

19 SEP 1997

CHADO: SENI PEMUPUK HUBUNGAN

Rencana Bernama

Oleh: HARYATI ABDUL KARIM

KUALA LUMPUR - Memang ada berbagai-bagai cara untuk memupuk hubungan lebih erat. Namun, tidak ada yang bersifat lebih estetik dan simbolik dari upacara minum teh atau Chado oleh masyarakat Jepun.

Dalam upacara itu, setiap butir terperinci - dari peralatannya hingga ke susunan bunga, membayangkan sanjungan tinggi tuan rumah terhadap tetamunya.

Sekali imbas, Chado kelihatan seolah-oleh kod etika yang ketat dan tegas dalam budaya minum teh yang ringkas di Jepun.

Dalam ceramah dan demonstrasi Chado yang diberikan di sini baru-baru ini, Pewaris Turun Temurun kepada Penegak Utama Tradisi Teh Uransenke, Profesor Sen Soshi menjelaskan tentang budaya yang menjadi amalan sejak berkurun-kurun lalu.

Mengikut sejarah, matcha (teh serbuk berwarna hijau) yang digunakan dalam upacara itu, kali pertama dibawa ke Jepun dari China oleh rahib Zen dan digunakan sebagai sejenis minuman dan ubat. Amalan meminum teh tersebar luas bukan sahaja di kalangan rahib Zen tetapi juga di kalangan golongan atasan.

Namun, sehingga penghujung abad ke-16 barulah satu lagi majlis minum teh yang lebih berasaskan kehidupan orang Jepun semasa menganut fahaman Zen Buddhisme diperkenalkan oleh seorang pembuat teh terkemuka bergelar Sen Rikyu (1522-1591).

Di bawah cara Rikyu, prinsip asas Chado berdasarkan empat ciri.

Soshi menjelaskan, keempat-empat ciri itu ialah - Wa bermaksud muhibah di kalangan manusia; Kei bermakna penghormatan yang diberikan kepada semua perkara dan lahir daripada penghargaan yang tulus ikhlas; Sei pula bermakna kesucian duniawi dan batin manakala Jaku merujuk kepada ketenangan yang lahir daripada kesedaran tentang ketiga-tiga prinsip itu.

Ajaran Rikyu diamalkan oleh keturunan serta pengikutnya dan tiga buah sekolah yang berbeza ditubuhkan, salah satu daripadanya, Sekolah Urasenke.

Menurut Soshi, semasa Chado, tuan rumah melahirkan perasaan gembira yang mendalam kepada tetamunya yang datang untuk menikmati sesi minuman teh dengan beliau.

"Tetamu yang memerhatikan tuan rumah merasa sangat gembira dan bersyukur kerana tuan rumah bersusah payah membuat segala persediaan untuk menjamu teh kepada mereka," kata Soshi melalui seorang jurubahasa.

"Oleh yang demikian, kedua-dua tuan rumah dan tetamu cuba memahami niat murni dan sifat masing-masing," tambah Soshi melalui seorang jurubahasa.

Chado dimulakan dengan tuan rumah menyediakan matcha di hadapan tetamunya dan di sisinya ada berbagai-bagai alat untuk membuat teh di kamar minuman teh.

Alat-alat penting bagi Chado ialah cha-wan (mangkuk teh), cha-ire (bekas teh), cha-sen (pemutar teh diperbuat daripada buluh) dan cha-saku (pencedok teh yang diperbuat daripada buluh).

Tuan rumah mengangkat pencedok dan bekas teh lalu memasukkan matcha (tiga cedok setiap tetamu) ke dalam mangkuk. Dia kemudian mengambil satu senduk penuh air panas daripada cerek, memasukkan kira-kira satu pertiga daripadanya ke dalam mangkuk dan selebihnya, dikembalikan ke cerek.

Tuan rumah kemudian memutar bancuhan dengan pemutar sehingga ia menyerupai sup kacang hijau yang sangat pekat dari segi konsistensi dan warna.

Tuan rumah lalu meletakkan mangkuk di tempatnya berhampiran kawasan

perapian dan tetamu untuk bergerak menggunakan lututnya bagi mengambil mangkuk.

Tetamu utama tunduk hormat kepada tetamu-tetamu lain dan meletakkan mangkuk di tapak tangan kiri dan memegang sebelah mangkuk dengan tangan kanan.

Setelah menghirup seteguk, beliau memuji rasanya, kemudian mengambil dua atau beberapa teguk lagi. Beliau kemudian mengelap kesan tempat yang digunakan untuk meminum di mangkok tersebut dengan kertas kaishi dan menyerahkan mangkuk itu kepada tetamu kedua yang melakukan perkara yang sama seperti tetamu utama.

Proses ini akan berterusan sehingga tetamu terakhir selesai dirai. Apabila tetamu terakhir selesai, beliau menyerahkan mangkuk kepada tetamu utama, yang akan mengembalikannya kepada tuan rumah.

Bagaimanapun, Soshi menjelaskan Chado bukan satu adat tetapi berpendapat ia seharusnya dijadikan cara orang Jepun melayani tetamu.

Menurut Soshi, dengan ekspresi Gasho (ekspresi penghargaan dengan menggenggam tangan) semasa minum teh dihidangkan, ia akan mencetuskan rasa sefahaman yang terbaik antara satu sama lain.

Beliau melahirkan rasa terkejutnya melihat minat yang ditunjukkan oleh rakyat Malaysia terhadap budaya Jepun.

"Saya amat terkejut hinggakan jantung saya rasa bagai nak meletup kerana diberi kesempatan menghidangkan teh kepada Perdana Menteri, Datuk Seri Dr. Mahathir dan Tengku Mahkota Negeri Sembilan, Tunku Naquiyuddin baru-baru ini," katanya.

Soshi juga berkata, beliau gembira kerana minuman teh sedikit sebanyak dapat memenuhi jurang antara dua negara memandangkan hubungan baik yang dijalin dari segi ekonomi.

"Saya berasa amat bangga jika dapat memberi sumbangan ke arah jalinan persefahaman yang lebih erat melalui minuman teh," kata Soshi. - Bernama

/rs