadão japonês comum, tinha um pensamento amplo e com tendência à globalização.

O Livro do Chá foi sua única obra traduzida para a Língua Portuguesa. Além desta, são conhecidos outros escritos em Língua Inglesa: *The ideals of the East* (1903) e *The awakening of Japan* (1904). Todas as suas obras tinham propósitos de romper com alguns preconceitos em relação aos orientais, sobretudo o povo japonês. Além disso, o seu trabalho também foi importante no que diz respeito à mediação de uma relação de respeito e compreensão entre o Leste e o Oeste.

De acordo com Ōkubo (2016), o nível de proficiência em inglês de Okakura era melhor do que os demais intelectuais de seu tempo, como Inazō Nitobe, Kanzō Uchimura e Sōseki Natsume. Por essa razão, era capaz de produzir até mesmo poesia em língua inglesa, fato que o tornou um precursor no bilinguismo japonês-inglês. Em *O Livro do Chá*, o autor abusa de paradoxos e expressões poéticas²⁶, sua escrita concisa sugere diversas camadas de interpretações e reflexões.

O último grande feito de Tenshin foi a fundação da Academia de Belas Artes do Japão. Vale ressaltar que ele teve o apoio de artistas conservadores, como Gaho Hashimoto²⁷ (1835-1908), Taikan Yokoyama²⁸ (1868-1958), Shunsō Hishida²⁹ (1874-1911) e Kanzan Shimomura³⁰ (ŌKUBO, 2016) (veja a figura 36). Nessa escola, Okakura defendia um novo estilo de pintura japonesa, mas que ao mesmo tempo, também carregava influências da arte ocidental (TAKASHINA, 2009).

²⁶ Por exemplo: “aqueles incapazes de sentir em si mesmos a pequenez das coisas grandiosas tendem a ignorar nos outros a grandiosidade das pequenas coisas” (OKAKURA, 2008, p. 31). No original: “Those who cannot feel the littleness of great things in themselves are apt to overlook the greatness of little things in others” (OKAKURA, 2014, p. 06).

²⁷ Pintor japonês e um dos últimos artistas que seguiram a escola Kanō e a pintura tradicional. Em 1884 ele foi convidado por Okakura para se tornar professor na Tōkyō Bijutsu Gakkō, hoje chamada Universidade Nacional de Belas Artes e Música de Tóquio.

²⁸ Foi um artista importante na pintura japonesa pré-Segunda Guerra Mundial e colaborou na criação do estilo de pintura *nihonga* (日本画), termo criado para diferenciar obras de estilo ocidental ou *Yōga* (洋画).

²⁹ Pupilo de Tenshin, trabalhou no Museu da Casa Imperial (hoje Museu Nacional de Tóquio) com a função de desenvolver cópias de pinturas dos templos budistas em Kyoto e Nara.

³⁰ Também se formou na Universidade Nacional de Belas Artes e Música de Tóquio e atuou como professor nessa mesma universidade. Influenciado pelas escolas Rinpa e Kanō e ao mesmo tempo por obras ocidentais, por causa do tempo em que estudou na Inglaterra.

**Figura 35 - Pintores trabalhando no Nihon Bijutsuin em Izura
(Da frente Buzan, Shunso, Taikan, Kanzan)**



Fonte: Site do Museu de Arte Memorial Tenshin

Assim, o contexto biográfico de Okakura evidencia o interesse do intelectual em divulgar a cultura do seu país de origem nas instituições ocidentais que o acolheram. N’*O livro do chá*, esse interesse torna-se perceptível e, devido às características do gênero ensaio que desenvolvemos no subcapítulo anterior, notamos certo teor persuasivo na prosa de Tenshin. Por isso, acreditamos que também seja fundamental estabelecermos quais elos o autor tenta promover entre o Oriente e o Ocidente por meio de sua obra ensaística.

2.3. Um elo entre o Oriente e o Ocidente

“Vivemos em um mundo globalizado”. Essa frase soa como um senso comum, então, grande parte das pessoas deve concordar. Apesar, ainda temos noções muito estereotipadas sobre o outro, o diferente. Quando generalizamos o pensamento Oriental e Ocidental, somos aptos a encontrar ainda mais pré-conceitos. De modo simples, poderíamos definir o Oriente como a parte leste do globo e o Ocidente como a parte oeste, usando como parâmetro o Meridiano de Greenwich. Todavia, em grande parte das vezes, quando falamos sobre Ocidente e Oriente existe um imaginário de que o primeiro carrega ideais europeus, enquanto o segundo está relacionado à cultura asiática.

A distância não é apenas geográfica. Apesar de o Brasil possuir a maior comunidade nipônica no mundo, os nossos costumes, a comida, a língua e o modo de se vestir é distante dos japoneses. Por desconhecermos a cultura do outro, somos propensos a incompreendê-los. Diversos países asiáticos, sobretudo o Japão, estiveram encobertos de mistérios por um longo período, mas vale relembrar que:

Os primeiros esforços para entender o Japão no Ocidente remontam à chegada dos primeiros Europeus no arquipélago, mais particularmente a frota dos exploradores portugueses que atracou na ilha de Tanegashima, sul do Japão, em 1543, seguida pelas missões jesuítas lideradas por Francisco Xavier (1506-1552) em 1549. Com o objetivo de evangelização, os jesuítas foram os primeiros a fornecer, em primeira mão, informações detalhadas sobre o arquipélago nipônico, seu povo e cultura, para a Europa. Além das cartas da Companhia de Jesus a Roma, iniciadas regularmente a partir de 1549 por Francisco Xavier, os estudos de missionários como Luís Fróis (1532-1597), autor do Tratado em que se contém muito sucinta e abreviadamente algumas contradições e diferenças de costumes entre a gente da Europa e esta província do Japão (1585) e, mais tarde, João Rodrigues (1561-1633), que expandiu o trabalho de Fróis no estudo da língua, história e cultura japonesa, merecem destaque (MORAES, 2019, p. 94-95).

Este acontecimento poderia ter sido um dos primeiros intercâmbios culturais do mundo. No entanto, não podemos afirmar que foi um encontro tão frutífero, pois logo foi interrompido e, a partir de 1603, já começaram a ser promulgados decretos isolacionistas no país do sol nascente. De acordo com o historiador Shozo Motoyama (1940-2021), o período Meiji “de fato, trata-se de um fenômeno histórico excepcional, quando se deu a transformação de um Japão atrasado economicamente para uma potência, num curto espaço de décadas” (MOTOYAMA, 1994, p. 93). No século XXI o Japão é reconhecido por ter a 3º maior economia do mundo, atrás apenas dos Estados Unidos e da China. O que pode parecer espantoso, uma vez que o país esteve sob o regime de *sakoku* (鎖国), uma política isolacionista, por mais de 220 anos.

Com o início da Restauração Meiji, a reforma não foi apenas uma ruptura do sistema feudal, mas também influenciou diretamente o dia a dia dos japoneses. O lema era “abertura para civilização” e rápida modernização do país, se valendo dos modelos europeus. Um movimento anti-budista chamado Haibutsu kishaku (廃仏毀釈), que significa o abandono da doutrina budista, promovia a destruição de templos, objetos e escritos budistas (ANDO, 2018).

Nos primeiros anos da fase Meiji, na tentativa de libertar-se dos costumes medievais vigentes no período anterior, processou-se uma ocidentalização superficial e apressada. Tudo, ou quase tudo que era ocidental foi valorizado.

Dessa forma abandonou-se os quimonos para utilizar roupas no estilo europeu, difundiu-se o uso de guarda-chuva, dos sapatos. Foram introduzidos alguns costumes da vida social do Ocidente, tornando-se famosos os bailes da high-society nipônica nas dependências do célebre Rokumei-kan. Como uma reação ao passado, desprezava-se tudo relacionado com a tradição cultural japonesa. Desse modo destruiu-se ou vendeu-se por preço de banana edifícios do passado e produções artísticas antigas (MOTOYAMA, 1994, p. 98).

Essa forçada ocidentalização contribuiu para que surgisse pensamentos contrários, como o caso da corrente nacionalista (*kokusui*, 国粹), que tinha como adepto Okakura Tenshin. Neste contexto, onde não se valorizava a tradição, mas sim o pensamento moderno (Occidental), o intelectual japonês se empenhou em mostrar o valor da cultura japonesa, principalmente ligada às artes. A obra *O Livro do Chá*, “foi compilada numa época em que seus próprios compatriotas procuravam avidamente ocidentalizar todos os aspectos do cotidiano japonês (SEN, 2008, p. 14)”, o que justifica o fato de Tenshin ter escrito sobre a cerimônia de chá japonesa em língua inglesa e publicado também fora do Japão.

Podemos supor as inúmeras barreiras enfrentadas por Okakura, uma vez que ele “nadou contra a correnteza”. Na modernidade, não seria insensato afirmar que o Japão tende a ser mais nacionalista do que a maioria dos países ocidentais, e movimentos e figuras como Tenshin contribuíram nesse sentido. No final da Era Meiji, a essência da cultura japonesa foi questionada, o que demandou a idealização do que conhecemos hoje como cultura tradicional nipônica.

Para a pesquisadora Naoko Ando (2018), o desenvolvimento industrial japonês “é conhecido como a política mais importante do governo Meiji e as produções culturais foram consideradas uma das principais mercadorias. É importante entender que as exposições da época possuíam característica mais comercial do que artística” (ANDO, 2018, p. 28). Neste cenário, Okakura foi um expoente, posto que divulgou a arte japonesa em lugares longínquos de sua terra natal. Enquanto viveu em Boston, nos Estados Unidos, foi uma figura relevante no que tange à propagação de conhecimentos ligados às artes japonesas.

Ao escrever *O Livro do Chá*, Tenshin empenhou-se em apresentar um Japão moderno e ao mesmo tempo tradicional. Nessa obra, ressaltou que o chá possui uma tradição secular e tem influências do taoísmo e o do zen, alcançando, segundo o autor, o status de religião, o “cháismo”. Talvez o público alvo fosse a elite americana, uma vez que o intelectual mantinha contato com a classe alta de Boston. Não por acaso, eram essas

as pessoas que poderiam praticar a cerimônia de chá fora do Japão e, assim, consumir o *matcha* e os demais utensílios usados para o ritual. Para Ando (2018):

Em meados da Era Meiji, o conceito de bijutsu atingiu uma tendência do nacionalismo, **excluindo elementos ocidentais**. Um dos exemplos significativos foi a criação de uma associação de arte Ryûchi-kai, em que se reuniram políticos e intelectuais. O grupo foi formado a fim de promover o reconhecimento da **arte tradicional japonesa**. Em 1882, Fenollosa recebeu um convite do grupo para dar uma palestra na qual defendeu a **superioridade** da pintura japonesa à pintura a óleo. Essa palestra foi publicada mais tarde com o título de “Verdadeira discussão de arte” (Bijutsu Shinsetsu) e o livro foi considerado uma “bíblia da crítica de pinturas do estilo ocidental” (ANDO, 2018, p. 31, grifos nossos).

Poderíamos traduzir *bijutsu* (美術) de modo simplista como “belas artes”. Para Suzuki (2008) em um estudo sobre o conceito de arte (*geijutsu*, 芸術), o pesquisador afirma que *bijutsu* foi mencionado pela primeira vez em janeiro de 1873 por meio de um decreto do Departamento de Estado do governo Meiji. Entre o final do período Edo e início do período Meiji, com a incorporação dos estudos americanos e ingleses, o termo foi usado para compreender diversas expressões artísticas, como a música, pintura, escultura e poesia.

Moraes (2019) aponta que há uma visão dualista em torno da cultura japonesa, já que ao mesmo tempo a veem como romântica e ameaçadora. Essa visão também é abordada no texto *Orientalismo*, escrito por Said (1978). A percepção romântica ocorre no sentido de vermos como o Japão é requintado e erudito em suas artes tradicionais seculares. Ao mesmo tempo, também é ameaçador para outros países desenvolvidos, uma vez que, em pouco tempo, conseguiu avançar economicamente em uma tardia revolução industrial. O Japão, numa tentativa de impressionar o Ocidente e revelar sua identidade, passou por um processo chamado Nihonjinron.

O Japão tem traçado a sua identidade nacional por meio de um discurso pautado na sua singularidade. Isso tem sido desenvolvido no Nihonjinron 日本人論, que seria literalmente “teorias da japonicidade”. Este gênero literário e acadêmico discorre sobre valores japoneses como exclusividade, homogeneidade, conformidade, dependência mútua, orientação grupal e harmonia, postos em contraposição aos valores ocidentais. Ao fazer isso, enfatiza demasiadamente a diferença entre o Japão e o Ocidente, sem se referir aos países asiáticos vizinhos além de simplesmente não mencionar as diferenças internas e transformações históricas (SASAKI, 2011, p. 11-12).

Assim, Sasaki (2011) nos incentiva a questionar sobre esse exotismo em torno da identidade japonesa, que pode ter sido uma visão criada intencionalmente para difundir a

terra do sol nascente como um país único e peculiar. O pensamento Nihonjinron, entre os anos de 1970 e 1980, estava ligado à busca pela japonicidade, e teve grande apoio do governo. Em *The Ideals of the East* (1903), Okakura escreve que a Ásia é uma, ou seja, reforça um pensamento genérico que contrapõe à Ásia e Europa/EUA. De acordo com o estudioso José Miguel Moreira Freire:

Em 1868 o Japão iniciou um rigoroso programa da modernização denominado *fukoku kyohei* o que significava “País rico, Exército forte”. Tratava-se não só de modernização física, mas também de um grande esforço na área da doutrinação com vista a um forte sentimento nacionalista. A causa desta transformação, efetuada pela Restauração Meiji a partir de 1868, foi a disposição de membros influentes da elite japonesa de evitar a dominação e colonização pelo Ocidente, como parecia estar a acontecer noutros pontos da Ásia, nomeadamente na China. Essa reforma seria realizada mesmo que significasse o abandono da ordem feudal e enfrentasse a acerba oposição dos clãs dos samurais. O Japão tinha de ser modernizado não porque empresários individuais assim o desejavam, mas porque o “Estado” precisava disso (FREIRE, 2004, p. 03).

Durante a Restauração Meiji, o Japão precisou renunciar uma parte da sua tradição para alcançar a tão esperada modernização do país. Não foi um processo simples, uma vez que o governo japonês tinha intenção de conciliar a tradição com a modernidade, tornando o contexto ainda mais complexo. Neste contexto, Tenshin foi uma figura importante, pois era um intelectual capacitado para lidar com questões internacionais, devido a sua vivência e domínio da língua inglesa. Além disso, o intelectual foi um amante da cultura tradicional japonesa, então podia facilmente explicar desde conceitos estéticos relacionados às artes plásticas até a poesia chinesa. Nas palavras de Sen (2008):

O próprio Okakura confessa: “talvez eu denuncie minha própria ignorância a respeito do “culto do chá” com a minha franqueza.” A confissão, sente-se, está longe de ser um pedido de desculpas: para ele, a missão estava clara. Outros livros sobre a chanoyu já existiam em inglês, mas os objetivos de Okakura divergiam dos deles. Ao escrever na época em que o Japão obteve o **primeiro sucesso militar com o uso de táticas ocidentais**, Okakura se encarregou de interpretar a civilização japonesa para o Ocidente (SEN, 2008, p. 16, grifo nosso).

Vale ressaltar que esse “primeiro sucesso miliar” se refere a guerra contra a Rússia, em 1905 e o *O Livro do Chá* foi lançado no ano seguinte. De fato, Okakura não foi um mestre de chá ou praticante assíduo da cerimônia, mas, como ele mesmo afirma, o objetivo não era ensinar o ritual, a sua intenção estava mais ligada à revitalização da cultura japonesa no contexto em que a tendência era a introdução da cultura ocidental. Talvez o chá tenha sido apenas um pretexto para se transmitir os ideais peculiares da

cultura tradicional japonesa, mas não foi por acaso que Tenshin escolheu a bebida para tal propósito. Quando publicou *O Livro do Chá* em 1906, a planta já tinha sido disseminada para a Europa como uma especiaria cara e desejada, despertando o interesse da elite. Nas palavras dele, “O chá da tarde exerce hoje importante função na sociedade ocidental” (OKAKURA, 2008, p. 35). Para Navarro (2017):

Okakura também utiliza em muitas ocasiões o discurso imperialista e orientalista, que tanto parece rejeitar, quando menciona a “superioridade” da cultura e dos valores asiáticos e, sobretudo, dos japoneses, em relação à cultura e os valores ocidentais, apresentando uma atitude contraditória: de confronto e de tentativa de construir pontes entre os dois mundos. Deve-se levar em conta que esta obra foi escrita em um período de exaltação do sentimento nacionalista e imperialista no Japão, que tanto influenciou na construção do Estado moderno na Terra do Sol Nascente. Nesta obra, Okakura decifra para os ocidentais um dos segredos mais escondidos do *sadō*, elevando-o à categoria de arte e religião, também demonstra seu profundo amor pela tradição estética clássica (NAVARRO, 2017, p. 27, tradução nossa).

Desde sua infância, Tenshin conviveu com estrangeiros e, por essa razão, percepções ocidentais foram apresentadas durante esse contato. Pelo mesmo motivo, o estudioso das artes provavelmente escutou muitas inverdades sobre sua terra natal e seus costumes ao longo de sua vida. Se tentarmos imaginar um Japão após o longo período de isolamento, estrangeiros chegavam de diversos lugares do mundo por interesse comercial, cheios de pré-julgamentos e pré-conceitos já estabelecidos sobre os japoneses e seu modo de falar, vestir e viver.

Em resposta a tantas acusações, Okakura encontrou uma maneira de se expressar por meio d’*O Livro do Chá*. Com um tom íntimo e de alguém que quer explicar mal-entendidos, escreve também sobre seus sentimentos que são notavelmente nacionalistas. Ainda assim, trata-se uma leitura que agradou ao público ocidental no momento de sua publicação, talvez porque o tema fosse interessante e o fato de ter sido escrito em inglês por um japonês foi reconhecido como um grande feito. Além disso, o intelectual foi uma figura influente e teve o apoio tanto do governo japonês quanto da elite norte-americana.

2.4. A xícara da humanidade

“A xícara da humanidade” ou “The cup of humanity” é o primeiro capítulo d’*O livro do Chá*. Optamos por discuti-lo nesta seção porque talvez nos ajude a compreender as questões subjetivas do autor e as intenções políticas por trás de seu ensaio persuasivo. O título do texto, por exemplo, nos remete a uma bebida que humaniza, que qualquer ser

humano poderia ter uma boa sensação ao experienciar. Ao utilizar a palavra “xícara”, em vez de “chá”, o autor sinaliza que o chá não é apenas uma bebida, mas uma cerimônia social, que pode propiciar um momento de lazer e reflexão.

Neste ensaio, Okakura (2008, p. 30) explica que: “o longo isolamento do Japão do resto do mundo, tão propício a introspecção, foi altamente favorável ao desenvolvimento do ‘chaísmo’”, que ele define como “culto que se fundamenta na veneração da beleza em meio à sordidez dos acontecimentos diários”. Trata-se de uma definição poética para o que o intelectual chama de religião estética, pois o chaísmo permeou o estilo de vida japoneses, fazendo parte de sua arquitetura, culinária, vestimenta e filosofia.

Neste sentido, talvez Okakura estivesse se redimindo sobre a razão do Japão ter se isolado por tão longo período. Há uma busca em relação ao lado positivo do isolamento no Japão, ao mesmo tempo que tenta justificar esse período. O autor relaciona o isolamento do Japão com a introspecção, suscitando a imagem de um monge que se retira do convívio social para buscar o autoaprendizado. Logo, podemos interpretar que há uma tentativa de desvincular o Japão da imagem de país recluso, misterioso e antidiplomático para ressaltar o caráter sábio, que valoriza as próprias tradições.

A filosofia do chá não é simples esteticismo no sentido comum do termo, pois, em conjunto com a ética e a religião, expressa integralmente a nossa opinião a respeito do homem e da natureza. É higiênica porque impõe a limpeza; é econômica por demonstrar mais conforto no simples que no complexo e no caro; é geometria moral pois define nosso senso de proporção em relação ao universo. Representa o verdadeiro espírito da democracia oriental ao tornar todos os adeptos aristocratas do bom gosto (OKAKURA, 2008, p. 29-30).

Ao tentar explicar de maneira concisa a cerimônia de chá, há a impressão de que Tenshin tem o intuito de promover a *chanoyu* como uma filosofia rebuscada e erudita, quem praticá-la alcançará um nível superior, um status social elevado. Na contemporaneidade, apesar de a *chanoyu* dar preferência à simplicidade, sendo um dos seus princípios, tornou-se uma prática inacessível para a sociedade de modo geral, uma vez que os utensílios, as aulas, a vestimenta, e assim por diante, são vendidos por altos valores, restringindo a sua difusão.

Embora tenha sido uma arte ainda mais restrita em tempos antigos, ainda hoje é apenas um seleto grupo de pessoas que praticam a cerimônia de chá enquanto um ritual artístico. Na contemporaneidade, a *chanoyu* se trata de um elemento importante para representar a arte e cultura tradicional japonesa, atraindo turistas, estrangeiros e estudiosos quando visitam o Japão. Mas vale ressaltar que a sua repercussão no dia a dia

dos japoneses não é necessariamente a prática do ritual, e sim a influência de todo o cerimonial no estilo de vida, na culinária e na arquitetura japonesa. A herança do *chadō* sem dúvida é imensurável.

Um estrangeiro pode sem dúvida se espantar com tanto estardalhaço por motivo aparentemente insignificante. Que bela tempestade em copo de chá!, dirá ele. Mas quando consideramos quão pequena é afinal a xícara do prazer humano, quão rápido ela transborda de lágrimas, quão fácil se esgota em nossa sede insaciável por infinitude, deixando apenas borra, não deveríamos nos censurar por darmos tanta importância à xícara de chá. A humanidade já fez pior (OKAKURA, 2008, p. 30-31).

Nesta passagem, percebemos a natureza possivelmente nacionalista do autor, que se detém em mostrar as qualidades do Japão, num discurso que não rebaixa a cultura japonesa diante da aparente supremacia dos países e culturas para as quais se dirige. O autor dispõe de uma ideia genérica de que um estrangeiro não compreenderia a singularidade da cultura *sadō*. Ao mesmo tempo, toca em assuntos universais e atemporais quando fala sobre a efemeridade do prazer humano. O estudioso usa essa justificativa para questionar a razão do porquê não valorizar uma simples xícara de chá.

Com uma retórica poética, o autor aparentemente tenta evidenciar a ignorância dos ocidentais perante o delicado, o sublime. Okakura descreve o ato de beber chá de forma sedutora e literária, associando-o a um prazer humano sofisticado, comparando a bebida com lágrimas transbordantes, levando o leitor a supor que o chá não mata apenas a sede física, mas também a existencial. Diante disso, devemos nos lembrar que um ensaio não tem compromisso com o real, o autor pode lançar mão de uma argumentação persuasiva de modo a convencer o leitor em relação ao seu ponto de vista. No trecho mencionado, podemos inferir que Tenshin tenta elevar a cerimônia do chá a um grau mais elevado de refinamento estético, utilizando como base de argumentação a falta de conhecimento ocidental sobre tal refinamento.

“A humanidade já fez pior” nos remete ao contexto pós Guerra Russo-Japonesa (1904-1905), quando o Japão lutou contra a Rússia com o objetivo de conquistar os territórios da Manchúria, Port Arthur e a Coreia. Com a vitória japonesa, o país do sol nascente ganhou destaque internacional e outras nações se voltaram para a cultura nipônica. Com isso, podemos supor que Okakura estava propondo mostrar “um outro lado” do Japão, uma faceta que preza pela harmonia e reverência à natureza.

O ocidental comum, em sua brande complacência, verá a cerimônia de chá nada mais que outro dos mil e um exemplos de esquisitices que para ele se constituem em singularidades e infantilidades do Oriente. O ocidental comum se habituou a considerar o Japão como um país bárbaro enquanto este cultivou **as suaves artes da paz**, mas o classifica como civilizado desde que começou a perpetrar carnificina em massa nos campos de batalha da Manchúria. Muito se comentou nos últimos tempos sobre o Código do Samurai – a arte da morte que leva nossos soldados a exultarem no autossacrifício –; mas quase nenhuma atenção foi dada ao “cháismo”, **que tão bem representa a nossa arte de vida**. De bom grado, continuaríamos bárbaros caso nossa pretensão à civilização tivesse de se fundamentar em medonha glória guerreira (OKAKURA, 2008, p. 31-32, grifos nossos).

Neste trecho, o autor mais uma vez tenta ressaltar o desconhecimento dos ocidentais em relação à cerimônia do chá. Com bases em sua experiência morando fora do Japão, tenta utilizar os preconceitos do norte-americanos e europeus para supor qual seria a provável visão de um suposto ocidental pela cerimônia do chá. Trata-se de um argumento retórico que usa a hipérbole como recurso de persuasão, demonstrando que o chá vai muito além desses preconceitos.

No período seguinte, Tenshin demonstra que o ocidental comum só passou a considerar o Japão civilizado quando a nação começou empreender guerras nos territórios vizinhos. Mais uma vez, devemos considerar que o texto de Okakura não tem compromisso com a verdade, a história, e sim em convencer o leitor por intermédio de uma escrita estilizada e argumentos retóricos. Em nossa leitura, o estudioso tenta demonstrar que as barbaridades e guerras promovidas pelos líderes japoneses não representam a sua cultura. O chá, por outro lado, faz esse papel, já que “tão bem representa a nossa arte de vida”. Há uma tentativa de diminuir a imagem de povo bárbaro e guerreiro que os japoneses tinham no Ocidente para promover um ideal de paz, ritos e arte tradicional por meio da cerimônia do chá.

Além disso, torna-se notável que Tenshin têm opiniões políticas bem resolvidas sobre o contato entre o Ocidente e o Oriente e, aliado a este fato, devemos levar em consideração a sua formação educacional e o contexto histórico em que viveu. Nutrido por um sentimento nacionalista, o intelectual ressalta a todo momento os pontos positivos e admiráveis da cultura japonesa, muitas vezes responsabilizando o Ocidente por falta de compreensão e isentando a culpa do Oriente que, inclusive, se manteve isolado por um longo período histórico. O pesquisador Leonam Lauro Nunes da Silva (2020), em sua tese de doutorado *Tristán Roca Suárez e sua atuação na Guerra Grande: ecos do labor intelectual de um desterrado (1866-1868)* contribui dizendo que:

O sentimento de identidade nacional dos cidadãos de um país tende a se recrudescer, consideravelmente, quando há uma ameaça iminente, por meio de guerras ou, mesmo, de crises econômicas. Portanto, se a ameaça externa se materializa por meio da deflagração de um conflito bélico, a nação e seus nacionais se incorporam de uma exaltação, que não carrega em si significados baseados em valores universais, mas, sim, em componentes étnicos e territoriais (SILVA, 2020, p. 136).

Podemos associar, portanto, que os conflitos com a Rússia e demais guerras que a nação japonesa se envolveu junto com os países vizinhos foram decisivas para gerar esse sentimento nacionalista de Okakura. Em sua pesquisa, Silva (2020) traz reflexões pertinentes em relação à figura do boliviano Tristán Roca Suárez, que por meio de sua produção jornalística foi importante para a construção da identidade paraguaia. Assim como Suárez, Tenshin foi um protagonista no sentido de preservação da arte japonesa, que representava, de certa forma, a identidade do seu povo.

Neste sentido, em busca de estruturar uma identidade japonesa, Okakura defende que o cháismo seria o “que tão bem representa a nossa arte de vida”. Até hodiernidade, a cerimônia de chá no Japão tem grande visibilidade, reconhecida pela população em geral como parte integrante da cultura japonesa. Apesar de não ser uma prática popular, encontra-se amostras de cerimônia de chá em eventos tradicionais por todo o país. Em cidades mais “tradicionais”, como Kyoto e Kanazawa, há diversas lojas que vendem utensílios para serem utilizados na *chanoyu*, além de muitos locais/escolas que ofertam uma única experiência com o chá ou até mesmo a possibilidade de aulas semanais. Há, também, muitos museus, galerias e casas de chá pelas cidades.

Talvez eu traia minha ignorância sobre o ‘culto do chá’ ao falar com tanta franqueza. O próprio espírito de cortesia do ‘culto do chá’ exige que você diga apenas o que esperam que você diga, nada mais. Mas não pretendo ser um ‘cháista’ cortês. Tanto mal já aconteceu ao Novo e ao Velho Mundo por incompreensão mútua que ninguém precisa pedir desculpas por oferecer sua pequena contribuição em prol de um melhor entendimento. O começo do século XX teria sido poupado de assistir a um sanguinolento espetáculo bélico caso a Rússia se dignasse a conhecer melhor o Japão (OKAKURA, 2008, p. 34).

Neste trecho, Okakura defende a promoção de um maior entendimento entre os povos, sobretudo aqueles que entraram em conflitos bélicos no passado e no presente. O autor defende que, se a Rússia conhecesse melhor a cultura japonesa, não haveria o conflito nas fronteiras entre os dois países, uma guerra brutal que se arrastou por mais de um ano. Devemos considerar que, ao mencionar este conhecimento sobre o Japão, Tenshin se refere especificamente à cerimônia do chá. Trata-se de um argumento retórico,

posto que não há garantias de que os russos levariam em consideração um armistício após conhecer os ritos nipônicos tradicionais. O autor tenta persuadir o leitor em relação aos ideais japoneses de paz e cortesia por meio da cerimônia de chá.

Assim, o intelectual, a todo momento, compara informações do contexto histórico com a cerimônia de chá. Quando menciona a cortesia, um dos exemplos usados é o momento em que os convidados devem agradecer ou comentar sobre a tigela e o sabor do doce e do chá. Talvez um dos intuitos de Okakura tenha sido propor uma trégua, um período de paz após a guerra em que viveram. Neste sentido, nada melhor do que a *chanoyu*, uma cerimônia formal e tradicional para criar novos laços entre o Ocidente e o Oriente. Para Sen (2008):

Com o término da guerra estávamos todos em busca de novos rumos e valores que nos guiassem nos tempos que viriam. Ao retornar para casa certo dia, me deparei com uma cena em que meu pai, o grande mestre de chá, preparava uma cerimônia para um grupo de soldados das forças de ocupação norte-americanas. Entrei no aposento agitado por emoções conflitantes. Esses soldados tinham sido nossos inimigos até alguns meses antes; mesmo assim, meu pai calmamente preparava-lhes afora o chá. Essa lembrança permaneceu comigo muitos anos, e foi fundamental à minha resolução posterior de difundir o espírito do cerimonial *chanoyu* ao redor do mundo e de fazer disso o trabalho da minha vida. Nos tempos em que o Japão emergia das sombras da guerra e as cinzas da destruição cobriam a terra, a cerimônia *chanoyu* representou progresso e luz (SEN, 2008, p. 116).

Neste fragmento, notamos como Sen (2008), um pouco mais de 100 anos depois, reatualiza o papel dado ao chá por Okakura. Como vimos anteriormente, houve uma promoção do governo japonês e de outras iniciativas institucionais e pessoais com relação ao chá. Muito além de apenas um cerimonial qualquer, a *chanoyu* foi fortalecida historicamente e ganhou destaque ao longo dos anos enquanto uma expressão artística representativa da cultura japonesa. Em um cenário político onde a cultura ocidental era a mais cobiçada, para Tenshin, foi importante se voltar para o culto do chá e encontrar nele respostas para lidar com o presente.

Portanto, a cerimônia do chá tornou-se um rito que une diversas expressões artísticas do povo japonês. Apesar disso, devemos instigar uma leitura crítica a respeito d'*O livro do chá*, obra que talvez seja a mais conhecida sobre o ritual. Ao levarmos em consideração a biografia de Okakura, o contexto histórico em que o intelectual viveu e o conteúdo dos seus ensaios, constatamos que houve interesses políticos para além do chá. Esses interesses, é claro, não diminuem a importância da obra, pois essa condensa concepções significativas da cultura japonesa, como, por exemplo, a arte e a natureza,

assunto que abordamos no terceiro “A arte e a natureza na visão de Tenshin”. Neste último capítulo propomos uma reflexão no que diz respeito à relação entre os japoneses e a natureza, além de trazer à tona o jardim do chá e nos atermos na visão de Okakura sobre os conceitos de arte e a natureza.

CAPÍTULO 3 – A ARTE E A NATUREZA NA VISÃO DE TENSHIN

Nos últimos anos, os estudos ligados à natureza têm ganhado mais espaço no Brasil, não apenas relacionados à cultura japonesa, mas também sobre diversas outras culturas, literaturas e artes. Os costumes de alguns grupos indígenas, por exemplo, demonstram profunda reverência pela natureza. Os antigos povos Maias, Incas e Astecas também já manifestavam apreço pelo natural, visto que eram politeístas e acreditavam na força de deuses que remetiam a elementos como o sol, a lua e o trovão. Na mitologia grega, que tanto influenciou o pensamento ocidental, encontramos deuses como Zeus, que controla a tempestade e o trovão, Poseidon, deus dos mares e oceanos e Deméter, deusa das estações do ano e da agricultura.

Não apenas no Ocidente encontramos civilizações que cultuam a natureza. O Japão, por exemplo, é um arquipélago localizado no nordeste asiático, e a sua volta se encontra o Oceano Pacífico, o Mar de Okhotsk, o Mar do Japão e o Mar da China Oriental. O clima temperado prevalece em todo o país e, por esse motivo, as estações do ano são bem definidas, o que talvez explique parte do apreço japonês pela natureza. Além desta, há diversas outras razões, como a crença xintoísta³¹ e a vegetação típica.

Neste capítulo, tivemos como objetivo trazer reflexões em torno dos conceitos de arte e natureza discutidos n’*O Livro do Chá*, de Okakura. Levando em consideração que a arte e a natureza são conceitos amplos e de difícil definição, nos propomos a pensar nessas concepções estritamente na visão de Tenshin, sem nos determos a outros teóricos que já discutiram sobre o mesmo assunto.

Este capítulo foi dividido em quatro tópicos. No primeiro ponto, “3.1 Os japoneses e a natureza”, nos propomos a pensar em aspectos amplos que foram importantes na construção do pensamento de Tenshin. A cultura japonesa se destaca no que diz respeito ao apreço pela natureza, as explicações são inúmeras e, neste sentido, apresentamos apenas algumas possibilidades.

Em “3.2 O jardim do chá”, nos preocupamos em mostrar o jardim como parte importante do *chadō*, local que se tornou uma herança dos mestres de chá para a sociedade moderna. Escolhemos analisá-lo no terceiro capítulo porque o jardim tornou-se uma das figuras protagonistas para compreendermos a arte e a natureza na *chanoyu* e, por consequência, *O Livro do Chá*.

³¹ Crença animista nativa japonesa, o xintoísmo se caracteriza pelo culto à natureza e aos antepassados. Possui forte ênfase na pureza espiritual, atualmente tem cerca de 119 milhões de seguidores no Japão.

No terceiro ponto, “3.3 O chá enquanto obra de arte”, buscamos discorrer sobre uma afirmação do próprio Okakura. Questionamos sobre a diferença entre arte e natureza, pois a arte do chá demonstra ambos os elementos habitam o mesmo espaço.

No último tópico desta dissertação, “3.4. O equilíbrio entre a arte e a natureza”, nos dedicamos a analisar trechos de *O Livro do Chá* que trazem à tona reflexões em torno da arte e da natureza. Nos atemos, sobretudo, a dois capítulos do livro: “a apreciação da arte” e “flores”, onde encontramos diversas reflexões de Tenshin que colabaram nesse sentido.

3.1 Os japoneses e a natureza

A beleza do Japão muitas vezes é relacionada à natureza montanhosa, repleta de florestas e plantações que compreendem a área de mais de 80% do país (KEMPTON, 2018). Por outro lado, o mesmo fator causador de grande admiração tem o seu lado destrutivo. O monte Fuji, por exemplo, é um vulcão que pode entrar em erupção a qualquer momento. Terremotos e tsunamis são comuns no país devido a sua localização entre placas tectônicas. Em decorrência disso, o povo japonês desenvolveu métodos para se reconstruir. A arquitetura tradicional utiliza materiais leves, como bambu e papel de arroz na construção, os móveis que compõem a casa também tendem a ser menos pesados, para que, em caso de um terremoto, não machuquem os moradores.

De acordo com Hideichi Fukuda (1995, p. 37), “é difícil precisar quando os japoneses tomaram consciência da existência de ciclos sazonais, ao menos nos fins da era Jômon (a partir do século IV a.C.) já se praticava a agricultura e provavelmente as estações influenciavam a vida de seu povo”. O país é conhecido por suas plantações de chá e arroz, produtos altamente consumidos pelos japoneses. Durante o século XX, época em que famílias japonesas migraram para o Brasil, muitas se estabeleceram nos interiores de São Paulo e Paraná e já foram reconhecidas por suas técnicas agrícolas avançadas. De acordo com Andrei Cunha:

Durante a transição entre os períodos Jômon e Yayoi (3000 a.C.), os japoneses passaram do modelo caça-pesca-coleta para o estágio da sociedade agrária. Essa mudança exigia que as florestas e montanhas fossem transformadas em propriedades produtivas. No processo de conversão da natureza em ordenados campos de arroz, houve desmatamento, derrubada de árvores centenárias e matança de animais. Nesse momento histórico, fortaleceram-se as crenças de que a natureza selvagem abrigava deuses violentos, que representavam os perigos das cheias e das intempéries, numa sociedade que já dependia totalmente da produção agrária (CUNHA, 2015, p. 195).

Neste contexto, o estudioso traz o xintoísmo à tona. Nativa do Japão, trata-se de uma crença importante para o entendimento da cultura nipônica. Em tradução literal, xintoísmo remete ao “caminho dos kami” e está relacionado ao ciclo agrícola e ao pensamento de que a natureza é divina e, por isso, deve ser adorada. Os kami podem ser encontrados em objetos, tanto animados quanto inanimados, como montanhas, árvores, pedras e animais (KEMPTON, 2018). Cunha (2015) também reflete sobre um certo tipo de paradoxo japonês, já que ao mesmo tempo em que eles supervalorizam o mundo natural, também desmataram florestas, causando a eliminação de animais e plantas.

Há alguns eventos anuais que se referem às estações do ano, como, por exemplo, o *hanami* (contemprar as flores de cerejeira), *yozakura* (apreciar as cerejeiras a noite) e *momiji* (ver a folhagem outonal). Segundo Okakura: “no Oriente, a arte da floricultura é muito antiga, os amores do poeta por sua planta favorita foram cantados em verso e prosa [...]. Já foi escrito que a peônia deve ser banhada por uma linda donzela vestida a caráter, a ameixa do inverno deve ser regada por um monge esguio” (OKAKURA, 2008, p. 98). Desde a literatura clássica japonesa, tanto na poesia quanto na prosa, há uma valorização da natureza, herança visível na literatura moderna. Conforme Héctor García e Francesc Miralles (2019):

Quando as previsões de florescimento (*sakura zensen*) se cumprem, os japoneses se dirigem imediatamente aos parques para o ritual do *hanami*, ou seja, “ver as flores”. Se visitarmos um jardim nesse momento, encontraremos famílias passeando entusiasmadas e casais de namorados tirando fotos com a *sakura* ao fundo. Essa celebração da natureza e da renovação da vida – e das esperanças – é tão antiga que algumas crônicas afirmam que os festivais de *hanami* já existiam no século III da nossa era. A comemoração se estende até depois do pôr do sol, no chamado *yozakura*, ou “cerejas da noite”. No entardecer, acendem-se as tradicionais lanternas penduradas nas árvores, o que confere aos parques e jardins um clima mágico típico dos desenhos animados (GARCÍA & MIRALLES, 2019, p. 26).

Assim, a terra do sol nascente cultivou, desde o século III, essa tradição de sair de casa e ir até os parques para contemplar as flores. A paisagem natural no Japão é apreciada pelo seu povo e, ao mesmo tempo, causa temor. O pesquisador Victor Hugo Kebbe (2021), no artigo “Reflexões de outra natureza”, conta como foi vivenciar um terremoto e um tsunami enquanto morava no Japão:

O Japão está preparado para isso, sempre ouvi. Os materiais empregados nas casas, na mobília, a infraestrutura municipal, provincial, nacional, tudo é colocado em evidência simplesmente ao caminhar pela cidade numa tarde de domingo. Placas de sinalização indicam a localização dos abrigos de

emergência mais próximos. Alguns estabelecimentos governamentais e privados mantêm até capacetes de prontidão para os eventuais acidentes. Um sistema de previsão de acidentes naturais bastante eficiente, aliado a um sistema de comunicação igualmente notável, faz com que os habitantes tenham plena ciência de quando um desses eventos está ocorrendo, quando vai ocorrer e como se proteger. Por conta da natureza agressiva, senão hostil desses eventos, os japoneses lidam de outra maneira com eles (KEBBE, 2021, p. 05).

Para os moradores do Brasil, por exemplo, os desastres naturais estão mais distantes da realidade, por isso não nos preparamos para tais acontecimentos. Por outro lado, o Japão precisou se reconstruir diversas vezes, fato que contribuiu para que medidas de prevenção fossem implantadas, de modo que em momentos de catástrofes, as pessoas saibam como prosseguir e para onde ir.

No Ocidente, nos habituamos a pensar na natureza enquanto uma fonte que existe para servir e satisfazer as necessidades humanas. Ao longo do tempo, cientistas estudaram as mudanças climáticas e, com o auxílio das ciências naturais, se empenharam em descobrir como poderiam encontrar, no meio ambiente, melhorias para a sobrevivência do homem.

No Japão, a cerimônia de chá se trata de uma arte tradicional que demonstra apreço pela natureza. Segundo Sen (2008), a prática do chá “é viver com delicada atenção ao detalhe – as flores da estação, o som da água caindo sobre pedra, a hora em que a tarde se transforma em noite – não porque essas coisas nos engrandecerão, mas porque introduzem em nossas vidas uma harmonia que nos transcende” (SEN, 2008, p. 124). Diversos princípios são visíveis em todo o ritual do chá que já apresentamos no primeiro capítulo desta dissertação, vale destacar: *wa* (和, harmonia), *kei* (敬, respeito), *sei* (清, pureza) e *jaku* (寂, tranquilidade) que fazem referência à valorização de um estilo de vida simples.

Nas artes visuais, como o *ukiyo-e*³², artistas japoneses talentosos como Utagawa Hiroshige (1797-1858) e Katsushika Hokusai (1790-1849) se dedicaram à expressão da natureza. O *sumi-e*³³ possui como um dos temas recorrentes a orquídea, que remete à primavera, o bambu que representa o verão, a flor de pessegueiro que está ligada ao

³² Xilogravura. A arte *ukiyo-e*, onde *uki* (浮) “flutuante”, *yo* (世) “mundo” e *e* (絵) “imagem”, retratava com as estampas, as imagens do novo mundo que surgia no período Edo (1603-1867), o “mundo flutuante”, transmitindo a ideia de transitório e, conseqüentemente, era necessário que se aproveitasse ao máximo cada momento (CORDARO, 2002).

³³ Pintura que migrou da China para o Japão no século VII e tem como propósito capturar a essência de um objeto, pessoa ou paisagem (SAKURAI, 2008, p. 20).

outono e o crisântemo que lembra o outono/inverno (SAKURAI, 2008). É possível encontrar outras referências representativas no que diz respeito às estações do ano. Ao contrário do Brasil, que possui a maior parte de seu território na Zona Climática Intertropical, causando a predominância do verão. O clico sazonal é quase imperceptível em muitas regiões do país, exceto pelo Sudeste e sul. Roberto Otsu, estudioso da cultura chinesa, em seu livro *A sabedoria da natureza: Taoísmo, I Ching, Zen e ensinamentos essênios* (2019), compreende a natureza da seguinte maneira:

A natureza faz os fenômenos acontecerem de modo integrado e todas as coisas se encaixam num sistema lógico, num encadeamento infinito e perfeito. Os fenômenos da Natureza se interconectam de modo dinâmico, numa teia em que nada, absolutamente nada, fica de fora. Nada escapa às leis e ao movimento da Natureza. Tudo está dentro da Natureza e faz parte de um processo em que todos os elementos cumprem seu papel. Cada átomo, cada grão de areia, cada gota de chuva, cada fio de cabelo, cada célula, cada peixe, cada rio, cada oceano, cada planeta, cada galáxia, tem sua razão de existir. Cada uma dessas coisas, não importa o tamanho ou onde se encontra, surgiu da Natureza, é regida pelas mesmas leis e constitui parte integrante de um tecido único e complexo que é o universo (OTSU, 2019, p. 16).

Sob uma perspectiva baseada nas filosofias taoísta, zen e outros ensinamentos orientais, Otsu (2019) compartilha um modo de pensar singular sobre o meio ambiente. O professor destaca, em sua obra, a grandeza e a complexidade do universo, explicando que tudo o que vemos, sentimos e ouvimos está interligado e é regido pelas leis naturais.

Para Noma Seiroku, em *The heritage of japanese art* (1967, p. 14), “a harmonia com a natureza estava intimamente relacionada às crenças xintoístas. Nos ritos, a oferta de comida deve ser os produtos naturais do campo [...]. Essa tendência foi ainda mais fortalecida pelos ensinamentos Zen, que forneceram justificativa para o irracional”. O xintoísmo, assim como outras espiritualidades orientais, cultivou um modo de pensar sobre a natureza que é distinto se comparamos com o Ocidente.

Sob a perspectiva xintoísta, torna-se importante evitar a artificialidade e opta-se pelo natural. As divindades são a própria natureza, como o sol (天照, *Amaterasu*), a lua (月読, *Tsukiyomi*) ou o mar (須佐之男命, *Susanō*). O zen também merece atenção, pois possibilitou a lógica do ilógico, desenvolveu um método para compreender o que antes era incompreensível. Por meio da intuição e da meditação, o zen forneceu maneiras de se ver o mundo com simplicidade. Essas filosofias serviram de base para a construção e manutenção das artes japonesas. Hideichi Fukuda (1995), em seu artigo “As estações do ano e sua concepção na literatura japonesa” contribui:

Uma outra razão para essa sensibilidade dos japoneses é o fato de o Japão ter sido, desde há muito, um país eminentemente agrícola, assolado por um número relativamente elevado de intempéries tais como secas, verões frios, vendavais, temporais, nevascas, que trazem prejuízos não só à produção, principalmente do arroz, como também à população que enfrenta problemas de alta densidade demográfica. Gostaria, pois, de expor como a literatura japonesa registra, desde sua antiguidade, a maneira como os japoneses apreendem, dentro desse seu modo de pensar, as estações do ano e suas mutações. É difícil precisar quando os japoneses tomaram consciência da existência de ciclos sazonais, mas, ao menos nos fins da era Jômon (a partir do século IV a.C.) já se praticava a agricultura e provavelmente as estações influenciavam a vida de seu povo. No entanto, não é difícil supor que mesmo antes, na época da caça e da pesca, os japoneses tenham notado as mutações climáticas nas alternâncias entre o calor e o frio, entre noites e dias longos, nas formas de aparecimento dos animais e dos peixes (FUKUDA, 1995, p. 36-37).

Por causa da cultura agrícola, os japoneses desenvolveram uma sensibilidade maior com os ciclos sazonais, já que esse conhecimento poderia ajudá-los, como também poderia atrapalhá-los. Por causa de desastres naturais como o tsunami e o terremoto, que são situações comuns no Japão, também precisaram criar maneiras de se prevenir em relação a esses possíveis acontecimentos. Em decorrência disso, na modernidade, a arquitetura, por exemplo, é construída estrategicamente com materiais mais provisórios e simples, assim, eles podem ser facilmente trocados.

Em resumo, os japoneses possuem exímio respeito e atenção à natureza, comportamento ancestral que influenciou a religião e a cultura, transparecendo naturalmente em ritos e eventos sociais como a cerimônia do chá. Em *O Livro do Chá*, Okakura evidencia profusos comportamentos de reverência à natureza durante o rito, de tal maneira que até o espaço preza por elementos orgânicos. Um exemplo dessa busca pelo natural na cerimônia é justamente o jardim tradicional que ocupa a parte externa da casa de chá.

3.2 O jardim do chá

No primeiro capítulo desta dissertação nos detemos a explorar a cerimônia de chá japonesa, e o jardim sem dúvida é um dos seus componentes essenciais. Optamos por desvencilhá-lo da cerimônia em um primeiro momento e deslocá-lo para o terceiro capítulo, uma vez que agora estamos tratando especificamente sobre a arte e a natureza. O jardim do chá talvez seja um dos pontos mais representativos no que tange à conexão entre a arte e a natureza na *chanoyu*. Okakura não discorreu em demasia sobre esse item,

mas mencionou em diversas ocasiões. Por essa razão, propomos uma exposição mais minuciosa para entendermos a relevância deste componente.

Chaen (茶園, jardim do chá) (veja a figura 37) foi desenvolvido com a pretensão de ser apreciado enquanto se habita a *chashitsu* (茶室, casa de chá). No Período Muromachi (1333–1573), após um banquete, era comum que os convidados descansassem no jardim antes de se deleitarem com o chá. A botânica Laura C. Martin (2018), em seu livro *A History of Tea: The Life and Times of the World's Favorite Beverage*, afirma que, apesar de cada jardim ter a sua singularidade, há alguns elementos que geralmente se repetem no jardim do chá.

Figura 36- Jardim do chá



Fonte: Arquivo pessoal (2022)

Figura 37 - Lavatório de pedra



Chōzubachi (手水鉢, lavatório ou pia de pedra) é frequentemente encontrado em jardins tradicionais japoneses. O significado da palavra refere-se ao ato de agachar-se, curvar-se, o que metaforicamente simboliza a humildade dos convidados diante de um acontecimento único, além disso, a pia também é baixa, próxima ao solo. A sua origem remete à cerimônia de chá e o seu propósito era de servir como um lavatório no qual os convidados lavassem a boca e as mãos antes de adentrar a casa de chá. Nos dias atuais, esse ato é mais

Fonte: Arquivo pessoal (2022)

simbólico do que higiênico, remetendo a purificação do corpo e da mente antes de iniciar o ritual (MARTIN, 2018, p. 83).

Ishidōrō (石灯笼, lanterna de pedra) (veja a figura 39) é outro componente essencial no jardim, foi levado da China e Coréia para o Japão por intermédio de monges budistas. Uma lanterna maior é posicionada ao lado do lavatório e outras lanternas menores são espalhadas por todo o jardim. De modo simbólico, essas luminárias guiam os convidados do jardim para a casa de chá. Já o *Koshikake machiai* (腰掛待合, local de espera) trata-se de uma área de espera utilizada pelos convidados antes de adentrarem a *chashitsu*.

Figura 38 - Lanterna de pedra

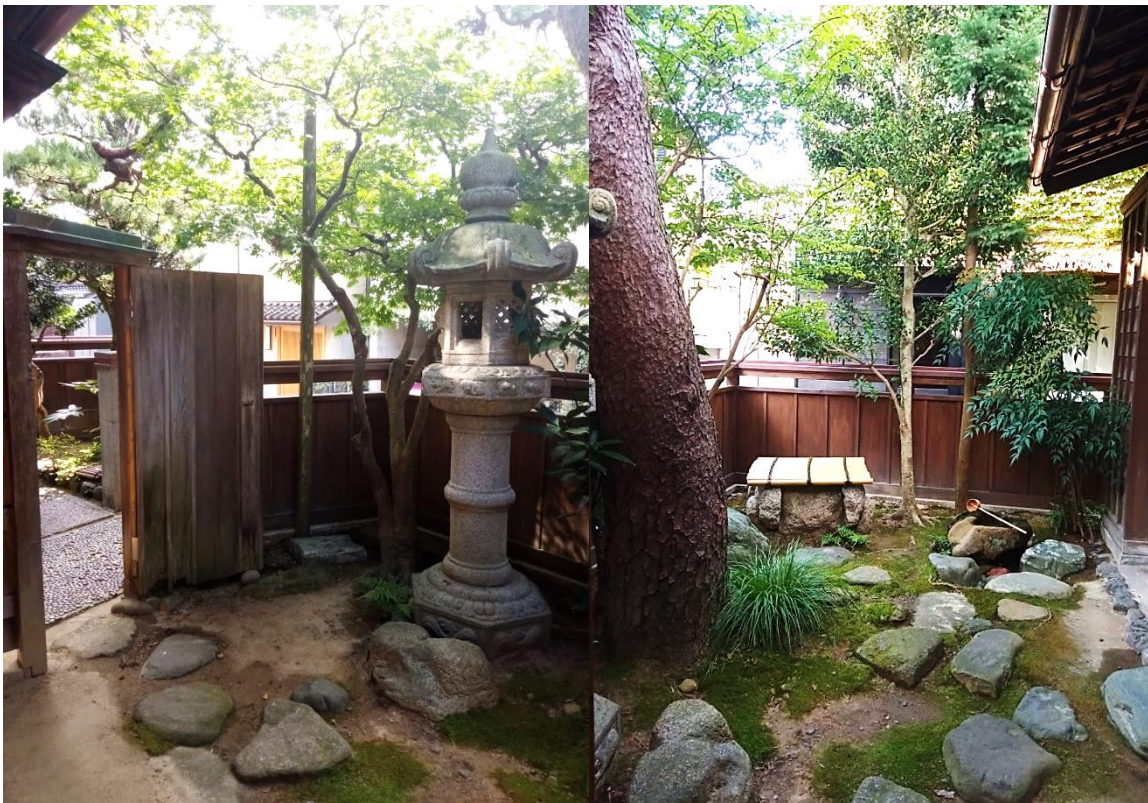


Fonte: Arquivo pessoal (2022)

Neste momento, é importante que o silêncio seja respeitado, posto que um dos passos consistem em esvaziar a mente das preocupações mundanas e valorizar o momento presente (Ibid. p. 84).

Roji (露地, caminho do jardim) tem como significado literal “terra úmida de orvalho”, e é representado por um caminho de pedra entre o local de espera e o aposento do chá. As pedras podem ter diversos tamanhos, além disso, é frequentemente rodeada por musgos e outras plantas. Esse trajeto é considerado o primeiro estágio de meditação do cerimonial (Ibid., p. 85).

Figura 39 - *Roji*, caminho do jardim



Fonte: arquivo pessoal (2022)

Okakura (2008, p. 72) descreve o *roji* como a passagem para a autoiluminação, pois “você pode estar no meio de uma cidade e ainda assim se sentir numa floresta, distante da poeira e do bulício da civilização. Grande foi a engenhosidade dos mestres do chá ao produzir esse efeito de serenidade e pureza”. Na atualidade, é possível encontrarmos jardins tradicionais por todo o Japão, mesmo em metrópoles como Tóquio e Osaka, fato que demonstra uma das inúmeras heranças dos mestres de ch

Figura 40- Chabana, flor do chá

Chabana (茶花, flor do chá) (veja a figura 41) se originou da *ikebana* (生け花, arranjo floral) ou *kadō* (華道, caminho do chá). A singularidade desta arte é buscar um arranjo mais natural possível. Flores com cores chamativas são evitadas e flores brancas não são indicadas durante o período de inverno, sobretudo por causa da neve. Há preferência por flores sazonais, mas apenas uma flor deve ser escolhida e posta no centro de um vaso, uma vez que o exagero de flores poderia afastar a admiração pela simplicidade (MARTIN, 2018, p. 83). Sob um ponto de vista histórico:



Fonte: arquivo pessoal (2022)

O nascimento da arte do arranjo floral parece ter sido simultâneo ao do “chaísmo”, no século XV [...]. Com o aperfeiçoamento do ritual do chá sob a direção de Rikyu na segunda metade do século XVI, o arranjo floral também alcança seu pleno desenvolvimento [...]. Devemos lembrar, contudo, que o culto às flores pelos mestres da arte do chá constituiu-se apenas em parte do ritual estético, e não foi por si só uma religião distinta. O arranjo floral, como qualquer outra obra de arte no interior de um aposento de chá, era subordinado ao esquema decorativo geral [...]. Um arranjo floral feito por um mestre de chá perde seu significado quando removido do local para o qual foi originalmente pretendido, pois suas linhas e proporções foram especialmente elaboradas tendo em vista o ambiente (OKAKURA, 2008, p. 102-103).

Tenshin, embora não cite o conceito de *chabana*, explica que os arranjos florais preparados pelos mestres de chá têm apenas o propósito de decorarem as salas de chá, sendo inútil para outra ocasião. Ao comparar com o tratamento dos ocidentais para com as flores, Okakura enfatiza que “o leviano desperdício de flores entre as comunidades ocidentais é ainda mais consternador que o modo como são tratadas por ‘mestres das flores’ do Oriente” (*Ibid.*, p. 96). Assim, o intelectual faz uma crítica ácida ao Ocidente, pois este usa flores em demasia e não se preocupa com o seu fim como fazem os orientais. Acrescenta que: “Comparada a esse puro desprezo por uma forma de vida, a culpa do ‘mestre das flores’ se torna insignificante” (*Ibid.*). Quando Okakura se refere ao Ocidente, geralmente está se referindo de modo genérico aos europeus e americanos. Em relação ao

jardim japonês, Shuichi Kato (2012), em *Tempo e espaço na cultura japonesa* explica que:

O jardim enquanto uma pequena parte da natureza, que é maior; a casa de chá, com sua atmosfera leve e discreta, como se fosse absorvida por ela; a claraboia que capta a luz para o seu interior; o arco-íris que a luz do sol forma incidindo na esquadria da janela; o material e as cores da superfície da parede crua; os utensílios do chá, especialmente as porcelanas utilizadas para a cerimônia, e a mudança de “paisagem” que seu esmalte cria... Nesse lugar, não há margem alguma para se inserir a estrutura simétrica. **O que há nele é o espaço assimétrico, é a estética das simetrias opostas enquanto sua conscientização** (KATO, 2012, p. 216-217, grifo nosso).

Neste sentido, vale retomarmos o conceito já apresentado no primeiro capítulo desta dissertação, especificamente no tópico: “1.3 A influência do taoísmo e do zen budismo”. *Fukinsei* (不均齊), em uma de suas possíveis traduções, caberia a ideia de irregularidade, no sentido de que “a assimetria vai além da perfeição e a nega” (HISAMATSU, 1970, p. 12, tradução nossa). Hisamatsu (1970) o designa como um dos princípios basilares na *chanoyu*. Tenshin, como um notável apreciador da estética japonesa, foi perspicaz ao escolher o ritual do chá para representar a arte de seu país para o Ocidente. Para Andrew Juniper (2003), em sua obra *Wabi Sabi: The Japanese Art of Impermanence*:

Geralmente pequeno e intimista, um jardim do chá teria muitos elementos de design no estilo *wabi sabi*, incluindo degraus irregulares, usados para chegar ao salão de chá a partir do *machiaishitsu* (o local onde os visitantes se encontram antes de entrar no salão de chá); pinheiros austeramente esculpidos; musgo verdejante em pedras vibrantes com tons suaves; e cercas de bambu em decomposição. Esses jardins, construídos com cuidado infinito, usavam as pedras para guiar os visitantes enquanto se dirigiam ao salão de chá. Eles foram projetados para incutir um estado de espírito focado e refinado, de modo que, ao entrar pela porta baixa do salão de chá, os participantes estivessem prontos para se comunicar não tanto uns com os outros, mas com o espírito do chá (JUNIPER, 2003, p. 74, tradução nossa).

Não é possível compreendermos de modo profundo o jardim do chá sem levarmos em consideração a noção de *wabi-sabi* e o pensamento zen budista, por exemplo. O universo do *chadō* foi projetado para propiciar aos convidados um momento de deleite, uma oportunidade de encontrar a paz de espírito por meio de uma bebida aquecida em um espaço acolhedor. A intenção dos mestres de chá nos parece que sempre foi oferecer uma ocasião bastante simples. Para tanto, foi essencial a dedicação deles no trabalho minucioso que Okakura tanto admira em *O Livro do Chá*. Em diversos momentos os convidados não têm consciência do quão complexa é a configuração da arte do chá, pois

o propósito do cerimonial é exatamente o contrário: propiciar paz e tranquilidade às pessoas que participam desse encontro.

O estado de espírito do artista de flores, então, como acontece com os ceramistas, jardineiros e poetas, mostra um profundo respeito e humildade em relação à vida, permitindo que a expressão venha da natureza, em vez de uma construção feita pelo homem. A expressão mínima usada nos arranjos de flores da *chabana* está novamente reforçando a ideia de que menos é realmente mais e, de certa forma, o trabalho de um artista é tanto o que eles evitam adicionar quanto o que eles realmente colocam (JUNIPER, 2003, p. 87, tradução nossa).

Diferente dos arranjos florais ocidentais, que prezam por buquês com flores em abundância, a *chabana*, em especial, opta por uma estética baseada em princípios apresentados por Hisamatsu (1970), como minimalismo (枯高, *kokō*), naturalidade (自然, *shizen*) e beleza não óbvia, sutil (幽玄, *yūgen*). Esses conceitos que já eram valorizados no século XVI pelos mestres de chá são tidos hoje como parte da estética ocidental, que inspira variados campos da arte moderna.

Portanto, podemos concluir que o jardim da casa de chá, aspecto pouco explorado por Okakura no *O Livro do Chá*, evidencia o cuidado especial dos japoneses em relação à natureza. Neste cenário, há todo um cuidado para que as plantas, pedras, flores e demais itens tenham um aspecto natural, transportando os convidados a um ambiente de tranquilidade, longe da artificialidade das grandes metrópoles, com seus carros, prédios e calçadas.

3.3 O chá enquanto obra de arte

No primeiro capítulo desta dissertação, fizemos um percurso histórico em torno do chá. Vimos que a partir da planta *Camellia sinensis* originaram-se milhares de tipos de chá, inclusive o *matcha* usado na *chanoyu*. O chá é um elemento natural primordial valorizado por Tenshin e, ao nos determos sobre o apreço pela natureza, o chá talvez seja o componente que mais simboliza a natureza em *O Livro do Chá*. A *chadō* é sem dúvida a expressão artística que o autor buscou divulgar, mas a protagonista de seus ensaios é uma planta, *Camellia sinensis*.

Nas artes nipônicas, nota-se a recorrência de elementos naturais, como representação das estações do ano, que são bem definidas devido à localização geográfica do país. O Japão também é conhecido por ser um país que compreende uma diversidade no que diz respeito à fauna e à flora. Michiko Okano (2012) afirma:

O pesquisador de arte Tsudzumi Tsuneyoshi, sinaliza que a natureza é um tema constante nas pinturas japonesas, diferentemente do Ocidente, onde a aparição da pintura paisagística foi tardia, fato motivado, sobretudo, pela separação estabelecida entre o homem e a natureza. A Europa, dotada de uma visão antropocêntrica, privilegiou o homem como elemento artístico, ao passo que o Oriente asiático relegou a figura humana para o segundo plano, a não ser do ponto de vista religioso ou simbólico. Portanto, as pinturas paisagísticas trazem, no seu conjunto, figuras humanas num tamanho tão diminuto que, à primeira vista, escapam ao nosso olhar (OKANO, 2012, p. 05).

Neste contexto, Okano (2012), em um diálogo com Tsudzumi, reflete que a pintura japonesa historicamente apresenta uma preferência por imagens paisagísticas, como poderemos ver em pinturas de diversos artistas japoneses. Um exemplo dessa influência se encontra nas obras de Kanō Eitoku³⁴ (1543-1590). “*Flores e pássaros das quatro estações*” (veja a figura 42) é uma de suas mais famosas pinturas, e retrata com criatividade a fauna e flora japonesa.

Figura 41 - Flores e pássaros das quatro estações, de Kanō Eitoku, século XVI, cores no papel com folhas douradas, 164,5 x 359,0 cm



Fonte: Site Wikipédia³⁵

Ao contrário do Oriente, no Ocidente se prezou por manifestações artísticas onde o homem era o centro e natureza o pano de fundo. Por meio desses exemplos, entendemos como a cultura, a religião, o clima e a vegetação foram determinantes para que as sociedades construíssem visões particulares em relação ao meio em que vivem. Para os

³⁴ Foi um pintor japonês que inaugurou um estilo próprio, baseando-se nos primeiros pintores da escola Kanō. Reconhecido por suas produções que frequentemente combinavam folhas de ouro no fundo junto com cores brilhantes.

³⁵ A pintura faz parte da coleção do Museu de Belas Artes de Hakutsuru, em Kobe, Japão. Disponível em: <https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Kano_Eitoku_005.jpg>. Acesso 28 out. 2022.

japoneses, a natureza é divina, para muitas nações, é vista como um elemento de subsistência. Wakisaka (1990) acrescenta que:

Ilhado em seus arquipélagos no extremo oriente da Ásia, o povo japonês experimenta a exemplo dos demais povos da antiguidade, a conscientização da natureza sob o prisma do animismo. A natureza é respeitada enquanto portadora de espíritos divinos, e assim, venerada e temida conforme os resultados de suas manifestações, nas concepções antropocentristas, onde pesava o instinto de sobrevivência. Segundo estas crenças, as montanhas, as árvores, as rochas eram tidas como a própria encarnação das divindades ou mesmo onde estas se revelavam, devido ao alcance de suas altitudes. Assim eram também consideradas divindades os demais fenômenos da natureza, como os rios, os ventos ou as nuvens, antes de serem tomados como objetos do conhecimento (WAKISAKA, 1990, p. 01).

Segundo o olhar nipônico, a natureza tem sua própria autonomia enquanto espíritos divinos, podendo causar prosperidade ou tragédias para o povo. Rochas, árvores e montanhas por exemplo, são elementos considerados sagrados e por essa razão, se construiu um enorme apreço que é notado na literatura, nas artes visuais e outras produções japonesas, desde a antiguidade até a modernidade. Já no Ocidente, em que predomina uma visão eurocêntrica, temos dificuldade em compreender esse contato com a natureza, pois pode parecer distante da nossa realidade. Nas palavras dele:

O chá é uma obra de arte e necessita de uma mão magistral para revelar suas qualidades mais nobres. Existem **chás** bons e ruins, assim como há **pinturas** boas e medíocres – estas geralmente em maior número. Não há uma receita única para se preparar o chá perfeito, da mesma maneira que não há regras para se produzir um Ticiano ou um Sesson. Cada preparado das folhas tem sua individualidade, sua afinidade específica com a água e o calor, memórias hereditárias a relembrar, e seu próprio método de contar uma história (OKAKURA, 2008, p. 41, grifos nossos).

Em nota de rodapé, a tradutora do livro, Leiko Gotoda, explica: “Sesson Shukei (1502-1589): artista japonês, considerado o melhor do gênero *suiboku* (aquarela japonesa) de pintura” (N. T., *Ibid.*). O outro pintor citado na passagem é o clássico italiano Ticiano Vecellio, um dos representantes do Renascimento. Nesta citação, enfatizamos a afirmação autoconfiante de Okakura: “o chá é uma obra de arte”, após uma declaração contestável, o autor compara o chá com uma pintura. Assim como os mestres de chá, os pintores precisam de técnica e habilidade para desenvolverem uma boa pintura.

“Para entender uma obra-prima, você deve se pôr em posição subalterna e, com respiração contida, esperar seu mais tênue pronunciamento” (*Ibid.*, p. 86). Não é a arte que deve se encaixar em padrões lógicos, teóricos e racionais, mas o conhecimento científico que precisa avançar e ser capaz de compreender uma diversidade de manifestações artísticas que em primeiro momento, talvez não se encaixam em estruturas pré-formuladas. Com esse discurso, Okakura aconselha os leitores a nutrirem sentimentos de humildade perante uma obra de arte. Vale ressaltar que, na época de sua publicação, apenas com certa sensibilidade os leitores ocidentais poderiam compreender a arte do chá, pois esta ainda era tratada com certo exotismo.

“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 ao requinte, uma função sagrada na qual anfitrião e conviva se uniam para produzir a máxima bem-aventurança mundana” (*Ibid.*, p. 51). Neste sentido, Okakura, além de comparar o chá com uma obra de arte, também o compara com uma religião, inclusive, denominada “chaísmo”. O intelectual eleva a planta a uma bebida que ele considera refinada e elegante, ao consumi-la é possível alcançar um dos maiores prazeres humanos.

Para Tenshin “a arte se assemelha à religião e enobrece a humanidade. É isto que transforma uma obra-prima em algo sagrado” (*Ibid.*, p. 88). De maneira similar, Antonio Candido (1995), em seu ensaio “Direito à literatura”, defende que a literatura não corrompe e nem edifica o indivíduo, mas humaniza, uma vez que nos faz experimentar inúmeras realidades, entre elas, o que conhecemos com o bem e o mal.

Assim, podemos comparar a literatura com outros tipos de arte e neste caso, com a cerimônia de chá, tendo em vista que ambos podem ser considerados manifestações artísticas. Okakura acredita que o chaísmo teria a função de humanizar a sociedade, no sentido de fazer evoluir, talvez com o objetivo de gerar laços entre o Oriente e o Ocidente. Por outro lado, Candido reflete que a literatura enquanto arte não piora e nem melhora o ser humano, mas humaniza no que diz respeito à experiencarmos outras realidades que antes desconhecíamos. O apelo do intelectual japonês é que:

Devemos nos lembrar, contudo, que a arte é valiosa apenas na medida em que ela fale conosco. A linguagem pode ser universal se nós próprios formos universais em nossas simpatias. **Nossa natureza finita, a força da tradição e do formalismo, assim como nossos instintos hereditários limitam nossa capacidade de apreciar a arte.** Em certo sentido, nossa própria individualidade estabelece um limite à nossa compreensão. E nossa personalidade estética busca suas próprias afinidades em criações do passado (OKAKURA, 2008, p. 89-90, grifo nosso).

Tenshin valoriza a arte tradicional japonesa, e com o intuito de divulgar a arte do chá, ele propõe que todos tenham uma mente aberta a outros tipos de arte. Apesar da *chanoyu* ser considerada uma prática antiga, o ritual se transformou ao longo do tempo com o intuito de se manter viva. Tendo em vista que Okakura viveu em um período de apreço por tudo o que fosse ocidental, o papel do intelectual foi fundamental para a preservação da arte japonesa.

3.4. O equilíbrio entre a arte e a natureza

A arte e a natureza são dois conceitos que nos chamaram a atenção desde a primeira vez que tivemos acesso ao *O Livro do Chá*. Em uma obra concisa, Okakura demonstrou o seu amor pela arte/natureza. Muitas vezes essas duas concepções diziam respeito a um único elemento: a cerimônia de chá. No segundo capítulo desta dissertação nos atentamos a compreender aspectos estruturais da obra ensaística, como o gênero literário ou sobre a biografia do autor, além do contexto histórico e político de sua publicação. Neste tópico, nos voltamos estritamente às ideias de arte e natureza tendo em vista *O Livro do Chá*. Gusty L. Herrigel (1979), em *O zen na arte da cerimônia das flores* questiona como poderíamos diferenciar a arte e a natureza.

O artista floral perfeito é justamente aquele que chega a criar obras que se assemelham às formações da Natureza. Mesmo quando arrancadas de seu solo natal, trata-se de flores e de galhos vivos, florescentes, mais uma vez reunidos para integrar uma nova unidade recém-formada, na qual, porém, a sua "essência" continua preservada. Pois, apesar da modelagem a que são submetidas, as flores e os ramos não devem ser deformados ou distorcidos, contrariando a sua própria natureza. Essa criação floral é produto da Natureza ou da arte? Ou, porventura, ocupa uma posição intermediária entre ambas — algo além da Natureza, sem chegar entretanto a ser uma arte pura? É extremamente difícil dar uma resposta inequívoca a essa pergunta. Pois, **para o japonês, a vida e a arte, a Natureza e o espírito, formam uma unidade indissolúvel, um todo inquebrantável**. Ele vivência a Natureza como detentora de uma alma, e o espírito, desprovido de intenções, é parte integrante da Natureza (HERRIGEL, 1979, p. 34-35).

Definir o que seria arte ou natureza sem dúvida é um trabalho árduo, nesta pesquisa, não nos focaremos detidamente nessa tarefa. No entanto, reconhecemos a importância de entendermos, ainda que superficialmente, como essas concepções se estabeleceram de modo distinto no Oriente e no Ocidente. O xintoísmo e o zen budismo foram filosofias que influenciaram a cultura nipônica no sentido de reverenciar a natureza. Esses

pensamentos também adentraram o *chadō* e, por isso, os japoneses possuem uma concepção distinta em relação à arte e natureza.

Em relação à arte da cerimônia das flores, Herrigel (1979) conta que os mestres colhem as plantas e preparam os arranjos florais com o intuito de produzir arranjos o mais semelhante possível da natureza. É artístico e, ao mesmo tempo, natural. Por outro lado, no Ocidente, Okakura refuta que:

O número de flores diariamente cortadas para enfeitar salões de baile e mesas de banquete europeus e americanos, e descartadas no dia seguinte, deve ser enorme; enfileiradas, poderiam compor uma guirlanda em torno de um continente. Comparada a esse puro desprezo por uma forma de vida, a culpa do “mestre das flores” se torna insignificante. Este ao menos respeita a **economia natural**, seleciona as vítimas com cuidadosa previdência e, depois de suas mortes, **presta homenagem aos restos mortais**. No Ocidente, exibir flores parece fazer parte do aparato da riqueza – um capricho momentâneo. Para onde vão essas flores quando finda o devaneio? Nada é mais penoso do que ver uma flor murcha jogada impiedosamente sobre um monte de estrume (...). Repararam como, ano a ano, as flores silvestres vêm se tornando mais raras? Pode ser que seus sábios lhe disseram para partir até que os homens se tornem mais humanos. **Talvez tenham migrado para o céu** (OKAKURA, 2008, p. 96-97).

Neste trecho, é possível notar como a visão de Tenshin (japonesa) se diferencia da visão que ele contrapõe, a Ocidental (americana e europeia). Enquanto Tenshin viveu em Boston, era convidado para diversos eventos da elite norte-americana. Talvez, nesses ambientes, tenha percebido que o tratamento dado às flores, no Ocidente, era extremamente discrepante do que ele estava acostumado no Japão ou no Oriente. Percebemos que Okakura nutre um apreço pelas flores que talvez possa ser explicado pela sua formação educacional em um templo budista e pelos seus estudos relacionados ao taoísmo e o zen que veem a natureza como sagrada. Ao apreciarmos a arte, o intelectual reflete, de maneira poética, que:

Ouvimos o que não foi dito, contemplamos o invisível [...]. Lembranças há muito esquecidas retornam com um novo significado. Esperanças sufocadas pelo medo, desejos que não ousamos reconhecer apresentam-se revestidos de nova glória. Nossa mente é uma tela sobre a qual artistas espalham as cores; os pigmentos são nossas emoções: o claro-escuro, a luz da alegria e a sombra da tristeza. A obra-prima é tão nossa quanto nós somos da obra-prima (OKAKURA, 2008, p. 85).

A arte é realmente especial na vida do ser humano. Ao assistirmos a um filme, lermos um livro ou escutarmos uma música, nossos sentidos são ativados e nossa atenção se direciona para aquilo. Uma obra-prima tem o poder de nos tirar do nosso lugar

geográfico sem a necessidade de nos movimentarmos. A relação é tão envolvente que nós e a arte nos misturamos, e o mesmo acontece com a arte e a natureza na cerimônia de chá, dois elementos homogeneizados pelo chá. Em seus escritos, Okakura buscou o didatismo no que diz respeito à história do Japão, pensando em um público que tinha conhecimento mínimo sobre o assunto, ele conta que:

Nos tempos em que o “cháismo” estava em ascensão, os generais do xógum Toyotomi Hideyoshi, cognominado Taiko, sentiam-se mais satisfeitos quando presenteados com um raro trabalho artístico, como prêmio pela vitória, que com grandes extensões territoriais. Muitos de nossos dramas favoritos baseiam-se em situação de perda e recuperação de famosas obras-primas. Em uma delas, por exemplo, o palácio do senhor Hosokawa, que abrigava a célebre pintura *Darma*, de Sesson, repentinamente se incendia por negligência do samurai encarregado. Resolvido a salvar a **preciosa pintura** a todo custo, ele corre para dentro da construção em chamas e apanha a **pintura em rolo** (*kakemono*), mas encontra todos os caminhos de fuga bloqueados pelo fogo. Pensando apenas na pintura, ele rasga e abre o próprio corpo com sua espada, envolve a pintura de Sesson na manga que destaca do quimono e mergulha o pacote no ferimento aberto. O fogo é finalmente extinto. Entre os fumegantes restos do incêndio é então encontrado um corpo meio carbonizado, no interior do qual repousa o tesouro, intocado pelo fogo. Horríveis como são tais histórias, ilustram **o grande valor que atribuímos a uma obra-prima**, assim como a devoção de um samurai digno de confiança (OKAKURA, 2008, p. 89, grifos nossos).

Nós, ocidentais, poderíamos facilmente estranhar essa narrativa, pois no drama trazido por Okakura, uma pintura foi considerada mais importante do que a vida humana. No Ocidente, ao homem sempre foi dado o espaço de protagonista nas expressões artísticas e estas foram produzidas com o intuito de agradar e entreter os homens, e não o contrário.

“Ao oferecer a primeira guirlanda à sua amada, o homem primitivo transcendeu o bruto. Dessa forma, humanizou-se e se alçou acima das rudes necessidades da natureza. Penetrou o reino da arte quando percebeu o sutil uso do inútil” (*Ibid.*, p. 93). Para Okakura, o homem primitivo se tornou humano quando descobriu o valor artístico da natureza para além de suas necessidades básicas.

O amante ideal das flores é aquele que as visita em seus refúgios naturais, como Taoyenming, que se sentava diante de uma cerca de bambu quebrada para conversar com crisântemos silvestres, ou Linwosing, que se perdia em meio à misteriosa fragrância enquanto vagava ao crepúsculo entre as ameixeiras floridas do Lago Oriental. Dizem que Chowmushih dormia num bote para que seus sonhos pudessem se confundir com os sonhos dos lótus. Foi esse mesmo espírito que motivou a imperatriz Komyo, uma de nossas mais famosas soberanas do período Nara, a cantar: “Se eu vos colhesse, minha mão vos violaria, ó flor! Posta no campo como estais, eu vos ofereço a Budas do passado, do presente e do futuro” (OKAKURA, 2008, p. 99-100).

Ao arrancarmos uma flor de seu habitat natural, ela está fadada a morrer mais rápido, atitude que Okakura desaprova. O intelectual explica que um indivíduo que realmente gosta das flores deve apreciá-la de longe, sem colhê-las, para que não ocorra violência. Apesar da própria cerimônia de chá incentivar o uso de flores, o tratamento dado a elas é de extremo respeito e adoração.

Todos se familiarizaram com a maneira de ser de nossos mestres do chá – e os mestres das flores devem ter notado a veneração religiosa com que eles consideram as flores. Os mestres do chá não as colhem aleatoriamente; ao contrário, seleciona, cuidadosamente cada galho ou ramo, atentos à composição artística que mentalizam. Eles se envergonhariam caso cortassem mais que o absolutamente necessário [...]. Quando um mestre do chá termina de arranjar uma flor de maneira que o satisfaça, ele a deposita no nicho *tokonoma*, o lugar de honra de um aposento japonês. Nada capaz de interferir em seu efeito será posto perto dela, nem mesmo uma pintura, a não ser que haja alguma razão estética especial para a composição. O arranjo floral ali descansa como um príncipe em seu trono, e convivas ou discípulos, ao entrarem no aposento, irão saudá-lo com uma profunda mesura antes de saudar o anfitrião. Esboços de obras-primas são feitos e publicados para elucidar amadores. A quantidade de literatura sobre o assunto é bem volumosa. Quando a flor murcha, o mestre a deposita carinhosamente no rio ou a enterra com cuidado. Por vezes, monumentos são erigidos em sua memória (OKAKURA, 2008, p. 101-102).

O cuidado dos mestres do chá para com as flores é quase um ritual sagrado. Para além de um ato cotidiano, a colheita é uma performance artística e religiosa que demonstra reverência à natureza. O comportamento correto não seria arrancar a flor de seu habitat natural, pois os mestres das flores se empenham em homenageá-las a todo o instante. Ao adentrarem a casa de chá, convidados devem saudar o arranjo floral antes mesmo do anfitrião do cerimonial.

Esse tipo de ação cerimonial descrita na obra de Okakura é apenas um exemplo de reverência à natureza na cerimônia do chá e na cultura japonesa de forma geral. Os arranjos florais, conforme podemos deduzir a partir do trecho mencionado, são tratados de modo personificado, divinizado, magistral. Além do rito repleto de etiquetas específicas, o mestre compõe a estética dos arranjos com criatividade e sofisticação, método que podemos associar a uma concepção artística. A natureza e a arte, nesse sentido, estão vinculadas de tal modo que não seria possível afirmar o que é um elemento natural e o que é uma criação artística do mestre de chá.

Portanto, a fauna e a flora, as mudanças climáticas e o meio ambiente de modo geral dizem respeito a aspectos importantes da vida do ser humano. Para a nossa própria

subsistência, tornou-se importante conhecermos e valorizarmos a natureza. Muitas culturas, inclusive a japonesa, tem nutrido um relacionamento íntimo com o meio natural. Para além disso, é necessário que o homem tome consciência de que dependemos da natureza e, por essa razão, devemos cuidá-la. Muitos desastres ambientais são causados por mãos humanas, o capitalismo desenfreado está afastando as pessoas do cuidado com o meio ambiente, o lucro tem sido mais importante do que a vida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No presente momento, ainda há poucos trabalhos acadêmicos brasileiros que se voltam especialmente para a *chanoyu* e a bibliografia em português é limitada. Por vezes, para essa pesquisa, foi necessário o apoio de livros e trabalhos em língua inglesa e japonesa, visto que também há escassas traduções dessas obras para a língua portuguesa. Devido à pandemia da covid-19, que afetou o mundo todo, o acesso às diversas bibliotecas de São Paulo foi limitado, principalmente nos anos de 2020 e 2021. Neste sentido, ressaltamos a importância da biblioteca Teiiti Suzuki, no Centro de Estudos Japoneses (CEJAP), que se encontra na Universidade de São Paulo, e a biblioteca da Fundação Japão. Ambos os espaços possuem um vasto acervo no âmbito dos estudos japoneses.

Em decorrência disso, grande parte das referências desse estudo são de trabalhos ou livros disponíveis em bibliotecas digitais ou de livros emprestados da professora Dra. Neide Hissae Nagae, orientadora dessa dissertação. Graças à bolsa financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), por meio da reserva técnica, foi possível adquirir livros ligados ao tema de pesquisa que, após o término do mestrado, foram direcionados à biblioteca da universidade.

Outro ponto positivo que contribuiu para essa pesquisa de mestrado foi a Bolsa Estágio de Pesquisa no Exterior (BEPE), financiada pela FAPESP. Em sete meses no Japão, entre maio e novembro de 2022, tive a oportunidade de conciliar a teoria com a prática. Essa experiência foi extremamente importante para a construção de uma visão mais crítica em torno do *O Livro do Chá*, de Okakura. No Japão, pude participar de cerimônias, visitar museus, jardins e casas de chá que não tive acesso no Brasil. Outro ponto positivo foi a cidade onde me instalei, Kanazawa, um excelente local para vivenciar a cultura tradicional japonesa. Famosa por sua arquitetura tradicional, os cidadãos da cidade também produzem artesanatos e doces típicos para o uso na *chanoyu*.

Em todo o trabalho utilizamos a tradução da Leiko Gotoda, publicada pela editora Estação Liberdade. Ao compararmos com o original *The Book of Tea* (1906), percebemos que se trata de uma tradução que respeita o original, com diversas notas de rodapé que contribuem para o melhor entendimento da obra. Há, ainda, o prefácio e posfácio escrito por Hounsai Genshitsu Sen que, com certeza, colaborou no sentido de compreender melhor o tema principal da obra: a cerimônia de chá.

Esta dissertação foi dividida em três capítulos. 1) “*Chanoyu*: uma expressão artística tradicional”; 2) “*O Livro do Chá*, de Kakuzō Okakura” e 3) “A arte e a natureza na visão de Tenshin”. No primeiro capítulo, pensando em um público leigo, apresentamos a cerimônia de chá japonesa e seus princípios elementares. Acreditamos que esse conhecimento prévio foi essencial para compreender de modo mais crítico e profundo a obra ensaística de Okakura. A cerimônia de chá se trata de uma arte complexa que sofreu alterações e influências de outras expressões artísticas ao longo do tempo, mas se manteve como uma arte fundamental no que diz respeito à cultura japonesa. Concluímos que o intelectual japonês, além de um conhecedor das artes, teve uma visão apurada ao escolher a *chanoyu* como uma arte representativa de seu país.

No segundo capítulo, nos debruçamos sobre *O Livro do Chá* (2008). Com o propósito de alcançar um estudo que levasse em consideração o contexto histórico de sua produção, nos atemos à biografia do autor, além do possível gênero literário que explica a escrita de Tenshin: o ensaio. Também buscamos pensar em *O Livro do Chá* enquanto um elo entre o Oriente e o Ocidente, pois o intelectual foi um pioneiro no que diz respeito a apresentar aspectos culturais japoneses ao Ocidente. Sobretudo tendo em vista o ensaio “A xícara da humanidade”, no qual constatamos que Okakura realizou um trabalho notável ao fomentar um diálogo entre o Japão e outras nações.

No terceiro capítulo, buscamos relacionar as ideias de arte e natureza na visão de Tenshin. Essas concepções flutuaram por toda a dissertação, uma vez que podem ser visualizadas na própria cerimônia de chá e por meio de conceitos estéticos como o *wabi-sabi*. Em *O Livro do Chá*, percebemos o apego do autor ao ressaltar temas ligados à arte, como pinturas, novelas e músicas. Em acréscimo, o intelectual se deteve a demonstrar como os japoneses apreciam a natureza de modo peculiar se comparado com os ocidentais, por isso, tivemos o propósito de analisar esses dois conceitos. Concluímos que essa exaltação aconteceu por uma série de fatores, entre eles, podemos citar a intimidade de Okakura com a arte japonesa e asiática, ocorrida desde a sua infância. Além disso, a educação budista pode ter contaminado a sua visão sobre a natureza, que se intensificou ao estudar a cerimônia de chá.

Em conclusão, esperamos que este trabalho tenha colaborado no sentido de apresentar os conceitos de arte e natureza na visão de Tenshin por intermédio de *O Livro do Chá*. No Brasil, pesquisas ligadas aos estudos japoneses ainda são escassas, e temos consciência das diversas dificuldades enfrentadas por pesquisadores interessados nessa área. Com esta pesquisa, também gostaríamos de motivar mais estudos que se dediquem

a compreender a cultura japonesa, tão distante culturalmente e geograficamente do Brasil, mas que é capaz de nos proporcionar trocas culturais fascinantes.

REFERÊNCIAS

ABE, Naoki. *Sadō-sho ni miru sadō kenkyū no gaisetsu-yasu-bu choku Itsuki* (Visão Geral dos Estudos da Cerimônia do Chá na Cerimônia do Chá). In: **Nagasaki International University Review**, Volume 5, janeiro de 2005, p. 97-107. Disponível em: <https://niu.repo.nii.ac.jp/?action=pages_view_main&active_action=repository_view_main_item_detail&item_id=684&item_no=1&page_id=13&block_id=17>. Acesso em: 04 jul. 2022.

ADORNO, T. W. **O ensaio como forma**. São Paulo: Ática, 1986.

ANDO, N. Tesouro Nacional: A criação de bens culturais na Era Meiji. **Estudos Japoneses**, [S. l.], n. 40, p. 23-34, 2018. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ej/article/view/159800>. Acesso em: 8 nov. 2022.

ASAMI, Tooru. O japonês e o seu relacionamento com a natureza. In: **Estudos Japoneses**, v. 4, p. 105-118, 1984. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ej/article/view/142582>>. Acesso em: 06 jul. 2022.

ASSIS, Gustavo. **A Evolução dos Chawans no Japão – Parte II**. Cultura e História, 2017. Disponível em: <<https://gustavoassisceramicas.com.br/3682/>>. Acesso em: 21 mai. 2021.

BAMBOO MATCHA CHÁ SCOOP (CHASHAKU). **Loja online - Matcha Matcha Tea**. Disponível em: <<https://www.matchamatchatea.com/products/bamboo-matcha-scoop-chashaku>>. Acesso em: 21 maio 2021.

BERARDINELLI, A. A forma do ensaio e suas dimensões. **Remate de Males**, Campinas, SP, v. 31, n. 1-2, p. 25–33, 2012. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/remate/article/view/8636220>. Acesso em: 15 fev. 2022.

Blog Chá do Dragão. Disponível em: <<https://chadodragao.files.wordpress.com/2015/01/foilhas.png>>. Acesso em: 26 abr. 2021.

BREEN, Natasha. Tea drinking wabi-sabi style. **Envato Elements**. Disponível em: <<https://elements.envato.com/pt-br/tea-drinking-wabi-sabi-style-4NU6UW6>>. Acesso em: 30 jun. 2021.

Centro de Chado Urasenke do Brasil. **Natsume – Parte II – Diversas Variedades**. Agosto de 2016. Disponível em: <<https://www.chadourasenke.org.br/mini-conhecimentos/natsume-2/>>. Acesso em: 21 maio 2021.

CHACOBO, David. Un resumen - WABI-SABI para artistas, diseñadores, poetas y filósofos (Um resumo - WABI-SABI Para artistas, designers, poetas e filósofos). **Edições Hipòtesi-Renart Barcelona**, p. 01-09, 1997. Disponível em: <<http://www.geocities.ws/dchacobo/WabiSabi>>. Acesso em: 15 jul. 2021.

Chashitsu Tea Rooms. **Blog Oolong Dragon**, junho de 2012. Disponível em: <<http://oolongdragon.com/chashitsu-tea-rooms/>>. Acesso em: 13 maio 2021.

CLAIR, Ericson S; RIBEIRO, João Vitor V. Wabi-Sabi, a arte da imperfeição: estética japonesa e alteridade cultural. **Revista Poiesis**, p. 205-218, v. 17, n. 28, 2016. Disponível em: <<https://periodicos.uff.br/poiesis/article/view/22673>>. Acesso em: 30 jul. 2020.

CONTI, Rona. **Fotografia de uma exibição no Museu de Arte Metropolitano de Tóquio**. Março, 2013. Disponível em: <<https://br.pinterest.com/pin/316518680039022338/>>. Acesso em: 13 maio 2021.

COSTA, Claudia. Pesquisadores da USP descobrem dicionário de japonês do século 17. **Jornal da USP**. Cultura - 10/10/2018. Disponível em: <<https://jornal.usp.br/cultura/pesquisadores-da-usp-descobrem-dicionario-de-japones-do-seculo-17/>>. Acesso em: 19 jul. 2021.

COSTA, Otávio Barduzzi Rodrigues da; TINOCO, Thais Masculino Lopes. Chadô: um caminho precursor da Filosofia e Estética no Chanoyu. **Revista do Instituto de Ciências Humanas** - vol. 13, nº 18, 2017. Disponível em: <<http://periodicos.pucminas.br/index.php/revistaich/article/view/15943>>. Acesso em: 10 jul. 2020.

CUNHA, Andrei dos Santos. Alguns aspectos literários do culto à natureza no Japão. In: **Sustentabilidade: o que pode a literatura?** [recurso eletrônico] / organizadores: Rita Terezinha Schmidt, Pedro Mandagará. - Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2015, p. 191-211.

_____. O Cineasta, o Filósofo, a Escritora e seu Tradutor: presença do clássico japonês em autores do modernismo e do pós-modernismo ocidental?. In: **XII Congresso Internacional da ABRALIC Centro, Centros – Ética, Estética**. 18 a 22 de julho de 2011 UFPR – Curitiba. Disponível em: <<http://www.abralic.org.br/eventos/cong2011/AnaisOnline/resumos/TC0471-1.pdf>>. Acesso em: 04 jul. 2022.

_____; SHIMON, Meiko. História da Literatura Clássica Japonesa. **Brasil Nikkei Bungaku**, São Paulo, n. 54, p. 23-42, nov. 2016.

Daitoku-ji em Kyoto. **FLICKR**. Setembro de 2007. Disponível em: <<https://www.flickr.com/photos/dg3386/1489114621/in/photostream/>>. Acesso em: 26 abr. 2021.

DINELLI, Lilia. Experiências com o chá e com o país do chá. In: **Convenit Internacional 19**. set-dez 2015 Cemoroc-Feusp / IJI - Univ. do Porto. Disponível em: <<http://docplayer.com.br/5423764-Experiencias-com-o-cha-e-com-o-pais-do-cha.html>>. Acesso em: 02 jul. 2022.

Diretrizes para apresentação de dissertações e teses da USP: parte I (ABNT) / Agência USP de Gestão da Informação Acadêmica; Vânia Martins Bueno de Oliveira Funaro, coordenadora; Vânia Martins Bueno de Oliveira Funaro [et al.]. - 4. ed. - São Paulo: AGUIA, 2020.

Do: a essência da cultura japonesa. São Paulo: Centro de Chado Urasenke do Brasil, 2004.

DRIEM, George Van. **The Tale of Tea: A Comprehensive History of Tea from Prehistoric Times to the Present Day**. Boston: Brill, NV Koninklijke. 1ª edição, 2019.

DUARTE, M. S. Chanoyu: o papel da cerimônia do chá no romance Mil Tsurus, de Yasunari Kawabata. In: **Revista Versalete**. Curitiba, Vol. 6, nº 10, jan.-jun. 2017. Disponível em: <<http://www.revistaversalete.ufpr.br/edicoes/vol6-10/9%20Chanoyu%20e%20o%20papel%20do%20ch%C3%A1.%20Maria%20Silvia%20Duarte.pdf>>. Acesso em: 05 jul. 2022.

DUBRIN, Beverly. **Tea culture: history, traditions, celebrations, recipes e more**. Watertown, MA: Charlesbridge Publishing, Inc. 2010.

ECHEVERRÍA, Marco A. M. **La Evolución de la Historia del Té y su Impacto en el Arte Wabi Sabi Noción No-Representacional de la Experiencia Estética Japonesa** (A Evolução da História do Chá e seu Impacto na Arte Wabi Sabi Noção Não Representativa da Experiência da Estética Japonesa). Trabalho de conclusão de curso. Universidade do Chile, 2008. Disponível em: <<repositorio.uchile.cl/handle/2250/101451?show=full>>. Acesso em: 14 jul. 2020.

Entrevista – esclarecimentos sobre o chá verde. **Instituto Oncoguia**. 2015. Disponível em: <<http://www.oncoguia.org.br/conteudo/entrevista-esclarecimentos-sobre-o-cha-verde/336/8/>>. Acesso em 08 de julho de 2022.

Ernest F. Fenollosa. **Site Encyclopaedia Britannica**. 2022. Disponível em: <https://www.britannica.com/art/Noh-theatre>. Acesso em: 15 ago. 2022.

GONZÁLEZ, Eduardo Prieto. **Wabi-sabi - la estética de lo evanescente (Wabi-sabi - a estética do evanescente)**. Curso ministrado entre 2017-2018 pela Escola Técnica Superior de Arquitetura de Madrid, 2018. Disponível em: <<https://core.ac.uk/download/pdf/159466455.pdf>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

FRANCO, Daniel Pimentel de Mello. **Estudos metafísicos: o zen budismo como fonte e discussão filosófica**. 2012. Monografia (Bacharelado em Filosofia) - Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

FREIRE, Adriana Bomeny. **A arte japonesa e a Ikebana na produção de Toshio Kawase**. Orientador: Edson Leite - São Paulo, 2014. Dissertação (Mestrado - Programa de Pós-Graduação Interunidades em Estética e História da Arte) - Universidade de São Paulo.

FREIRE, José Miguel Moreira. Há cem anos a Guerra Russo Japonesa, consequências diplomáticas, equilíbrio internacional e europeu. **Revista Militar**, nº 2427, 2004. Disponível em: <https://www.revistamilitar.pt/artigo/394>. Acesso em: 06 set 2022.

FUKUDA, Hideichi. As estações do ano e sua concepção na literatura japonesa. In: **Estudos Japoneses**, v. 15, p. 35-43, 1995. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ej/article/view/142713>>. Acesso em: 06 jul. 2022.

FURIHATA, Toshio. **O fascínio da cultura japonesa: um olhar brasileiro sobre a cultura japonesa**. São Paulo: Cepar Consultoria e Participações, 2008.

GARCÍA, Héctor; MIRALLES, Francesc. **Ichigo-ichie**. Tradução de Beatriz Medina. Rio de Janeiro: Sextante, 2019.

GAYLARD, Linda. **The Tea Book: Experience the World's Finest Teas, Qualities, Infusions, Rituals, Recipes.** New York: DK - Adult (US), 1ª edição, 2015.

GONÇALVES, R. M. A introdução do Budismo no Japão. **Estudos Japoneses**, [S. l.], v. 8, p. 53-60, 1988. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/ej/article/view/142813>. Acesso em 11 de janeiro de 2021.

GONZÁLEZ, Eduardo Prieto. **Wabi-sabi - la estética de lo evanescente** (Wabi-sabi - a estética do evanescente). Curso ministrado entre 2017-2018 pela Escola Técnica Superior de Arquitetura de Madrid, 2018. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/159466455.pdf>. Acesso em: 15 jul. 2020.

GRACINDO, Ina. **Viagem ao mundo do chá.** 1. ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2013.

GUARNIERI, Fernanda; SILVA, Nôga Simões de Arruda Corrêa da; PÉPECE, Olga Maria Coutinho. Da tradição milenar à contemporaneidade: significados da cerimônia do chá japonesa. **Estudos Japoneses**, n. 43, p. 69-89, 2020. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ej/issue/view/11852>. Acesso em: 11 mar. 2021.

GUERINI, A. A teoria do ensaio: reflexões sobre uma ausência. **Anuário de Literatura**, [S. l.], v. 8, n. 8, p. 11-27, 2000. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/literatura/article/view/5416>. Acesso em: 15 fev. 2022.

HAMMITZSCH, Horst. **O zen na arte da cerimônia do chá.** Tradução Alayde Mutzenbecher. São Paulo: Editora Pensamento, 2016.

HAN, Byung-Chul. **Filosofia do zen-budismo.** São Paulo: Vozes, 1º edição, 2020.

HEINE, Steven. *Dōgen and the Koan Tradition: A Tale of Two Shobogenzo Texts* (**Dōgen e a tradição Koan: um conto de dois textos de Shobogenzo**). Albany: SUNY Press, 1994.

HERRIGEL, Gusty L. **O zen na arte da cerimônia das flores.** Prefácio de Daisetz T. Suzuki. Tradução de Alayde Mutzenbecher. São Paulo: Editora Pensamento, 1979.

HIROSE, Chie. **A experiência do corpo na cerimônia do chá: subsídios para pensar a educação.** Orientação Luiz Jean Lauand. São Paulo, 2010. (Tese de doutorado).

HISAMATSU, Shin'ichi. *The nature of sado culture* (A natureza da cultura Sadō). In: **Rev. O budista oriental - nova série**, p. 9-19, v. 03, número 2, 1970. Disponível em: <https://ci.nii.ac.jp/naid/120006823787>. Acesso em 03 de maio de 2021.

_____. **Zen and the fine arts.** Translated by Gishin Tokiwa. New York: Kodansha, 1995.

JUNIPER, Andrew. **Wabi Sabi: The Japanese Art of Impermanence - Understanding the Zen Philosophy of Beauty in Simplicity.** Clarendon: Tuttle Publishing, 2003.

KAFLEY, Suvash; ONDRUS, M. G.; ROHRER, Cynthia. AGFD 62-Distribution of catechins, epicatechins, and methylxanthines in green tea available in regular and decaffeinated form. **ACS National Meeting Book of Abstracts**, 233:94-94, 2007.

Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/295382692_AGFD_62-Distribution_of_catechins_epicatechins_and_methylxanthines_in_green_tea_available_in_regular_and_decaffeinated_form>. Acesso em: 26 abr. 2021.

KAMATA, Fatima. Sem terras nem mão de obra, Japão revoluciona agricultura com robôs, polímeros e drones. **BCC News Brasil**, 22 setembro 2019. Disponível em: <<https://www.bbc.com/portuguese/geral-49639667>>. Acesso: 09 nov. 2021.

KARATANI, Kōjin. "Japan as Art Museum: Okakura Tenshin and Fenollosa". In: Marra, Michael. **A History of Modern Japanese Aesthetics**. Honolulu: University of Hawai'i Press, 2001, pp.43-52.

KARNIK, Pranjali. **Rethinking the future**. Disponível em: <<https://www.re-thinkingthefuture.com/architectural-styles/a3350-shoin-zukuri-architecture-japanese-residential-architecture/>>. Acesso em: 30 jun. 2021.

KATO, Shuichi (1919-2008). **Tempo e espaço na cultura japonesa**. Tradução de Neide Nagae e Fernando Chamas. São Paulo: Estação Liberdade, 2012, 288 p.

KAWABATA, Yasunari. **Mil Tsurus**. Tradução de Drik Sada. São Paulo: Estação Liberdade, 1º edição, 2006.

KAWAI, Karen Mie. **Conceituação do gênero zuihitsu: análise comparativa de textos de Makura no sōshi e Tsurezuregusa**. Orientadora: Prof^o. Dr^o. Madalena Natsuko H. Cordaro – São Paulo, 2016 (Tese de Mestrado).

KAWAMORITA, Reiko. *Sadō taiken o chūshin to shita nipponbunka puroguramu ni okeru kansei hattatsu kyōiku purosesu* (Processo educacional de desenvolvimento *Kansei* no programa de cultura japonesa com foco na prática da cerimônia do chá). In: **Instituto de Tecnologia de Hachinohe**, p. 269-274, 2008. Disponível em: <<https://core.ac.uk/>>. Acesso em: 03 jul. 2022.

KAWANAMI, Silvia. 10 características marcantes em uma casa tradicional japonesa. **Blog Japão em Foco**, 2017. Disponível em: <<https://www.japaoemfoco.com/10-caracteristicas-marcantes-em-uma-casa-tradicional-japonesa/>>. Acesso em: 27 abr. 2021.

KEBBE, Victor Hugo. Reflexões de Outra Natureza. **Japan Foundation**. Série especial de ensaios – artigos, fev. 2021. Disponível em: <<https://fjso.org.br/estudos-japoneses/artigo/serie-especial-de-ensaios-reflexoes-de-outra-natureza/>>. Acesso em: 08 nov. 2021.

KEMPTON, Beth. **Wabi sabi**. Tradução Carolina Leocadio e Patrícia Azevedo. 1º edição. Rio de Janeiro: BestSeller, 2018.

KOREN, Leonard. **Wabi-sabi: para artistas, designers, poetas e filósofos**. Tradução: Marília Garcia. 1. Ed. Rio de Janeiro: Cobogó, 2019.

KUCK, Loraine, *The World of the Japanese Garden* (O mundo do jardim japonês). In: **Weatherhill Inc**. New York e Tokyo, 1989.

LÉVY, Pierre; YAMADA, Shigeru. 3D-modeling and 3D-printing Explorations on Japanese Tea Ceremony Utensils. **Demos and Posters - TEI 2017**, March 20–23, 2017,

Yokohama, Japan. Disponível em: <<https://pt.booksc.org/book/67261153/f5f7a5>>. Acesso em: 21 maio 2021.

Light Bamboo Chasen 60–100 Tines. **Loja Online – PatiPatti**. Disponível em: <<https://www.patipatti.com/shop/teaware/light-bamboo-chasen-60-100-tines/>>. Acesso em 21 de maio de 2021.

LUKÁCS, Georg. **A alma e as formas**. Tradução: Rainer Patriota, 1. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2017.

MARTIN, Laura C. **A History of Tea: The Life and Times of the World's Favorite Beverage**. North America, Latin America & Europe: Tuttle Publishing; Illustrated edição, 2018.

MENDES, Kátia Patrícia Cassua Marques. **A arquitetura tradicional japonesa e o seu contributo para a casa contemporânea**. Orientado por Maria João dos Reis Moreira Soares. - Lisboa: [s.n.], 2020. - Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura, Faculdade de Arquitetura e Artes da Universidade Lusíada.

MERLEAU-PONTY. Maurice. **A natureza**. Editora Martins Fontes, traduzida por Álvaro Cabral, 2ª edição, 2006.

Monja Coen Roshi. **Comunidade zen budista zendo Brasil**. Disponível em: <<https://www.zendobrasil.org.br/monja-coen-roshi/biografia/>>. Acesso em 03 de maio de 2021.

MORAIS, L. Imagens do Japão do orientalismo ao cosmopolitismo: uma revisão crítica do Nihonjinron. **Estudos Japoneses**, [S. l.], n. 42, p. 93-111, 2019. DOI: 10.11606/issn.2447-7125.v0i42p93-111. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ej/article/view/172446>. Acesso em: 23 maio. 2022.

MORAIS, Venceslau de, (1854-1929). **O culto do chá**. Ilustrações de Yoshiaki, gravuras de Gotô Seikôdô. Kobe: Typographia do "Kobe Herald", 1905.

Mosteiro suspenso. **Revista Casa e Jardim**. Disponível em: <<http://revistacasaejardim.globo.com/Revista/Common/0,,EMI289987-16938,00->

MOSTEIRO+SUSPENSO.html>. Acesso em: 20 jan. 2021.

MOTOYAMA, S. Ciência, cultura e a tecnologia e a restauração Meiji. **Estudos Japoneses**, [S. l.], n. 14, p. 93-100, 1994. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ej/article/view/142706>. Acesso em: 8 nov. 2022.

NAVARRO, M. Teresa Rodríguez. INTERCULTURALIDAD, TRADUCCIÓN Y MEDIACIÓN EN LA ERA MEIJI: OKAKURA KAKUZO Y EL LIBRO DEL TÉ. **Inter Asia Papers**, nº 56, 2017. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7058572>. Acesso em: 20 maio 2022.

MUZA-CHAN. Arquitetura Chashitsu - Casa de Fragrância Duradoura. **Muza-chan's Gate to Japan**, setembro de 2012. Disponível em: <<https://muza-chan.net/japan/index.php/blog/chashitsu-architecture-cottage-lingering-fragrance>>. Acesso em: 05 maio 2021.

NAKANISHI, Haruko. *Sadō no shosa shakai-gaku-teki kōsatsu-chū* (Considerações sociológicas da cerimônia do chá). In: **Boletim da Escola de Pós-Graduação da Universidade de Bukkyo**, nº 31, p. 281-292, março de 2003. Disponível em: <<https://archives.bukkyo-u.ac.jp/rp-contents/DO/0031/DO00310L281.pdf>>. Acesso em: 08 jan. 2021.

O direito à literatura. In: CANDIDO, Antonio. *Vários escritos*. 3ª ed. São Paulo: Duas Cidades, 1995.

OGYU, C. A cultura japonesa não-compreendida pelos ocidentais. **Estudos Japoneses**, n. 12, p. 5-12, 11. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ej/article/view/142611>>. Acesso em: 14 jul. 2020.

OKAKURA, Kakuzō. **The Book of Tea**. New York: Putnam's, 1906. (Edição criada e publicada pela Global Grey, 2014).

_____. **Museum of Fine Arts Bulletin**, Vol. 11, n. 67 (Dec., 1913), p. 72-75. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/4423613?origin=JSTOR-pdf&seq=1>. Acesso em: 10 jun. 2022.

_____. **The Ideals of the East**. New York: Dodo Press, 2005.

_____. **O Livro do Chá**. 2ª edição. Prefácio e Posfácio de Hounsai Genshitsu Sen. Tradução de Leiko Gotoda. São Paulo: Estação Liberdade, 2008.

_____. **The Awakening of Japan**. New York: Dover, 2016.

OKAKURA, Toshi; OKAMOTO, Yoshiko; MIYATAKI, Koji. *Okakura Tenshin shisō to kōdō*. **Pensamentos e ações de Tenshin Okakura**. Tóquio: JCOPY, 2013.

OKANO, M. Arte japonesa e suas supostas peculiaridades: espaços de onde se lança o olhar. **Colóquio do Comitê Brasileiro de História da Arte**, 2012, Brasília. Anais do XXXII Colóquio do Comitê Brasileiro de História da Arte Direções e sentidos da História da Arte. Brasília: Universidade de Brasília, 2012. v. 1. p. 1169-1192.

_____. **Ma: entre-espço da arte e comunicação no Japão**. Prefácio de Christine Greiner. São Paulo: Annablume; Fapesp; Fundação Japão, 2012.

_____. A estética wabi-sabi: complexidade e ambiguidade. **ARS (São Paulo)**, v. 16, n. 32, p. 173-195, 13 abr. 2018. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ars/article/view/142233>>. Acesso em 29 de julho de 2020.

ŌKUBO, Takaki. *NHK 100-pun de meicho bukkusu Okakura Tenshin ocha no hon*. (**Livros clássicos em 100 minutos: O Livro do Chá de Okakura Tenshin**). Tóquio: NHK, 2016.

ŌTA, Tomoki. *Nihon no bijutsu shigaku no tenkai katei to sono tokuchō - 1910 ~ 50 - nendai no gakujutsu kenkyū-ka*. In: IDA, Tarō; FUJIMAKI, Kazuhiro. **Kindai gakumon no kigen to hensei**. Tóquio: Benseisha Publishing, 2014, p. 364-387.

OTSU, Roberto. **A sabedoria da natureza: Taoísmo, I Ching, Zen e ensinamentos essênios**. 6ª edição – São Paulo: Ágora, 2019.

PRUSINSKI, Lauren. Wabi-sabi, Mono no Aware, and Ma: Tracing Traditional Japanese Aesthetics through Japanese History (Wabi-sabi, Mono no Aware e Ma: Traçando a Estética Tradicional Japonesa por meio da História Japonesa). **Studies on Asia**. Series IV, Volume 2, Nº1, March 2012, p. 25-49. Disponível em: <https://www.eiu.edu/studiesonasia/documents/seriesIV/2-Prusinski_001.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2020.

Quem foi Lao Zi? **Medicina Tradicional Chinesa – Brasil**, 2020. Disponível em: <<https://medicinachinesabr.com.br/quemfoilaotse/>>. Acesso em: 27 abr. 2021.

RAFACHO, Amanda Murino. O jardim do chá um caminho para a iluminação. In: **Estudos Japoneses**, v. 27, p. 51-60, 2007. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/ej/article/view/141789>>. Acesso em: 07 jul. 2022.

ROCHA, Cristina Moreira. **A cerimônia do chá no Japão e sua reapropriação no Brasil: uma metáfora da identidade cultural do japonês**. Tese de mestrado do Departamento de Comunicações e Artes da Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo, sob orientação do Prof. Dr. Virgílio Noya Pinto, 1996.

_____. A Cerimônia do Chá como fator de identidade cultural para imigrante japoneses e seus descendentes no Brasil. **Revista Estudos Japoneses**, n 18, pp. 39-48, 1998. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ej/article/view/142725>>. Acesso em: 17 jun. 2020.

ROCHA, Joanes da Silva. **O chá e a cruz: a essência estética japonesa do Wabi-sabi na descrição da Cerimônia do Chá na obra de João Rodrigues Tçuzu**. 2015. xiii, 60 f., il. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em História) - Universidade de Brasília, Brasília, 2015. Disponível em: <<https://www.bdm.unb.br/handle/10483/13241>>. Acesso em: 15 jul. 2020.

ROCHA, Rui. Os Jesuítas no Japão e a Arte do Chá. **Revista de Cultura**, v. 46, 2014. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/280067142_Os_Jesuitas_no_Japao_e_a_Arte_do_Cha>. Acesso em: 08 abr. 2021.

RODRÍGUEZ, Carlos Alfredo Martínez. **Alessandro Valignano (1536-1606) e a missão do Japão - um projeto de inculturação**. Dissertação de Mestrado. Universidade Católica Portuguesa Faculdade de Teologia Mestrado Integrado em Teologia, 2019.

RUSSELL, Leeja. The Appeal of Traditional Japanese Culture for Western Visitors in Pre-modern Japan: The Chanoyu Perspective (O apelo da cultura tradicional japonesa para visitantes ocidentais no Japão pré-moderno: a perspectiva de Chanoyu). **Hannan Ronshu, Ciências Sociais**, vol. 54, nº 01, outubro, 2018. Disponível em: <<https://www.semanticscholar.org/paper/LeejaRussellTheAppealofTraditionalJapaneseRussell/7d2a2b272d7b88dd31dfe883d3419068f6b01e29>>. Acesso em: 04 abr. 2021.

SAKURAI, Célia. **Os japoneses**. 1 ed., 1ª reimpressão. – São Paulo: Contexto, 2008.

SANMI, Sasaki. **Chado: the way of tea – a japanese tea master's almanac**. Translated from the Japanese by Shaun McCabe and Iwasaki Satoko. Foreword by Sen Sôshitsu XV. Singapore: Tuttle Publishing, 2005.

SANTINI, Céline. **Kintsugi: a arte japonesa de encontrar força na imperfeição**. Tradução: André Telles. São Paulo: Planeta, 2019.

SASAKI, E. M. Estudos de Japonologia no Período Meiji. **Estudos Japoneses**, [S. l.], n. 37, p. 19-32, 2017. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/ej/article/view/147822>>. Acesso em: 9 nov. 2022.

_____. Nihonjinron - teorias da japonicidade. **Estudos Japoneses**, [S. l.], n. 31, p. 11-25, 2011. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/ej/article/view/143039>>. Acesso em: 9 nov. 2022.

Sen no Rikyu. Taian Teahouse. c.1582. Teahouse Interior. **FLICKR**. Março de 2015. Disponível em: <<https://www.flickr.com/photos/24364447@N05/16658206338/in/photostream/>>. Acesso em: 27 abr. 2021.

SEN, Hounsai Genshitsu. Prefácio e Posfácio. In: OKAKURA, Kakuzô. **O Livro do Chá**. 2ª edição. Prefácio e Posfácio de Hounsai Genshitsu Sen. Tradução de Leiko Gotoda. São Paulo: Estação Liberdade, 2008.

_____. Urasenke Tea Procedure Guidebook 1: Introductory Level. Japão: **Tankosha Publishing Co**, 2017.

_____. [*Chakyô to waga kuni chadô no rekishiteki igi*]. **The Japanese way of tea: from its origins in China to Sen Rikyû**. Translated by V. Dixon Morris. University of Hawai'i Press, 1998.

SHAU, Kevin. Pinheiros de Hasegawa Tohaku - Minimalismo e Arte no Japão dos Reinos Combatentes. **Blog Kevin Shau**, 2019. Disponível em: <<https://kevinshau.medium.com/hasegawa-tohaku-pine-trees-minimalism-and-art-in-warring-states-japan-6763cd96baa7>>. Acesso em: 26 abr. 2021.

SICA, Giorgio. **O vazio e a beleza – de Van Gogh a Rilke: como o Ocidente encontrou o Japão**. Tradução de Letizia Zini e Valéria Vicentini. Campinas, SP: Editora Unicamp, 2017.

SILVA, D. Mishima Yukio e Sakabe Megumi: uma estética da perversão do pensamento tradicional japonês. **Estudos Japoneses**, n. 29, p. 7-24, 11. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ej/article/view/143011>>. Acesso em: 10 jul. 2020.

SILVA, Diogo Cesar Porto da. **A filosofia da literatura de Kuki Shûzô e como podemos ler/traduzir a filosofia japonesa**. Orientador: Giorgia Cecchinato. (Tese de doutorado). Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, 2020.

SILVA, Leonam Lauro Nunes da. **Tristán Roca Suárez e sua atuação na Guerra Grande: ecos do labor intelectual de um desterrado (1866-1868)**. 2020. 160 f. Tese

(Doutorado em História) - Universidade Federal de Mato Grosso, Instituto de Geografia, História e Documentação, Cuiabá, 2020.

SILVA, Lindinei Rocha; SILVA, Andrea Targino da. A inscrição do ensaio nos gêneros literários. **Revista Eletrônica - Cadernos da FaEL**, Volume 3, nº. 8, Mai./Ago. de 2010. Disponível em: <<http://200.222.7.37/cadernosdafael/>>. Acesso em: 15 fev. 2022.

Site Centro de Chadō Urasenke do Brasil. Disponível em: <<https://www.chadourasenke.org.br/>>. Acesso em: 19 jul. 2021.

Site da Embaixada do Japão no Brasil. Disponível em: <https://www.br.emb-japan.go.jp/itprtop_ja/index.html>. Acesso em: 28 jun. 2021.

Site do Museu de Arte Memorial Tenshin Disponível em: <https://www.tenshin.museum.ibk.ed.jp/07_english/03_tenshin.html>. Acesso em: 22 dez. 2022.

SMUTNY, Yuumi. *Varinyāno no senkyō hōshin to Rikyū no wabi cha.* (Valignano's Mission Policy and Rikyū's wabicha). **Nihon Kenkyū**, v. 62, p. 35-67, abril de 2021. Disponível em: <https://nichibun.repo.nii.ac.jp/?action=pages_view_main&active_action=repository_view_main_item_detail&item_id=7661&item_no=1&page_id=41&block_id=63>. Acesso em: 30 abr. 2021.

SORTE JUNIOR, Waldemiro. Uma análise de valores estéticos japoneses do período Heian: Miyabi e Mono No Aware. **Estudos Japoneses**, n. 40, p. 81-100, 8 dez. 2018. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ej/article/view/159798>>. Acesso em: 05 ago. 2020.

SUZUKI, Daisetz T. **Uma introdução ao zen-budismo.** Tradução de Eloise Vylder: apresentação de Monja Coen. São Paulo: Mantra, 2017.

_____. **Zen and Japanese Culture.** Princeton: Princeton University Press. Third Printing, 1973.

SUZUKI, S. Para uma releitura da história cultural do Japão moderno e contemporâneo - os conceitos de literatura (bungaku) e artes (geijutsu). **Estudos Japoneses**, [S. l.], n. 28, p. 39-62, 2008. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ej/article/view/142941>. Acesso em: 9 nov. 2022.

TAGLIANI, Simone. Conheça um pouco mais sobre os estilos *wabi-sabi* e *hygge* na decoração. **Blog da arquitetura**, 2017. Disponível em: <<https://www.blogdaarquitetura.com/conheca-um-pouco-mais-sobre-os-estilos-wabi-sabi-e-hygge-na-decoracao/>>. Acesso em: 30 jun. 2021.

TAKADA, Kenji. O que é Yin Yang? **Clube de Chinês.** Disponível em: <<https://clubedechines.com.br/blog/o-que-e-yin-yang/>>. Acesso em: 27 abr. 2021.

TAKASHINA, Shūji. *Zōho Nihon bijutsu o miru me azuma to nishi no deai.* (**Olhos aumentados para arte japonesa: encontro de Oriente e Ocidente**). Tóquio: Iwanami Shoten, 2009.

TAKATORI, Shodo. A Unidade do Zen e do Chá. **Comunidade Zen-Budista de Curitiba**. 2003. Disponível em: <https://www.sotozencuritiba.org/a_unidade_do_cha.php>. Acesso em: 12 jan. 2021.

TAMAI, K. A estética do chá. **Estudos Japoneses**, v. 4, p. 39-48, 2018. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/ej/article/view/142576>>. Acesso em: 31 maio 2021.

Tigela para Udon - Udonbati Grande com Ideograma Japonês. **Site Shop Oriente**. Disponível em: <<https://www.shoporient.com.br/produto/tigela-para-udon-udonbati-grande-com-ideograma-japones.html>>. Acesso em: 31 maio 2021.

Tokyo tea culture: A taste of Japanese tradition in the modern world. **Site - Wonderland Japan WAttention**. Disponível em: <<https://wattention.com/wtt35-tokyo-tea-culture/>>. Acesso em: 31 maio 2021.

VARELLA, Paulo. Kintsugi, entenda a arte japonesa de valorizar o velho. **Arte | ref - Market place e notícias em arte contemporânea**, abril, 2020. Disponível em: <<https://arteref.com/historia/kintsugi-entenda-a-arte-japonesa-de-valorizar-o-velho/>>. Acesso em 27 de abril de 2021.

WAKISAKA, Geny. A natureza nos poemas clássicos japoneses. **Estudos Japoneses**, v. 10, 19-27, 1990. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ej/article/view/142821>>. Acesso em: 06 jun. 2021.

WILSON, William Scott. **The one taste of truth: Zen and the art of drinking tea**. First edition, Boston & London: Shambhala, 2012.

YUKIYAMA, Takatori Onimaru. **Site - Utensílios de Takatori Onimaru Yukiya**. Disponível em: <<http://takatoriyaki.com/en/works/chaire>>. Acesso em: 31 maio 2021.

ZANELLA, Liane Carly Hermes. **Metodologia de pesquisa**. – 2. ed. reimp. Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração/UFSC, 2013.