

## A PASSAGEM DO ANO EM KYOTO

Yoyagama: o último chá

*Francesca Cavalli*

Estive no Japão há, aproximadamente, um ano. Vi o verão japonês com a riqueza verde da natureza no ápice de sua exuberância e as leves neblinas que transformam a paisagem em algo de irreal; vi o outono, com o incêndio dos “momiji” que se desencadeia no meio dos pinheirais e que enrubesce, aos poucos, toda a cidade de Kyoto e as montanhas que a rodeiam; vi o inverno, com o céu azul e o sol radiante, ou com a neve cobrindo os ramos das árvores nuas que se esticam, patéticos, no ar gelado; provei a alegria de ver a natureza acordar, aos poucos, culminando na festa das cerejeiras em flor. Cada estação me deu uma emoção profunda e diferente. De cada uma guardo alguma lembrança particular que se sobressai entre as demais: um aspecto peculiar de um panorama, um “matsuri” (festa religiosa popular) que se distingue por seu interesse singular; uma sala de templo, brevemente aberta ao público, permitindo a contemplação direta de obras imortais. Cada uma dessas lembranças está gravada na memória como algo de precioso que eu trouxe daquele país, que fui descobrindo aos poucos, e que cada dia mais me encantava.

Não há dúvida de que entre essas lembranças preciosas destaca-se a passagem do ano que vivi em Kyoto. É um acontecimento que celebramos todos, deste e do outro lado do mundo, mas de maneira tão diferente!

No Japão tive a sorte de celebrar esta data de maneira rigorosamente tradicional, tendo recebido o honroso convite para participar da cerimônia de chá que tem lugar todo ano, nesta ocasião, na Escola de Chá Urasenke. Não era a primeira vez que Urasenke me distinguiu com um convite e, também, não foi a última. Entretanto, esta noite, particularmente, assim como o primeiro chá do ano, no dia 7 de janeiro, fizeram-me sentir como nunca antes, o espírito do “Caminho do Chá” (chado) e a beleza contida em cada gesto e em cada objeto relacionados com a cerimônia em si.

A trinta e um de dezembro a noite era serena e o céu estava cravado de estrelas, o ar limpo e frio, no qual se destacavam nitidas

as silhuetas escuras das construções. Percorremos um trecho a pé, para alcançar a Escola. O lugar era tipicamente kyotense: ruazinhas estreitas, cheias de curvas, casas antigas (estas belas casas que o “progresso” moderno está destruindo aos poucos, mudando a face única desta cidade única), lanternas discretas iluminando o caminho. É difícil descrever o gozo estético que nos pode dar este canto da velha Kyoto, onde, naquela noite invernal, só se ouvia o ressoar dos nossos passos. Chegamos ao portão monumental de Urasenke. Estava fechado, indicando assim que o trabalho do ano estava terminado. Passamos por uma portinha lateral, onde fomos recebidos por uma pessoa que nos convidou a entrar. O jardim estava às escuras, mas lanternas colocadas no chão indicavam discretamente o caminho. Chegamos à casa, onde tiramos os sapatos e, depois de escrever com o pincel nosso nome no álbum das visitas e depositar o agasalho, entramos na sala de espera ou “machiai”. Várias pessoas lá se encontravam. As mulheres vestiam quimonos de tonalidades discretas (bege, cinza, azul-acinzentado) com “obi” combinando mas, também, com cores não demasiadamente vivas. Um grande braseiro de cerâmica ardia no meio da sala. Pusemo-nos todos em volta para nos aquecermos. Troquei com meus vizinhos as poucas palavras de cortesia que conheço em japonês e me pus a observar as pessoas presentes. Constatei em todos uma alegria contida e quieta: rostos discretamente sorridentes, vozes meio abafadas, modos tranquilos e desembaraçados. Nada de exuberante, nem nos trajés, nem nos gestos. Era como se todas estas pessoas se preparassem tranquilamente no seu íntimo para concluir, com a cerimônia que se ia seguir, um ano de trabalho, de lutas, de sofrimentos e de alegrias, enfim, um ano vivido dia após dia com todas as suas amarguras e satisfações. E cada um se preparava para encerrar o ano que findava gozando da companhia das pessoas ali reunidas. A maioria não se conhecia, mas está no espírito do Chá aquela boa disposição d’alma que ali se sentia e o sentimento de fraternidade para com o próximo; sentimento esse que compartilhávamos todos, naquele momento único em que nos aquecíamos ao redor do braseiro, sentados nos “tatami” da sala de espera.

Após alguns momentos fomos convidados para entrar na sala onde iríamos ter o “Yoyagama”, ou seja, o último chá do ano, “enquanto se escuta os 108 toques do sino do templo, para mandar embora os 108 maus espíritos”. A sala, simples e de bom gosto, tinha como única decoração um rolo no “tokonoma” (alvoça), com uma frase escrita em ideogramas vigorosos e elegantes por Sotan, o Grande Mestre da terceira geração, o construtor de Yuin Konnichian, a Escola de Chá Urasenke. A frase dizia: “Parabéns e mais parabéns”, significando a satisfação por ter terminado o ano felizmente, depois de superados todos os riscos.

Completava a decoração uma camélia branca, num vaso. É próprio do gosto japonês e dos “homens do chá” (chajin), em particular, valorizar a beleza da flor apresentando-a sozinha, constituindo a cor, a linha do ramo e das folhas um ponto focal de beleza na sala, que chama a atenção e desperta a admiração.

À esquerda do “tokonoma” ardia o fogo onde a água esquentava numa chaleira de ferro chamada “futongama” (chaleira-cobertor), devido ao fato de que, depois do último chá, o fogo mantém-se encoberto com as cinzas para ser avivado, na manhã seguinte, quando do primeiro chá do ano.

O fogo é coberto à meia noite e levado às quatro horas da manhã seguinte, para a sala dos Antepassados (o sacrário da família Sen)

E com este fogo que o atual Grande Mestre, Soshitsu Sen, décimo quinto descendente de Rikyu, o grande esteta do século XVII, que estabeleceu as normas da cerimônia, prepara, no primeiro dia do ano, o “obukucha” (primeiro chá)

O fato de carregar-se o fogo de uma para outra sala simboliza sua passagem de um ano para o ano seguinte, sendo o fogo considerado, pelo homem de Chá, sua maior riqueza e a maior dádiva de Deus.

Murmurava a chaleira com o som do “vento entre os pinheiros” (matsukaze), tendo ao seu lado o recipiente para a água provinda do templo shintoísta Sumiyoshi. Isto, também, simbolizava a primeira reza a ser realizada no templo no primeiro dia de janeiro, sendo a visita ao templo um dos hábitos ainda mantidos pela maioria dos japoneses. O “chaire” (recipiente onde é guardado o pó de chá verde) era o assim chamado “Boshi Natsume” pela tampa característica, representando um chapéu coreano. Era o preferido pelo Grande Mestre da 12ª geração, descendente de Rikyu-no Sen.

Lentamente o “fusuma” deslizou nos trilhos e apareceu na abertura o anfitrião, que cumprimentou as visitas com uma reverência. Logo em seguida entrou na sala carregando uma taça para chá (chawan), em que se encontravam os utensílios necessários para a realização da cerimônia: a delicada colher-medida de bambu (chashaku), o “pincel” de bambu (chasen) para bater o chá com a água quente até tornar a mistura espumosa, o pano dobrado de algodão (chakin) para enxugar a taça depois de purificada com água. Colocados os vários objetos em harmoniosa relação de equilíbrio entre si, o anfitrião voltou a buscar a concha de bambu (hishaku) com seu suporte (futaoki) e o recipiente para jogar a água usada (kensui)

O ritual antigo ia começar. No mais absoluto silêncio, o anfitrião procedeu à preparação da primeira taça de chá. Os gestos precisos e elegantes eram os mesmos transmitidos por gerações de Mestres; os objetos utilizados também tinham pertencido a algum Mestre da família Sen, que os distinguiu com um nome próprio, demonstrando a estima em que eram tidos. Assim, a colherzinha de bambu era a que o nono Grande Mestre tinha denominado “Sengoku”, ou seja, “mil pregas” (mil felicidades) e que recebeu seu segundo nome do Grande Mestre seguinte, Ningutai, que a chamou “Mangoku”, ou “dez mil pregas” (dez mil felicidades, dinheiro, sorte). Todas as taças eram de grande valor, porém a mais preciosa era a reservada, como sempre, para o convidado de honra (shokyaku): era de cerâmica Raku Vermelha e seu nome ‘Okera”, que significa “visitando o templo à meia-noite”, foi dado por Yugensai.

Antes de receber a taça de chá, cada convidado se servia de um doce redondo, recheado com pasta de feijão pulverizado com farinha de “soba”. O doce, antes do chá, ameniza a amargura do mesmo e realça-lhe o paladar.

Tomamos nosso chá seguindo as normas antigas, gozando da companhia, da beleza da hora noturna, da perfeição do momento fugidio no silêncio da casa na penumbra. Devolvidas as taças, passávamos uns aos outros os vários objetos que tinham servido para a cerimônia, admirando suas linhas e cores, trocando, em voz baixa, nossos comentários. É interessante notar como uma cerimônia de chá, onde a maioria dos convidados é japonesa (eu era a única estrangeira), cria uma atmosfera agradável, harmoniosa e descontraída. Nas cerimônias das quais tinha participado anteriormente, onde a maioria dos presentes era estrangeira, sentia-se a tensão dos mesmos, preocupados em fazer as coisas conforme as regras. Isto faz perder muito do encanto sutil que se cria numa cerimônia do chá vivida em sua atmosfera mais autêntica.

Depois do Chá, passamos para outra sala, que tem o nome auspicioso de “Mushikikiken” ou “Sala das cores imutáveis”, referindo-se ao pinho sempre verde, símbolo de longevidade. A mesma referência era feita pelo arranjo de flores “shochukubai”, composto de ramos de ameixeira, pinho e bambu Bonsai, flores essas consideradas de bom augúrio.

Nesta sala nos foi oferecido o “toshiko soba”, uma espécie de espaguete quente, que, devido à sua aparência de barbante, tem a incumbência de carregar as pessoas de um ano para outro, de modo feliz.

A cerimônia tinha acabado. Saimos do aconchego da sala de chá para os corredores escuros. Cumprimentamo-nos uns aos outros,

sentindo que, de alguma forma, aquilo a que tínhamos assistido, fizera-nos gozar um momento insubstituível de serenidade no cruzamento ocasional de nossos caminhos. Vestimos nossos agasalhos inverniais, enfiamos os sapatos e saímos para o ar cortante desta última noite de dezembro. Um outro ano estava para acabar e nós o tínhamos encerrado, oficialmente, duas horas antes da meia-noite, com uma cerimônia singela, na qual tínhamos aberto nossos corações à esperança para um novo ano, cujo início iríamos celebrar, com toda a alegria, com o primeiro chá do dia sete de janeiro.

À meia-noite, todos os sinos dos monastérios de Kyoto puseram-se a tocar, anunciando o início de 1977. O som grave dos bronzes ecoava por toda a cidade, que se estende ao longo de seus rios, até os pés das montanhas. No Ocidente e também no Japão modernizado, esta é uma noite de alegria barulhenta, risadas, aclamações sublinhadas pelo barulho das rolhas desenhando das garrafas de champanhe. Entretanto, como me pareceu mais apropriada e significativa a maneira tradicional japonesa de distinguir as duas ocorrências: a do ano que finda e a do que começa, reservando para cada uma delas “ra chaleira”, é o mais importante.

#### Hatsugama: O Primeiro Chá

Nas três grandes escolas de chá, chefiadas pelos descendentes de Rikyu, os seis primeiros dias do ano são reservados para as cerimônias familiares. Mas, do dia sete aos doze de janeiro os Grandes Mestres oferecem o chá ao seus convidados e este é um dos convites mais ambicionados no Japão. O dia sete, “Hatsugama”, ou “primeira cháleira”, é o mais importante.

Naquele dia, há um ano, cheguei a Urasenke pelas nove da manhã, num dia ensolarado e frio. As ruas, que levam à Escola, estavam animadas, a maioria das pessoas vestindo quimonos. A todo momento grandes carros paravam em frente ao portão de Urasenke e deles desciam senhores distintos, em trajes escuros, e senhoras lindas, em seus quimonos mais elegantes. É incrível como o gosto japonês soube criar para a mulher deste país o traje que melhor se adapta ao seu tipo físico. Qualquer mulher japonesa, por mais insignificante ou até feia que seja, quando veste seu quimono se transforma, torna-se bonita, extremamente feminina e graciosa.

Havia muitos quimonos lindos, naquele dia, em Urasenke, o que contribuía para dar à ocasião um ar verdadeiramente festivo. Fiquei observando, por alguns momentos, os convidados que, ao chegar, trocavam sorridentes, cumprimentos e votos para o novo ano a atra-

vessavam solícitos o jardim para se dirigirem à casa. A disposição das pessoas era totalmente diferente daquela cerimônia anterior à qual tinha assistido. Hoje era, realmente, uma festa de boas-vindas para o novo ano (o da Serpente), um desejo de perpetuar para todos os dias a seguir esta alegria, este otimismo para com a vida. Via passar os convidados pelo jardim, cujas plantas tinham sido previamente regadas, para lhe dar aquele aspecto de frescor e cuidado, próprios dos jardins das casas de chá. Sentia e compartilhava daquela alegria geral, que parecia fazer o ar vibrar, enquanto também eu me dirigia lentamente para a casa.

Depois do ritual dos sapatos e da assinatura no álbum, entramos na sala de espera chamada “Mushikiken” ou “Sala das cores imutáveis”, referindo-se o nome ao pinheiro sempre verde, símbolo de longevidade. No “tokonoma” encontrava-se um rolo decorado com as ondas do oceano, o tema escolhido pelo Imperador para o concurso anual de poesia e um “Hōrai kazari”. Trata-se de uma oferta tradicional feita aos antigos sábios da China que vivem, segundo a lenda, na mítica ilha de Hōrai, que se encontra entre o Japão e o continente asiático. O “Hōrai kazari”, que se apresenta aproximadamente como um “troféu” renascentista, é constituído de uma bandeja onde são colocados três grandes pedaços de carvão, sobre os quais são arranjadas várias frutas secas e uma laranja com suas folhas. Ao redor são colocados arroz, vários tipos de peixe e nozes, com uma série de outros alimentos considerados auspiciosos, devido à sua homonímia com acontecimentos ou situações felizes. O momento solene da cerimônia estava se aproximando. Passamos todos para a sala Totsutotsusai (o nome budista de Sōtan), onde são ministradas as aulas mais adiantadas e que é usada exclusivamente pelo Grande Mestre. Sentados nos “tatami”, aguardávamos sua chegada, trocando alguns comentários sobre a decoração do “tokonoma”: um rolo com um poema musical em que o Imperador Ogimachi, do século XVI, vê, nos primeiros dois brotos de um ramo, o prenúncio da primavera; uma camélia rosada (akebono), colocada em um vaso de bambu desenhado por Rikyu. A cor da flor lembrava o nascer do sol e o ramo que a acompanhava tinha o nome do rouxinol, anunciador da primavera. Completavam a decoração do “tokonoma” longos ramos de chorão (musubi yanagi — lit. — chorão atado), amarrados em um nó e uma série de sininhos usados nas danças shintoístas, colocados sobre uma mesinha laqueada.

Chegou, então, Soshitsu Sen XV, acompanhado pelos dois filhos: o maior, herdeiro do título, e o menor. Todos vestiam “hakama”, uma espécie de calça-saia pregueada, usada pelos homens em ocasiões formais. O Grande Mestre vestia, também, uma leve jaqueta de gaze preta, a vestimenta que identifica o Mestre de Chá.

Imediatamente, cessou o cochichar discreto dos convidados. No silêncio mais absoluto, em que todos focalizavam sua atenção no Mestre, logo começou a cerimônia do ateamento do fogo para o primeiro chá formal do ano. Cerimônia essa que se repete, ininterruptamente, ano após ano, através dos séculos. É algo de emocionante assistir à cerimônia antiga, que obedece às rígidas normas estabelecidas quatro séculos atrás e seguir os movimentos do Grande Mestre que revelam, em cada gesto ritual, a segurança e a elegância que vêm da longa prática.

Antes de tudo ele coloca, usando os “hibashi” (espécie de “pauzinhos” de metal), três pedaços de carvão, de diferentes tamanhos, no braseiro, enterrado ao nível do chão, cuja moldura é vermelha e decorada com o motivo do pinheiro; ambos, a cor e o motivo, são considerados auspiciosos. Em seguida, é colocado sobre a brasa o incenso, que é guardado em um “buri-buri”, um brinquedo em forma de carrinho, usado antigamente na corte imperial. Seu nome é onomatopeico e lembra o barulho das rodas, hoje perdidas. Para não estragar a laca do “buri-buri”, o incenso é pousado sobre uma folha de camélia. Aceso o fogo, sobre o qual é colocada a chaleira de ferro para ferver a água, procede-se à preparação do chá, enquanto o aroma do incenso invade a sala.

Eu observava o desenvolvimento da cerimônia e admirava o requinte dos gestos, dos objetos, dos mínimos detalhes, que fazem com que ela alcance o ar rarefeito da arte pura, cuja beleza encanta e faz emudecer

Soshitsu Sen, sentado ao lado de uma mesinha para objetos de chá, de modelo chinês (daisu), começou o ritual para a preparação da primeira taça de chá. A mesinha usada pelo Grande Mestre é o protótipo das outras utilizadas para o chá. Possui uma tampa superior, representando o céu, e uma inferior, representando a terra. Os quatro pés simbolizam as quatro estações e os quatro pontos cardiais. Quando todos os objetos são nela colocados, o conjunto simboliza o universo: entre o céu e a terra, representados pelas duas tampas, encontram-se os cinco elementos básicos, ou seja, a madeira (as próprias tampas e os pés), o fogo (o carvão aceso), a terra (o recipiente de argila para a água), o metal (a chaleira de ferro) e a água (contida na chaleira). Nesta ocasião, todos os utensílios eram decorados com o desenho das ondas, o tema poético do ano.

O recipiente para chá, usado no Hatsugama, é uma preciosa herança da família Sen: acredita-se que foi um presente do ditador Hidayoshi para Rikyu-no-Sen. É uma miniatura, em cerâmica, dos grandes recipientes em que são guardadas as folhas de chá, de um ano para outro, para serem em seguida reduzidas a pó fino. Como os

outros utensílios mais importantes, usados para o chá, também o recipiente para o pó recebe um nome poético ou sugestivo. Este, que foi usado para o primeiro chá, chama-se “nanakusa”, ou seja, sete ervas. Seu nome refere-se às sete ervas que neste dia come-se em um mingau de arroz, para dar saúde e boa sorte durante o ano inteiro. O saquinho em que era guardado o “nanakusa” era feito de um brocado pertencente a Hideyoshi.

As taças Raku, utilizadas no primeiro chá são particularmente interessantes. Constituem um conjunto de duas: uma com a parte interna dourada, a outra prateada. Ambas são vermelhas na parte externa. Acredita-se que bebendo o ouro e a prata com o chá, ter-se-á saúde e prosperidade durante o ano inteiro. A taça dourada, que é reservada ao convidado de honra, é menor e está colocada dentro da prateada. A primeira representa o grou, a segunda a tartaruga, ambos os animais simbolizando longevidade. Enquanto a base da taça dourada é pentagonal, para chamar a proteção da divindade para os cinco templos maiores de Kyoto, a da taça prateada é hexagonal, o padrão estilizado da casca da tartaruga. Vistas no seu conjunto, as taças simbolizam também as três capitais do Japão: a dourada, Myako (Kyoto), a prateada, Aruma (Tokyo) e seu pé, Naniwa (Osaka). A primeira taça de chá, a dourada, estava pronta e foi logo oferecida deferentemente, pelo filho maior, ao convidado de honra. Em seguida, foram distribuídas as prateadas aos outros convidados. O chá vem sempre acompanhado por alguns doces tradicionais que seguem uma temática e uma simbologia riquíssima. O do Novo Ano é uma miniatura, numa versão doce, do alimento apresentado tradicionalmente ao Imperador, neste dia. Tem forma de pastel, cuja massa é dobrada sobre um palito de “Arctium lappa”. A massa é de farinha de arroz, da melhor qualidade, e o recheio é de “miso”, uma pasta de feijão. O doce é servido quente, em bandeja decorada com o motivo do pião, considerado também um objeto auspicioso.

Terminado o ritual do chá, depois dos agradecimentos formais dos convidados, o Grande Mestre se retirou da sala, desejando a todos um Feliz Ano Novo. Então, o irmão mais novo serviu “saké” às visitas e logo em seguida um grupo de atores deu um espetáculo de dança e música Nō. De todas as variedades de teatro, o Nō é o que está mais ligado ao Chá, por sua antiguidade, suas implicações religiosas e pela riqueza de sua simbologia.

Depois do espetáculo, passamos para a “Sala do Riacho do Dragão” (Tairyuken), onde iríamos ter o almoço formal (tenshin)

Não havia flores no Tairyuken e sua única decoração consistia em um rolo com a imagem de Buda. Sentamos nos “tatami” imaculados, trocando, como é de costume, alguns comentários. De repente,



um grupo de senhoras entrou na sala. Foi, realmente, uma visão inesquecível. Era como se um grande maço de flores tivesse aparecido subitamente na sala: umas na plenitude de seu desabrochamento, outras, ainda, tímidos botõezinhos. Eram as mulheres da família Sen: A mãe, a mulher, a cunhada, a filha maior e a sobrinha do Grande Mestre. Todas vestiam quimonos de extremo bom gosto, cujos “obi” estavam amarrados com um laço espiralado, lembrando a jóia flamejante de Buda que simboliza a sabedoria e, ao mesmo tempo, a Serpente enrolada, uma homenagem ao signo que regeu o ano solar de 1977

Imediatamente, as senhoras puseram-se a servir os convidados, trocando algumas palavras amáveis com cada um.

O almoço do Novo Ano segue um cardápio tradicional. Na bandeja laqueada, apresentada a cada convidado, encontram-se arranjos com requintada arte, para satisfazer também à vista, vários tipos de peixes, verduras e algas, considerados auspiciosos. Por exemplo, são oferecidos o “omedetai”, que lembra, no nome, a palavra “congratulações” (tai) e a alga “konbu”, amarrada em um nó, significando o nó, a eternidade e o próprio nome, a felicidade (em japonês, “yoro-konbu”)

A sopa especial deste dia, o “ozoni”, é feita de “miso” e batatinhas decoradas com verduras e casca de tangerina. Várias vezes as senhoras serviam “saké” em uma taça de cerâmica em que estavam pintados os caracteres da serpente. Cada convidado levaria, em seguida, a taça como lembrança deste dia.

O almoço estava chegando ao fim, quando foram trazidos os presentes: um rolo dourado com a “jóia flamejante de Buda”, pintada pelo próprio Grande Mestre; um leque com o mesmo motivo, também de autoria de Soshitsu Sen XV; uma caixinha de doces variados, desenhados pela Mãe do Grande Mestre e inspirados no motivo do mar e da serpente; um “furóshiki”, grande lenço de seda, para guardar os presentes, como é costume no Japão. Só o rolo foi sorteado.

Muita expectativa, muita alegria no sorteio, congratulações, cumprimentos, agradecimentos e, em seguida, o embrulhar apressado dos presentes no “furóshiki” e a alegre passagem para outra sala, onde o oferecimento do chá leve concluiria a cerimônia formal de que estávamos participando. Aqui, um rolo com a serpente enfeitava o “tokonoma” Uma única peônia, símbolo de nobreza e riqueza, estava colocada em um recipiente de bambu, em forma de navio, chamado genericamente de “takanabune” (a nau do tesouro), porque carrega os sete deuses da sorte, entre os quais uma deusa, Bente, cujos atributos são o “biwa” (alaúde japonês) e a serpente.

Desta vez foi uma taça Raku de cerâmica preta, simbolizando Hōrai, a ilha mítica, que foi oferecida ao convidado de honra, enquanto as dos outros tinham vários motivos, símbolos de boa sorte: o triângulo das escamas da serpente, o biwa de Benten, jóias, etc. Três tipos de doces acompanhavam o chá: um quente, de três cores, azul, rosado e branco, simbolizava o mar, o primeiro nascer do sol sobre o mar e a espuma das ondas; um outro (seigaiha), seco, apresentava relevos azuis, lembrando as ondas do oceano; o terceiro, “chiyo musubi” era uma bala de açúcar em forma de fita branca e vermelha, amarrada em um nó, simbolizando a eternidade.

A cerimônia estava terminada. Houve, então, a alegre confusão para se recuperar os sapatos, os cumprimentos finais e a saída dos convidados, que encheram a ruazinha antiga com suas conversas animadas e a festa colorida de seus quimonos.

Eu tinha acabado de assistir a algo de extremo interesse e de extrema beleza. Tinha percebido, no ritmico desenrolar da cerimônia, na elegância singela e requintada do ambiente, na perfeição harmônica de cada gesto e de cada detalhe, na beleza de cada objeto, na atmosfera particular que se tinha criado na casa antiga, porque, no Japão, a cerimônia do chá está incluída entre as artes. Na realidade, ela resume, em si, todas as artes, da caligrafia à cerâmica, da pintura ao arranjo das flores, todas relacionadas entre si, possuindo uma simbologia riquíssima que tem suas raízes profundas na tradição mais antiga daquele país.