

Upacara Minum Teh (*sadō*, *chadō*)

Dengan sejarah yang merentang lebih dari seribu tahun, upacara minum teh telah menjadi bagian penting bagi kebudayaan Jepang. Upacara minum teh merupakan upacara tradisi budaya turun temurun yang dilakukan Jepang sejak sebelum zaman edo. Upacara minum teh ini hingga sekarang masih tetap dilestarikan. Upacara minum teh di Jepang memiliki makna kehidupan yang sangat dalam dan sebuah ajaran tata karma yang baik disamping banyaknya manfaat upacara ini dalam bidang kesehatan.



Upacara minum teh (*sadō*, *chadō*, jalan teh) adalah ritual tradisional Jepang dalam menyajikan teh untuk tamu. Pada zaman dulu disebut **chatō** atau *cha no yu*. Upacara minum teh yang diadakan di luar ruangan disebut *nodate*. Pada umumnya, upacara minum teh menggunakan teh bubuk matcha yang dibuat dari teh yang digiling halus. Upacara minum teh menggunakan matcha disebut *matchadō*, sedangkan bila menggunakan teh hijau jenis *sencha* disebut *senchadō*.

Minuman teh mulai diperkenalkan di Jepang pada abad ke 9 oleh seorang biksu Budha dari Cina. Dari situlah, teh mulai dikenal oleh warga Jepang dan mulai menjadi kebudayaan Jepang.

Dalam upacara minum teh, teh disiapkan secara khusus oleh orang yang mendalami seni upacara minum teh dan dinikmati sekelompok tamu di ruangan khusus untuk minum teh yang disebut *chashitsu*. Untuk dapat menjadi ahli *Chanoyu*, haruslah mempunyai pengetahuan mendalam tentang tipe teh, kimono, kaligrafi Jepang, *ikebana*, dan berbagai pengetahuan tradisional lain. Tuan rumah juga bertanggung jawab dalam mempersiapkan situasi yang menyenangkan untuk tamu seperti memilih lukisan dinding (*kakejiku*), bunga (*chabana*), dan mangkuk keramik yang sesuai dengan musim dan status tamu yang diundang.

Acara minum teh biasa dilakukan di rumah, ada dari jenis special tea room, tea house bahkan jamuan tea afternoon di luar ruangan. Meski terkesan sangat sederhana, tapi tuan rumah akan mempersiapkan segala hal yang dibutuhkan dengan rapi dan sangat sempurna termasuk cara penyajian seperti gerakan tangan dari pertama meracik minuman hingga akhir perjamuan.

Sebelum acara dimulai, tamu bisa menunggu di ruang tunggu sampai tuan rumah selesai melakukan semua persiapan. Selanjutnya, para tamu akan disuruh berjalan di roji yaitu secara simbolis adalah sebuah upaya untuk pembersihan diri dari kotoran di luar rumah. Tamu diminta untuk mencuci tangan dan mulut mereka dengan memakai air yang mengalir dari dalam *stone basin*. Selanjutnya tuan rumah akan menerima para tamu ke ruang utama perjamuan melalui pintu utama yang pendek, memaksa tamu untuk membungkuk saat akan memasuki ruangan dan setelahnya. Acara minum teh bisa dimulai dengan diawali proses pembersihan dan persiapan peralatan mulai dari mengambil mangkuk, sendok teh dan peralatan pendukung yang lainnya.

Peralatan yang biasanya dipakai tersebut antarlain *Okama* (*alat pemanas air*), *Mizu sashi* (*wadah air bersih buat ocha*), *Koboshi* (*tempat wadah untuk mencuci bekas teh*), *Onatsume* (*gelas tempat ocha*), *Ocha syaku* (*ocha untuk sado*), *Chasen* (*alat buat mengaduk teh*), *Hisyaku* (*centong air*), *Senshu* (*kipas*), *Kaishi* (*tempat okashi/makanan untuk minum teh*), *Kashi kiri* (*alat pemotong kue*), *Ojiku* (*kaligrafi*), *Ikebana* (*rangkaian bunga*).



Posisi duduk selama melakukan upacara minum teh dilakukan dengan posisi dada tegap dan kaki dilipat ke belakang. Kemudian ahli chanoyu akan mulai menyiapkan teh dan memberikan cangkir satu per satu kepada tamu. Tamu pria akan diberi cangkir yang bentuk dan warnanya simpel, sedangkan tamu wanita diberi cangkir khusus dilukis bunga – bunga liar di hutan. Selanjutnya, masing – masing tamu undangan disuruh meletakkan cangkir di telapak tangan kiri, lalu tangan kanan memutar cangkir 180 derajat dalam 3 putaran sehingga gambar bunga akan terlihat menghadap dibagian depan tepat pada wajah tamu wanita. Hal tersebut dilakukan agar tuan rumah dapat mengetahui bahwa tamu mereka sangat menikmati teh yang disajikan. Jika lupa melakukannya, anda akan dianggap tidak sopan dan hal ini bisa menyinggung tuan rumah.

Untuk menghormati tuan rumah, ketika teh telah habis, tamu harus tetap menjaga sikap tubuh yang sopan tapi membuat suara lembut seperti sedang menyeruput teh panas. Hal ini dilakukan agar tuan rumah mengetahui bahwa tamu benar – benar suka menikmati sajian teh yang mereka berikan. Selanjutnya laplah cangkir dengan memakai tangan kanan. Ketika ingin mengembalikannya ke tuan rumah, putarlah cangkir sekali lagi dengan berlawanan arah jarum jam.



Upacara minum teh di Jepang banyak mengandung makna kehidupan. Setiap prosesi yang ada dalam upacara minum teh di Jepang mengandung setiap makna. Prosesi saling memberi hormat antara tamu dan penerima tamu yang bermakna saling menghormati dan setiap orang harus menghormati tamu. Prosesi pemberian kue manis atau okashi yang mana harus dihabiskan oleh tamu merupakan bentuk penghargaan dari tuan rumah untuk menyambut tamu dan tamu yang mendapat kue okashi harus menghabiskannya sebagai rasa syukur akan pemberian tamu juga sebagai bentuk penghormatan. Pada saat Tea Master membuat teh, setiap gerakan yang dilakukan sangat hati hati dan penuh kesabaran dan tidak boleh tergesa gesa hal ini bermakna seseorang harus melakukan sesuatu secara hati hati dan sabar. Meminum teh pun tidak bisa sembarangan. Mangkuk teh yang disajikan diletakkan dengan sangat hati-hati karena yang menyajikan harus memastikan bahwa motif terbaik dari mangkuk teh tersebut harus menghadap ke arah tamu. Karena itu adalah sisi yang paling baik, maka tidak sopan pula bagi tamu untuk meminum langsung dari sisi tersebut. Jadi peminum teh juga harus memutar mangkuk teh agar posisi motif menghadap tuan rumah sebagai tanda terima kasih dan menghormati.

“Bahwa upacara minum teh itu sakral sifatnya. Sekaligus menggambarkan bahwa “yang penting bukan ketika teh dihirup melainkan bagaimana proses membuatnya”. Dalam proses pembuatan teh lalu menghidangkannya dengan aturan yang gemulai alami membuat kita teringat “diri”, teringat alam, teringat perjalanan hidup, teringat darimana kita datang dan ke arah mana kita pergi. Harmoni, keseimbangan

adalah “jalan hidup” yang setiap kali harus di rawat, ditata, dilatih dalam proses gemulai. Halus. Tak terburu buru”