

© Reservados todos os direitos de acordo com a legislação em vigor.

© All rights reserved.

## Arte do chá

A arte do chá, *cha-no-yu*, ou melhor, *cha-do*, como outras artes, veio da China. Nela estão combinados elementos das duas mais antigas e brilhantes civilizações asiáticas, a indiana e a chinesa. Com o espírito dos sutras budistas se relaciona o carácter de sacramento doméstico da cerimónia do chá; na devoção à filosofia e ao sentimento, das épocas Sung e Yuan, se filia a apreciação da poesia e o prazer da elegância da forma. Da China vieram os utensílios, o chá e o método de o moer. Na combinação harmoniosa dos elementos estrangeiros interveio o génio japonês: do amor da simplicidade e da modéstia, do gosto refinado que suprime toda a ostentação, do gozo pleno das belezas naturais, o japonês compôs um rito social que ensina a beleza pura da vida e a «geometria moral» que situa cada homem no seu próprio lugar num harmonioso universo.

Foi Sen no Rikyu (1522-1591) que introduziu o estilo definitivo da arte do chá, que estabeleceu a economia do ritual, a sóbria arquitectura e a simplíssima decoração da *chaseki*, a sala do chá.

A arte do chá tinha grande voga no tempo em que os portugueses estiveram no Japão, embora não estivesse tão espalhada por toda a população como no Japão democrático de hoje. Ficou na história a imensa cerimónia do chá promovida por Hideyoshi, com mais de mil celebrantes. Os jesuítas depressa se deram conta de que a arte do chá era um meio imprescindível de convívio, e por isso tinham dógicos particularmente versados nos segredos do *cha-no-yu* e destinavam um lugar especial para a cerimónia do chá nos edifícios das suas residências ou seminários.

Os escritores jesuítas do tempo dão-lhe particular importância. Luís Fróis, na sua *História do Japão*, faz uma breve descrição da cerimónia do chá, que foi traduzida por

A. L. Sadler, no seu livro *Cha-no-yu*<sup>1</sup>. Mas o estrangeiro que então escreveu a mais longa exposição sobre a arte do chá foi João Rodrigues, na sua *História da Igreja do Japão*, que lhe dedica quatro capítulos inteiros. «O chá he hua das principaes cortesias com que se agasalha um hóspede», e em tal arte estas nações «puseram muito do seu primor e cortesia». Rodrigues descreve não apenas as qualidades, os utensílios do chá, e várias escolas e teorias da arte de fazer chá, o ritual da cerimónia, mas também a filosofia que inspira esta arte rara e que, depois de compreendida, permite mais do que qualquer outra penetrar na profunda formação mental dos japoneses e na natureza específica da sua sociabilidade.

Os utensílios para a cerimónia do chá, particularmente os vasos de louça, eram por vezes altamente apreciados e atingiram – e atingem ainda hoje – valores surpreendentes.

Como a arte do chá é geralmente desconhecida fora do Japão, será talvez interessante transcrever a exposição do P.<sup>o</sup> João Rodrigues:

He pois este modo de banquete convidarensse huns aos outros a beberem chá sòmente, servindo o banquete, e manjares de preparação para o chá, o qual banquete não hé de excesso, e demazia, mas sobriedade, e modestia, comendo cada hum, e bebendo sobriamente quanto quer sem haver persuadir a ninguem, nem os hospedes enquanto comem praticão entre sy, mas em voz baixa só fallão o necessario, havendose em tudo com grande modestia e socego. Donde este modo de agazalhado e cortezia, he em outra forma de trato, e conversação defferente da commum, e ordinaria policia, antes em certo modo contrario por ser hum modo sem fausto, e magnificencia retirado, e solitario a imitação dos solitarios do hermo, que afastados do trato mundano, e político, metidos em choças de feno se dão a contemplação das couzas naturaes. Donde este convite de chá, e conversação, não he para longas praticas entre sy, mas para com grande quietação e modestia, contemplarem dentro do animo as couzas que ali vem sem as louvarem ao dono, e entenderem por sy os mysterios que em sy enserrão; e conforme a isto tudo o de que nesta cerimonia se uza hé rustico, e grosseiro sem artificio algum, mas só naturalmente como a natureza o criou, congruente a

---

<sup>1</sup> Vide A. L. Sadler, *Cha-no-yu*, Tuttle, Tóquio, 1963, pp. 90-92. Sadler traduziu da tradução alemã da *História de Japão*, de Fróis, por Schurhammer e E. A. Voretzsch, *Die Geschichte Japans 1549-1578*, pp. 243-244. Fróis serviu-se da descrição duma carta de Luís de Almeida (*Cartas I*, f. 63 v.).

hermo, solidão, e rusticaria, pelo que assim a caza, e caminho por onde a ella se vay, como as couzas de serviço de que alli se uza são todas desta sorte. Donde para este convite não se servem de sallas, e camaras espaçozas ricamente ornadas como fazem no modo político, e ordinario, nem de ricas baixellas de louça fina, nem de outros vazos primos e ricos; mas tem pera este effeito dentro da mesma cerca junto as cazas em que morão hũa cazinha por sy coberta de palha, e canissos muy pequena feita de madeira tosca assim como veyo do matto, mas unicamente encaixada hũa com parte de madeyra velha a imitação de hũa salla, ou hermida velha do hermo já gastada do tempo feita tosca, e rusticamente com couzas do mesmo hermo assim naturalmente como estão, sem artificio nem galantaria alguma, antes com o desdem natural, e velhice. Os vazos, e louça de que neste serviço se uza, não são de ouro nem prata, nem de outras materias preciosas, rica, e polidamente feita, mas de barro, e ferro tal sem lustro, e ornato algum, nem couza que naturalmente convide o apetite a dezejala por seu lustre, e beleza.<sup>2</sup>

Rodrigues compreende profundamente a mentalidade japonesa, e não lhe escapa o pensamento que inspira o culto do chá:

Tem pois por profissão esta arte do Chá a cortezia, bom ensino, modestia, e moderação nas açoens exteriores, socego, e quietação do corpo, e alma, com humildade exterior, sem altiveza, e arrogancia, fugindo do fausto, pompa e aparato de fora, e magnificencia do trato forense, antes singeleza sem dobres como hé conveniente ao solitario do hermo, vestido honesto, e dessente, com certa ordem, limpeza, e chaneza em todas as couzas de seu serviço, e da conveniente a sua profissão, porque todos poem os olhos nos que profissão esta arte, tendo fama no povo de homens de bons costumes, estimados, e reverenciados por taes. Donde para exercitarem estas couzas tocantes ao hermo, e apartamento, e contemplação o que há na caza e serviço della para os mover a saudades, e apartamento do trafego forense em algum modo, e a moderação das açoens exteriores se convida a beber chá na dita caza, servindo o convite, e as demais cerimonias que alli se uzão tosca, e grosseiramente de exercício dessas

---

<sup>2</sup> João Rodrigues Tçuzzu, *História da Igreja do Japão*, pp. 457-459.

couzas, e aparelho para beber o chá, que hé a recreação do hermo em lugar da do vinho de que uzão nos convites solemnes de trato politico.<sup>3</sup>

Esta profundidade de observação e pensamento de Rodrigues não atingiu, no nosso século, Wenceslau de Moraes, que se absorveu mais na poesia da cerimónia, que ao arguto observador jesuíta menos interessou.

O que é porém importante para o presente estudo é notar que a arte do chá, que é uma das mais inconfundíveis e exclusivas manifestações do gosto japonês, foi influenciada pelo cristianismo nos séculos XVI e XVII<sup>4</sup>.

João Rodrigues fala-nos num mestre de chá cristão, da família Takeya, que além da arte do chá era muito entendido em espadas, a ponto de o xógum Tokugawa Hidetada lhe ter concedido a mais alta condecoração por ele ter reconhecido cada uma, entre cem espadas que lhe foram apresentadas. Antes de Hidetada lhe entregar a condecoração, Takeya declarou corajosamente, nessa época de perseguições aos cristãos, que fazia saber que era cristão «para se porventura era isso impedimento para o grao que lhe queria dar; o shogun deliberando hum pouco disse que não era nada, que fosse embora, e tomasse o grao, parece que por não perder homem tão insigne naquella arte».

Ora, entre os numerosos mestres da arte do chá havia certamente outros que eram cristãos, ou tinham simpatias pelo cristianismo, ou relações com os missionários. Tudo leva a crer que Sen no Rikyu, o notável mestre de chá atrás referido, foi

---

<sup>3</sup> João Rodrigues, *Idem*, pp.473-474.

<sup>4</sup> Do valor e estima em que eram tidas as vasilhas para o chá, escreveu Valignano: «E todas estas vasilhas, quando são de certa maneira (que só os japoneses conhecem) são tidas entre eles em tanta estima que nem se pode crer, porque muitas vezes por uma daquelas trempes, ou por uma daquelas tigelas ou boiões, dão três, quatro ou seis mil ducados, e muito mais, sendo todas elas ao nosso parecer coisa de riso e de nenhum valor. E o rei de Bungo (D. Francisco Otomo) mostrou-me um boiãozinho que realmente entre nós de nenhum outro uso serviria senão para metê-lo numa gaiola de passaritos para que bebessem água nele, e ele próprio o comprou por nove mil taéis de prata, que são cerca de catorze mil ducados, pelo qual em verdade eu não daria mais de um ou dois maravedis. E um nosso cristão me mostrou como grande cousa, na cidade de Sakai, uma destas trempes de ferro, que para mais privilégio tinha três remendos, a qual havia comprado por novecentos taéis, que são cerca de mil e quatrocentos ducados, pela qual eu não dera mais do que pelo boiãozinho que disse do rei de Bungo.» (*Sumário*, pp. 45-46.)

Esta trempe viu mais tarde, em casa do mesmo cristão, Diogo Hibya Ryohei, o irmão Luís de Almeida. A sua surpresa ao ver a estima em que era tida foi igual à de Valignano: «Depois entre muitas peças de preço que ali tinha, mostrou-me uma trempe que seria de boca de pouco mais de um palmo, em que põem o testo da panela quando a descobrem, os quais tomei na mão e estavam já tão gastos por muitas partes pela antiguidade que de velhos estavam quebrados em dois lugares e soldados. Disse-me que era das ricas peças de trempe que havia no Japão, que lhe haviam custado mil e trezentos ducados, mas que ele a estima em muito mais.» (*Cartas*, p. 164 v.)

Nota para os apreciadores de curiosidades:

O vaso que descreve Almeida e Valignano era o famoso *Tsukuno-gami*, ou «cabelos ondulados», que mais tarde foi dado de presente por Matsunaga Danjo Hisahide a Oda Nobunaga (C. R. Boxer, *Christian Century in Japan*, p. 54).

influenciado pelo contacto com Francisco Xavier, Vilela, Fróis e Lorenzo e pelos cristãos japoneses desse tempo. Já foi sugerido, embora sem reconhecido fundamento, que a razão por que Hideyoshi mandou Sen no Rikyu fazer *harakiri*, aos 71 anos, foi ter descoberto ligações entre ele e um grupo de cristãos que secretamente incitava os dáimios cristãos à revolta. O que é certo é o grande interesse que os jesuítas manifestavam pela arte do chá, como se vê pelas numerosas referências a esta nas suas cartas e nos seus livros. E seria muito natural que, dado tal interesse, procurassem as relações do mestre mais eminente, Sen no Rikyu. E dado o gosto estético deste, a sua fina percepção das formas do ritual, é natural que se interessasse pela liturgia católica. A celebração da missa e a sagrada comunhão realizam-se no ambiente de recolhimento e meditação, de paz de espírito, aquele misto de graça e de serenidade que inspira a cerimónia do chá. A semelhança de certos gestos é tal que não pode deixar de notar-se logo à primeira vista. Fróis conta-nos como So-i Antão convidou um padre para celebrar a missa na sua casa de chá, que os Japoneses, acrescenta Fróis, olham com a maior reverência, pois têm a sua pureza como o maior consolo na terra. Takayama Ukon, o célebre general cristão de Hideyoshi, fez celebrar, no seu Castelo de Takatsuki, a cerimónia do chá a seguir à missa.

Chegaram até nós notícias da conexão entre as práticas cristãs e a arte do chá. A oração do domingo dos criptocristãos de Quioto chamava-se *chabi*, dia do chá, e em Nagasáqui *chago*, reunião do chá. Um boneco tradicional de Hakata, ainda hoje produzido, representa um mestre de chá vestido com um *haori* (casaco para usar sobre o quimono), com um emblema da Companhia de Jesus ligeiramente modificado; um dos doces tradicionais (*meibutsu*) de Arima é uma espécie de bolacha (*sembei*) com a forma circular da hóstia sagrada<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Existem alguns interessantes estudos acerca das semelhanças entre a liturgia da missa e a cerimónia do chá. Vide Albert-Felix Verwilghen, «Christian Music in Japan from 1549-1614», in *Bulletin of Japanese Culture*, da Kokusai Bunka Shinkokai, n.º 95, Abril-Maio de 1969. Ver também, de J. L. Alvarez-Taladriz, *Arte del Cha, de Juan Rodriguez Tçuzzu*, S. J. (Universidade de Sophia, Tokio, 1954). Este livro, além da tradução dos capítulos da obra de Rodrigues sobre o chá, contém interessantes elementos e informações. É interessante particularmente a longa lista de termos relativos ao chá (p. 96 e ss.), cujo conhecimento Rodrigues recomendava. Sada Nishimura, *Kirishitan to Sado* (Cristãos e a Arte do Chá), Zenkoku Shoho, 1948. Diz o grande mestre Sen Soshitsu de Urasenke: «I like to read the New Testament. Especially I love Mathew. Also, Luke. As you know these are low, narrow entrances to the tea rooms. This originated from Sen Rikyu's study of Mathew. The narrow gate leads to heaven. The Bible is very good. I am always reading Buddhist Sutras and the Bible because they are the sane, from the same «heart» so the manner and style of tea is like the missa. A purification rite.» Urasenke News Letter, Summer 1979, n.º 17.

Por tudo isto se vê que a liturgia cristã teve grande influência na cerimónia do chá, hoje largamente celebrada no Japão, fazendo parte da educação obrigatória de todas as raparigas, constituindo um culto profundamente enraizado na alma japonesa.

*Nenhuma parte desta obra poderá ser reproduzida, sob qualquer forma ou por qualquer processo, sem a autorização prévia e por escrito dos herdeiros de Armando Martins Janeira, com exceção de excertos breves usados para apresentação, divulgação e/ou crítica do site e/ou da vida e obra de Armando Martins Janeira.*

*No material available from Armando Martins Janeira site may be copied, reproduced or communicated without the prior permission of his Family. Requests for permission for use of the material should be made to [info@armandomartinsjaneira.net](mailto:info@armandomartinsjaneira.net).*