کد خبر: ۳۹۴۴۵۳
دوشنبه ۵ اردیبهشت ۱۴۰۱ ۲۱:۵۳

معرفی مراسم چای ژاپنی و آداب آن

مراسم سنتی چای یکی از مهم‌ترین آداب‌ورسوم ژاپنی‌هاست. ممکن است در ابتدا این مراسم ساده به نظر برسد، اما میزبانان این آیین سنتی سال‌ها تمرین می‌کنند تا به بهترین شکل در مراسم حاضر شوند.

مراسم چای ژاپنی سرو و نوشیدن چای به‌روشی آیینی و تشریفاتی است. این کار برای افزایش تندرستی، آگاهی و همدلی انجام می‌شود. چای به‌کاررفته در این مراسم نوعی چای سبز پودرشده به‌نام ماچاست. هدف از مراسم چای در ژاپن ایجاد پیوند میان میزبان و مهمان و همچنین رسیدن به آرامشی درونی است. مراسم چای در فرهنگ ژاپنی اهمیت بسیاری دارد، زیرا در گذشته فقط راهبان برگزیده ذن و نجیب‌زادگان جنگجو این مراسم را برگزار می‌کردند. در ادامه، از این مراسم سنتی و تاریخچه‌اش برایتان می‌گوییم.

مراسم چای ژاپنی چیست؟

«چانویو»، «چادو» یا «سادو» در زبان ژاپنی به‌معنی مراسم چای هستند. هدف از این سنت دیرینه ژاپنی، تهیه و نوشیدن چای در چای‌خانه‌های سنتی با کف‌پوش تاتامی است. در این مراسم، مهمان در فضایی به‌دور از سرعت زندگی روزمره از مهمان‌نوازی میزبان لذت می‌برد.

مراسم چای در ژاپن فعالیت فرهنگی بسیار مهم و ترکیبی از سکوت، احترام و پاک‌سازی نمادین است. ژاپنی‌ها سال‌ها تمرین می‌کنند تا در نهایت بتوانند تک‌تک مراحل این مراسم را با کمترین تلاش ذهنی انجام بدهند. این طرز تفکر درباره هنرهای رزمی و سایر آداب‌ورسوم ژاپنی هم وجود دارد.

امروزه مراسم چای در ژاپن برای سرگرمی انجام می‌شود و مکان‌هایی به این کار اختصاص داده شده‌اند. سازمان‌های مختلف مراسم چای را در سراسر ژاپن با درجات مختلفِ اعتبار و رسمیت برگزار می‌کنند. بعضی از باغ‌های سنتی، مراکز فرهنگی و هتل‌ها برای جذب گردشگر این مراسم را اجرا می‌کنند. کیوتو و اوجی بهترین مقاصد گردشگری برای لذت‌بردن از فرهنگ چای ژاپنی‌اند.

با وجود اینکه بعضی از ژاپنی‌ها مراسم چای را صرفا برای سرگرمی انجام می‌دهند، بیشتر مردم ژاپن آن را نوعی هنر سنتی می‌دانند و به آن هنر چای می‌گویند.

انواع مراسم چای ژاپنی

به‌طور کلی، ۲ نوع مراسم چای وجود دارد:

چاکای یا مراسم غیررسمی چای؛
چاجی یا مراسم رسمی چای.

چاکای که نوعی دورهمی معمولی برای سرو چای است، فقط ۴۵ دقیقه طول می‌کشد. با وجود این، آموزش این مراسم ممکن است سال‌ها طول بکشد. در مراسم چاجی استادان ارشد چای شرکت می‌کنند و غذای سنتی ژاپنی‌ها به‌نام کایسکی سرو می‌شود. این مراسم ممکن است ۴ ساعت طول بکشد.

در مدارس مهمِ مراسم چای ژاپنی مانند اوراسِنکه و اوموتِسِنکه، مراحل و روش‌های مختلف این مراسم را آموزش می‌دهند.

انواع مراسم چای ژاپنی در فصول مختلف سال برگزار می‌شوند. ساده‌ترین مراسم چای در ژاپن مراسم شوزومی است که در آن یک وعده کایسکی سرو می‌شود.

مراحل مراسم چای در ژاپن

مراسم چای ژاپنی شامل آماده‌سازی چای‌خانه، شیرینی‌ها و چای است. معمولا سرو چای با گپ‌زدن ساده درباره آب‌وهوا همراه است، ولی شرکت‌کنندگان در مراسم در مرحله آماده‌سازی سکوت می‌کنند. به همین دلیل است که مراسم چای نوعی مدیتیشن هم محسوب می‌شود. در مراسم چای، میزبان چای را آماده و برای مهمانان سرو می‌کند، اما خودش چیزی نمی‌نوشد. دلیلش این است که ژاپنی‌ها معتقدند در این مراسم همه‌چیز برای خوش‌گذرانی مهمان است. در زبان ژاپنی، به مراحل مراسم چای تمائه (temae) می‌گویند.

۱. مقدمات مراسم چای ژاپنی

آماده‌سازی قبل از مراسم چای بسیار مهم است. پیش از شروع مراسم، چای‌خانه و باغ‌های اطرافش را تمیز و مرتب می‌کنند. همچنین از چند هفته قبل برای مهمانان دعوت‌نامه می‌فرستند.

به چیدمان اتاق چای هم توجه ویژه می‌کنند. در این اتاق هیچ میز و صندلی‌ای نیست و همه روی زمین می‌نشینند. تشکچه‌ها و درهای کاغذی اتاق باید هر چند وقت یک بار تعویض شوند. گاهی اوقات درهای اتاق پایین‌تر از حد معمول‌اند، به‌طوری که مهمانان هنگام ورود مجبورند خم شوند. دلیل این کار ایجاد حس فروتنی در شرکت‌کنندگانِ مراسم است. اتاق سرو چای را با شاه‌نشینی زیبا یا توکونومای پُر از گل‌های تازه تزئین می‌کنند.

پیش از مراسم، نظر مهمانان ویژه را درباره نوع چای و غذایی که همراه آن سرو می‌شود می‌پرسند. روز قبل از مراسم، غذای کایسکی را آماده می‌کنند. این وعده غذایی سنتی ژاپنی در واقع خوراک‌های کوچک و خوش‌مزه‌ای هستند که از برنج، سبزیجات و سوپ تشکیل شده‌اند. مواد باکیفیتی که برای پخت بادقتِ کایسکی به کار می‌روند سبب محبوبیت این وعده‌های غذایی شده‌اند.

معمولا در کنار چای تلخ شیرینی‌های ژاپنی سرو می‌کنند. اگر افرادی برای اولین به مراسم چای دعوت شده باشند، غذاهای امروزی‌تر یا ساده‌تری سرو می‌کنند. آب گرم را درست پیش از شروع مراسم آماده می‌کنند و در کاما یا قابلمه آهنی ژاپنی می‌ریزند.

۲. پذیرایی از مهمانان

اولین مرحله از مراسم چای ژاپنی، پذیرایی از مهمانان در چای‌خانه است. میزبان یا تیشو در کاغذی را باز می‌کند و همه ظروف را روی تشک‌های تاتامی آماده می‌گذارد تا مراسم شروع شود.

میزبان باید بعضی از حرکاتی را انجام بدهد که قبلا تمرین کرده است. مثلا باید بتواند صاف بایستد و در طول مراسم به مهمانان تعظیم کند. بعد از اینکه همه نشستند، به مهمانان غذای کایسکی تعارف می‌شود.

معمولا به‌محض اینکه غذای مهمانان اصلی تمام شد، به آنها شیرینی تعارف می‌شود. هنگام آماده‌شدن چای، مهمان اصلی یا شوکیاکو از میزبان می‌پرسد که ظروف چای‌خوری کجا درست شده‌اند و چه کسی آنها را ساخته است.

۳. آماده‌کردن چای

هنگام آماده‌شدن چای، تشریفات مراسم آغاز می‌شود. این تشریفات باید در سکوت انجام شود. ابتدا ظرف چای یا ناتسومه و قاشق چای‌خوری یا چاشاکو را با تکه‌ای پارچه ابریشمی تمیز می‌کنند. سپس میزبان همزن مخصوص چای و کاسه چای یا چاوان را با آب گرم می‌شوید و با پارچه‌ای کنفی خشک می‌کند.

سپس میزبان یک و نیم پیمانه چای سبز یا ماچا در کاسه چای می‌ریزد و در ادامه، به‌آرامی با ملاقه از کاما در کاسه آب می‌ریزد. میزبان حرفه‌ای می‌داند که برای آماده‌شدن چای چه اندازه آب و چای سبز لازم است. میزبان باید به‌سرعت پودر چای را هم بزند تا روی آن، درست در مرکز کاسه، کفی سبزرنگ ایجاد شود. در این مرحله، چای آماده سرو است.

۴. سرو چای

بعد از اینکه چای آماده شد، میزبان برای آخرین بار لبه کاسه چای را تمیز می‌کند و آن را به مهمان اصلی تعارف می‌کند. شوکیاکو جلو می‌رود و چای را می‌نوشد. فقط مهمانان اصلی می‌توانند درباره کیفیت چای نظر بدهند. بعد از تمام‌شدن چای، کاسه را با آب گرم تمیز می‌کنند و سپس میزبان برای بقیه مهمانان چای آماده و سرو می‌کند.

در پایان، میزبان کنار در زانو می‌زند و از مهمانان برای حضور در مراسم چای تشکر می‌کند.

آداب مراسم چای ژاپنی

باید به‌موقع در مراسم حاضر شوید.
در این مراسم نباید از عطرهایی با رایحه تند استفاده کنید، چون حواس بقیه را پرت می‌کند.
بهتر است برای مراسم کیمونو بپوشید. اگر کیمونو در دسترستان نبود، لباس‌های تمیز و معمولی بپوشید و جواهراتی را که ممکن است به لوازم سرو چای آسیب بزنند کنار بگذارید.
هنگام ورود به چای‌خانه، کفش‌هایتان را دربیاورید و تلفن همراهتان را خاموش کنید.
موقع آماده‌کردن چای همه باید ساکت باشند، اما در پایان مراسم مهمانان از ظروف و گل‌های زیبای اتاق تعریف می‌کنند.

در این مراسم نباید درباره مسائل شخصی صحبت کنید، بلکه باید درباره مراسم چای، تغییرات فصلی و آب‌وهوا حرف بزنید.

بیشتر ژاپنی‌های شرکت‌کننده در این مراسم، شیرینی‌ها را در ۳ مرحله می‌خورند و چای را در ۳ جرعه می‌نوشند، اما افراد تازه‌کار و گردشگران مجبور نیستند این کار را انجام بدهند.

تاریخچه مراسم چای در ژاپن

مراسم چای ژاپنی قدمتی هزارساله دارد. راهبان ژاپنی برای اولین بار در زمان سلسله تانگ چین و دوره نارای ژاپنی برگ‌های چای را از چین به ژاپن آوردند. در ابتدا از این برگ‌های سبز فقط در معابدشان و آن هم برای انجام مراسم مذهبی استفاده می‌کردند.

بعدها کشیشی به‌نام میونا ایزای (Myona Eisai) از چای سبز برای درمان بیماری‌ها و بهبود سلامتی استفاده کرد. در آن زمان، چای بیشتر نقش دارو را داشت و فقط حاکمان و ثروتمندان می‌توانستند آن را تهیه کنند. پس از آن، راهبان ذن از چای سبز برای شب‌زنده‌داری استفاده کردند. سامورایی‌های ژاپنی هم از طرف‌داران این نوشیدنی بودند.

در دوره‌های بعد، راهبی ژاپنی به‌نام موراتا شوکو چای پودری را درست کرد و مراسم و تشریفات سرو چای را ابداع کرد. شوکو در واقع پدر مراسم چای ژاپنی است.

فرد دیگری که در بنیان‌گذاری مراسم چای به شکل امروزی نقش مهمی داشته، سِن‌نو ریکیو است. او در اواخر دهه ۱۵۰۰ میلادی زندگی می‌کرد و به جنگجویان فنون مختلف را آموزش می‌داد. بسیاری از مورخان ریکیو را پایه‌گذار مراسم چای می‌دانند. او ۴ اصل برای مراسم چای تدوین کرد:

هماهنگی و یکپارچگی؛
احترام؛
پاکی؛
آرامش.

ریکیو ابداع‌کننده سبک وابی سابی ژاپنی هم هست. او معتقد بود که معنای مراسم چای حضور در لحظه و درک این مسئله است که هر لحظه تنها یک بار اتفاق می‌افتد. این یکی از مهم‌ترین مسائلی است که در وابی سابی مطرح می‌شود و به آن ایچی-گو ایچی-یه هم می‌گویند. این اصطلاح یعنی «هر لحظه فقط یک بار اتفاق می‌افتد» یا «هر لحظه را گرامی بدار».

معروف‌ترین چای‌خانه‌های ژاپنی

مشهورترین چای‌خانه ژاپنی کیوتو مایکویا (KYOTO MAIKOYA) است. شعبه‌های این چای‌خانه در کیوتو، اوزاکا و توکیو واقع شده‌اند. در این چای‌خانه‌ها بازدیدکنندگان می‌توانند هر روز از ساعت ۹ صبح تا ۷ عصر در جلسات آشنایی با مراسم چای به‌زبان انگلیسی و ژاپنی شرکت کنند.

تای‌آن یکی دیگر از چای‌خانه‌های ژاپنی است. این چای‌خانه قدیمی را سن‌نو ریکیو ساخته است. چای‌خانه ایچیریکی‌چایا هم مکانی است که سامورایی‌ها برای سرنگونی حکومت شوگون در آن جلسه تشکیل می‌دادند.

برای شرکت در مراسم چای ژاپنی باید میزبان شما را دعوت کرده باشد. چای‌فروشی‌هایی مانند ایپودو (Ippodo) یا کافه‌هایی مثل Hamarikyu Gardens چای‌خانه سنتی محسوب نمی‌شوند.

زمان برگزاری مراسم چای

مراسم چای ژاپنی در فصل‌ها و مناسبت‌های مختلف برگزار می‌شود. البته در چین، این مراسم هنگام عروسی‌ها برگزار می‌شود.

مراسم چای در ژاپن برای جشن‌گرفتن مناسبت‌های مختلف برگزار می‌شود، از جمله:

شکوفه‌دادن درخت‌های گیلاس؛
برگ‌ریزان پاییز؛
فصل برداشت چای؛
آغاز سال جدید.

مراسم چای ژاپنی هر روز برگزار نمی‌شود و بیشتر مردم به‌جای ماچای آسیاب‌شده، برگ‌های چای را دم می‌کنند. در بیشتر خانه‌های ژاپنی اتاق چای وجود ندارد، به همین دلیل مراسم چای معمولا در مدارس مخصوص یا معابد بودایی اجرا می‌شود.