

วิถีชา: ต้นแบบวัฒนธรรมการต้อนรับของญี่ปุ่น

THE WAY OF TEA: ORIGIN OF JAPANESE HOSPITALITY CULTURE

ทิพวรรณ อภิวันท์วรรัตน์

Tipawan Apiwanworarat

คณะศิลปศาสตร์ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

Faculty of Liberal Arts, Panyapiwat Institute of Management

บทคัดย่อ

ญี่ปุ่นรับเอาวัฒนธรรมการดื่มชามาจากประเทศจีนและนำไปประยุกต์หลอมรวมกับปรัชญาความเชื่อของศาสนาพุทธนิกายเซนรวมทั้งผสมกลมกลืนกับประเพณีวัฒนธรรมความเชื่อดั้งเดิมของญี่ปุ่นจนเกิดเป็นวิถีชา “The Way of Tea” ที่เรียกในภาษาญี่ปุ่นว่า 茶道 (Sa-dou หรือ Cha-dou) ซึ่งเป็นต้นแบบของวัฒนธรรมการต้อนรับของญี่ปุ่นที่เน้นการปฏิบัติต่อผู้อื่นด้วยความเสมอภาค และสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้เกิดแก่ผู้ที่เป็นแขกด้วยความเชื่อที่ว่าคนเราอาจมีโอกาสมพบกันเพียงครั้งเดียวในชีวิต หรือในการพบกันแต่ละครั้งอาจเป็นครั้งสุดท้ายที่จะได้พบกัน ดังนั้นจึงควรต้องให้การต้อนรับอย่างดีที่สุด สร้างความประทับใจที่สุดเพื่อเป็นการให้เกียรติกันและกัน แนวคิดดังกล่าวนี้ทำให้วัฒนธรรมการต้อนรับของสังคมญี่ปุ่นมีความโดดเด่น เนื่องจากเกิดบนพื้นฐานหลักปรัชญาซึ่งไม่เหมือนสังคมใดในโลก

คำสำคัญ: วิถีชา วัฒนธรรม การต้อนรับ ญี่ปุ่น

Abstract

Japan adopted the culture of tea from China and created a fusion of philosophical beliefs of Zen Buddhism and traditional Japanese culture, resulting in “The Way of Tea” or 茶道 (Sa-dou or Cha-dou) in Japanese. This combination has set a precedent for the Japanese hospitality culture that focuses on treatment of equality and utmost satisfaction bestowed on guests. It is a belief that a person may have only one chance of meeting the other person, in his/her life, or that each meeting may be the last. For this reason, each reception should be most courteous, impressive and honorable to each party. This principle or the philosophy of Sa-dou has made the Japanese hospitality culture an unsurpassed and unique to the world.

Keywords: The Way of Tea, Culture, Hospitality, Japanese

Corresponding Author

E-mail: tipawanapi@pim.ac.th

บทนำ

วัฒนธรรม หรือ Culture มีรากศัพท์มาจากคำว่า Cultivate หมายถึง การไถพรวนดิน การบ่มเพาะ การทำให้งอกงาม ในบทความของกลุ่มประชาสัมพันธ์ สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม (Thepkampanat, 2005) ได้เขียนถึงความหมาย แนวคิด และประเด็นที่เกี่ยวกับวัฒนธรรม โดยรวบรวมความคิดเห็นของบุคคลต่างๆ ซึ่งหนึ่งในความคิดเห็นมาจากแนวคิดของพระยาอนุมาราชชนน ที่ได้เคยให้คำจำกัดความความหมายของวัฒนธรรมไว้ว่า หมายถึง สิ่งที่มีมนุษย์เปลี่ยนแปลงปรับปรุงหรือผลิตขึ้น สร้างขึ้นเพื่อความเจริญงอกงามในวิถีของส่วนรวม ถ่ายทอดกันไว้ เอาอย่างกันไว้ รวมทั้งผลิตผลของส่วนรวมที่มนุษย์ได้เรียนรู้สืบทอดเป็นประเพณีกันมา ตลอดจนความรู้สึก ความคิดเห็น และกิริยาอาการหรือการกระทำใดๆ ของมนุษย์ในส่วนรวมลงรูปเป็นพิมพ์เดียวกัน และสำแดงออกมาได้ ปรากฏเป็นศิลปะ ความเชื่อ ระเบียบประเพณี เป็นต้น ดังนั้นวัฒนธรรมจึงเป็นเครื่องบ่งชี้ถึงความเจริญงอกงามของชนชาตินั้นๆ

การต้อนรับเป็นธรรมเนียมปฏิบัติที่ชนทุกชาติต้องมี ซึ่งกระบวนการในการต้อนรับจะแตกต่างกันตามขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรมของชาตินั้นๆ โดยหนึ่งในการต้อนรับที่สำคัญคือ การเชิญชวนแขกผู้มาเยือนดื่มด่ำน้ำสะอาด หรือเครื่องดื่มต่างๆ ตามแต่ที่นิยมในท้องถิ่นนั้นๆ เช่น น้ำชา เป็นต้น ญี่ปุ่นเป็นประเทศหนึ่งที่ได้รับอิทธิพลเรื่องการดื่มชาจากจีน แต่การรับเอาวัฒนธรรมการดื่มชาจากจีนของญี่ปุ่นนั้นได้มีการปรับปรุงยุคให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของญี่ปุ่นจนเกิดเป็นวัฒนธรรมเฉพาะของตน ซึ่งได้แก่ วัฒนธรรมการดื่มชาเขียว หรือวิถีชา “The way of tea” หรือที่เรียกในภาษาญี่ปุ่นว่า 茶道 (Sa-dou หรือ Cha-dou) เป็นแนวคิดที่ชาวญี่ปุ่นนำวัฒนธรรมการดื่มชาของชาวจีนมาพัฒนาเป็นศิลปะชั้นสูงแขนงหนึ่งของประเทศญี่ปุ่น เป็นพิธีการที่แสดงถึงความดื่มด่ำต่อรสชาติของชาด้วยจิตวิญญาณ แผงปรัชญา จรรยา มารยาท มิใช่

การดื่มชาในชีวิตประจำวันเท่านั้น แต่หมายถึงพิธีกรรมอันศักดิ์สิทธิ์เพื่อการชำระจิตใจให้บริสุทธิ์ โดยการประสานเป็นหนึ่งเดียวกับธรรมชาติตามอิทธิพลของศาสนาพุทธนิกายเซน หัวใจแท้จริงของวิถีชาคือ ความพึงพอใจต่อความสันโดษสมถะอย่างเคร่งครัด (Soshitsu, 1996)

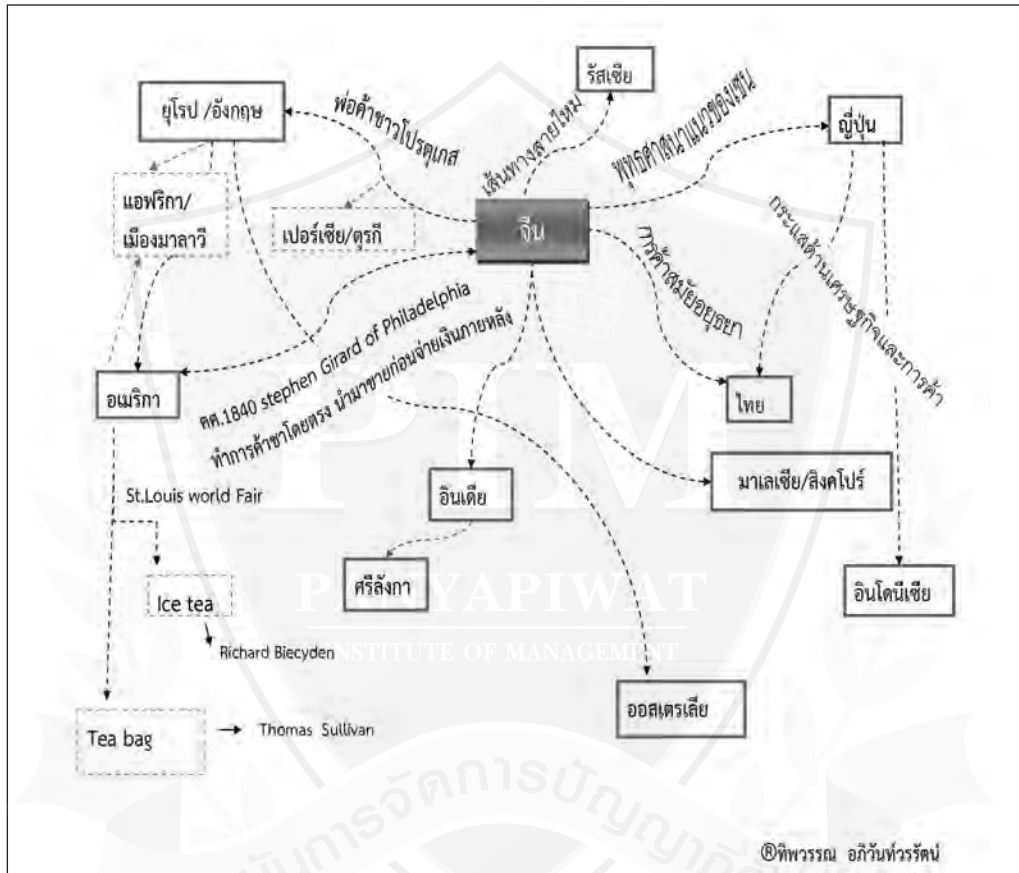
เส้นทางของชาจากจีนสู่นานาชาติ

ชาเป็นไม้พุ่มขนาดใหญ่มีชื่อทางพฤกษศาสตร์ว่า Camellia sinensis คำว่า “ชา” เป็นคำทับศัพท์มาจากภาษาจีน 茶 (Chá) ภาษาญี่ปุ่นเขียนคำว่า “ชา” โดยใช้ตัวอักษรเดียวกับที่มีใช้ในภาษาจีน ส่วนภาษาอังกฤษเรียกชาว่า tea ซึ่งมาจากสำเนียงคนจีนในเซี่ยงไฮ้ที่ออกเสียงเรียกชาว่า tay (Phitchomphu, 2010) ชาเป็นต้นไม้ที่มีขนาดสูงประมาณ 9-30 ฟุต ใบรูปไข่หนาและเหนียว ขอบใบหยักเล็กๆ คล้ายฟันเลื่อย ใบเขียวตลอดปี ดอกมีสีขาวคล้ายดอกส้มเขียวหวาน มีกลิ่นหอมอ่อนๆ มักขึ้นอยู่ในเขตร้อนที่ระดับความสูงเหนือระดับน้ำทะเลประมาณ 600-900 เมตร ถิ่นกำเนิดดั้งเดิมของชาอยู่บริเวณภาคใต้ของจีน การเจริญเติบโตของชาขึ้นอยู่กับสภาพอากาศและอุณหภูมิที่แตกต่างกันระหว่างกลางวันและกลางคืน ซึ่งจะมีผลต่อคุณภาพของชาด้วย ดังนั้นพื้นที่ราบสูง เช่น แคว้นอัสสัมของอินเดีย มณฑลยูนนานของจีน ไต้หวัน และภาคเหนือของไทย จึงเป็นบริเวณที่ผลิตชาที่มีคุณภาพ

ในอดีตปัญญาชนชาวจีนมีความสุขกับการดื่มชาในถ้วยเซรามิกพร้อมกับพูดคุยเกี่ยวกับวรรณกรรม การวาดภาพ หรือการเมืองในสวน หรือในเรือนชงชา (ในบทความนี้ คำว่า cottage จะใช้คำว่า เรือน แทนคำว่า กระโจม) ซึ่งวัฒนธรรมดังกล่าวนี้มีอิทธิพลต่อปราชญ์ไต้หวันและญี่ปุ่น พิธีชงชาของจีนถูกเรียกว่า ศาสตร์แห่งชาของจีน เป็นกิจกรรมทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมการ ในพิธีเฉลิมฉลอง การนำเสนอขั้นตอนการเสิร์ฟชา องค์ประกอบของพิธีชงชาของจีนคือ การผสมผสานระหว่างธรรมชาติกับการดื่มชาทั้งที่เป็นแบบทางการและไม่เป็นทางการ ชามักจะเกี่ยวข้องกับวรรณคดี ศิลปะ

และปรัชญา ชาวมักเชื่อมต่อย่างใกล้ชิดกับลัทธิเต๋า ปรัชญาขงจื้อ และศาสนาพุทธ ตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถังของจีน การดื่มชาเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับผู้ที่ต้องการพัฒนาตนไปสู่ความเป็นปรารถณ์ (Harnkarnchanasuwat, 2012) ในสมัยราชวงศ์ฮั่นมีการปลูกชาและใช้ชาเป็นเครื่องดื่ม

อย่างเป็นทางการ หลังจากนั้นชาได้แพร่กระจายออกไปทั่วโลก (Dansilpa, 2002) เส้นทางการเดินทางของชาจากจีนไปยังส่วนต่างๆ ของโลกสามารถเข้าใจได้จากแผนภูมิต่อไปนี้



ภาพที่ 1 เส้นทางการเดินทางของชาจากจีนสมัยราชวงศ์ฮั่นไปยังส่วนต่างๆ ของโลก

จากภาพที่ 1 ชาได้แพร่หลายออกจากประเทศจีนสู่ประเทศต่างๆ ทั่วโลกตามเส้นทางการค้าและตามแนวทางการทูตที่ชาจะถูกมอบให้เป็นของขวัญแก่ทูตานุทูตตัวแทนประเทศที่มาเยือนประเทศจีน โดยชาเดินทางจากจีนเข้าสู่ประเทศรัสเซียตามเส้นทางสายไหม ชาเข้าไปยังยุโรปและอังกฤษผ่านพ่อค้าชาวฮอลแลนด์ ซึ่งก่อนถึงยุโรปชาได้เข้าสู่เปอร์เซียและตุรกีด้วยเช่นกัน หลังจากที่ชาเข้าสู่อังกฤษแล้วได้มีการนำชาไปยังแอฟริกา

ที่เมืองมาลาวีตามเส้นทางการล่าอาณานิคมของอังกฤษ ในขณะที่อังกฤษขยายอิทธิพลเข้าไปในส่วนต่างๆ ของโลก ก็ได้นำเอาชาเข้าไปในประเทศที่ตนแผ่อิทธิพลด้วยทั้งในอเมริกาและออสเตรเลีย สำหรับที่อเมริกานั้นหลังจากที่ชาได้รับความนิยมได้มีการคิดค้นชาเย็น และ tea bag ขึ้นด้วย นับเป็นอีกก้าวหนึ่งของการดื่มชาที่เปลี่ยนไปจากจุดเริ่มต้นที่จีน ในโซนเอเชียใต้ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียตะวันออก ชาเข้าสู่ประเทศอินเดียและศรีลังกา

ตามเส้นทางการค้าเข้าสู่ประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์ ตามการอพยพย้ายถิ่นฐานของชาวจีนไปยังภูมิภาค เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เข้าสู่ประเทศไทยตามเส้นทางการค้าและการทูตตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เข้าสู่ประเทศไทย ปุ่นตามเส้นทางการเผยแพร่ศาสนาพุทธนิกายมหายาน โดยพระชาวญี่ปุ่นที่เดินทางมาศึกษาพระธรรมวินัย ที่ประเทศจีนได้นำเมล็ดชาเข้าไปปลูกในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งชาที่ปลูกในประเทศญี่ปุ่นนี้ได้ปรับปรุงสายพันธุ์ ประยุกต์วิธีการชง การดื่มจนมีลักษณะเฉพาะเป็นแบบฉบับของ ญี่ปุ่นและในยุค 1980 เป็นต้นมาชาในแบบฉบับของญี่ปุ่น ได้แพร่เข้าไปยังประเทศอื่นๆ เช่น ประเทศอินโดนีเซีย ประเทศไทย ตามกระแสความนิยมสินค้าญี่ปุ่น

เส้นทางการเดินของชาจากจีนสู่ญี่ปุ่น

ในขณะที่การดื่มชาเป็นที่รู้จักในประเทศจีนตั้งแต่ ศตวรรษที่ 4 แต่ชายังไม่ได้ปลูกในประเทศญี่ปุ่น จนกระทั่ง เมื่อมีการนำเมล็ดชามาจากจีนเป็นครั้งแรกในสมัย ราชวงศ์ถัง (ค.ศ. 618 - ค.ศ. 907) ซึ่งเป็นช่วงที่จีนและ ญี่ปุ่นมีความสัมพันธ์ที่ดีและมีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ซึ่งกันและกัน ในระหว่างศตวรรษที่ 8 พระภิกษุชาวจีน ได้เขียนหนังสือเกี่ยวกับวิธีการเตรียมชาชื่อหนังสือ “Cha Ching” และได้สอนเกี่ยวกับวิธีใช้อุณหภูมิความร้อน ที่เหมาะสมในการชงชา รวมทั้งสอนเกี่ยวกับการใช้ถ้วยชา ข้อมูลจากหนังสือเล่มนี้มีอิทธิพลต่อรูปแบบวิธีชงชา ในปัจจุบัน

สมัยนาระ (ค.ศ. 710 - ค.ศ. 794) เริ่มมีการปลูกชา ในญี่ปุ่นแต่ปลูกเพื่อบริโภคในหมู่พระสงฆ์และเหล่าขุนนาง ในลักษณะที่ชาใช้เป็นยา ซึ่งในช่วงระยะเวลาดังกล่าวนี้ ที่จีนปลายราชวงศ์ถัง การดื่มชาได้เปลี่ยนแปลงจากเพื่อ เป็นยามาเป็นอาหารและเครื่องดื่ม แต่เนื่องจากปัญหา ความขัดแย้งทางการทูตทำให้ความสัมพันธ์ของจีนและ ญี่ปุ่นเริ่มสั่นคลอน ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงในจีนเรื่อง การดื่มชาเพื่อเป็นอาหารหรือเครื่องดื่มจึงไม่เป็นที่นิยม ในญี่ปุ่น หลังจากนั้นญี่ปุ่นได้พยายามสร้างรูปแบบ วัฒนธรรมการดื่มชาในแบบฉบับของตน ช่วงนั้นชาเป็น

สิ่งที่หายากและมีคุณค่าตั้งแต่สมัยนาระไปจนถึงสมัย เฮอัน (ค.ศ. 794 - ค.ศ. 1192)

ในปี ค.ศ. 1187 พระภิกษุชื่อ Myoan Eisai ได้ เดินทางไปศึกษาทางด้านปรัชญาและศาสนาที่จีน เมื่อ กลับมายังญี่ปุ่นได้ก่อตั้งศาสนาพุทธนิกายเซนและสร้าง วัดแรกของเซนสายรินไซ (Rinzai sect.) พระภิกษุ Eisai คือ คนแรกในญี่ปุ่นที่ปลูกชาเพื่อวัตถุประสงค์ทางศาสนา ต่างจากพระของญี่ปุ่นรูปอื่นๆ ก่อนหน้านั้นที่ปลูกชาไว้ใช้ ในทางการแพทย์เท่านั้น นอกจากนั้นพระภิกษุ Eisai ยังเป็นคนแรกในญี่ปุ่นที่สอนวิธีชงชาก่อนที่จะใส่น้ำร้อน ในขณะที่เดียวกันที่ประเทศจีน จักรพรรดิในราชวงศ์ซ่งชื่อ Hui Tsung ได้เขียนหนังสือ Ta Kuan Cha Lun (A General View of Tea) และกล่าวถึงนกหวีดไม้ไผ่ ที่ใช้เพื่อเป่าชาหลังจากที่เทน้ำร้อนใส่ชาแล้ว ทั้งเรื่องของการคลีใบชาก่อนเทน้ำร้อนและการเป่าชาหลังจาก เทน้ำร้อนใส่ชาแล้วนั้น ล้วนเป็นพื้นฐานของพิธีชงชาที่ใช้อยู่ ในปัจจุบัน หลังจากนั้นในปี ค.ศ. 1211 พระภิกษุ Eisai ได้เขียนหนังสือเกี่ยวกับวิธีการดื่มชาชื่อหนังสือ Kissa Yojoki (การดื่มชาดีต่อสุขภาพ: Tea drinking is good for health) ซึ่งพระภิกษุ Eisai ถือเป็นคนแรกในประเทศ ญี่ปุ่นที่เขียนหนังสือเกี่ยวกับวิธีการดื่มชา และเป็นผู้ที่ แนะนำว่าการดื่มชาดีต่อสุขภาพ ช่วยบรรเทา อาการไม่ย่อยอาหาร ช่วยให้ร่างกายเกิดการผ่อนคลาย เป็นต้น ชาเริ่มแพร่หลายออกไปในท้องถิ่นอื่นๆ นอกเหนือ จากเขต Uji เกียวโต ที่เป็นจุดเริ่มแรกของการปลูกชา ในญี่ปุ่น นอกจากนั้นเนื่องจากความนิยมและความต้องการ บริโภคชาเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วทำให้มีการเรียกร้องให้ ปลูกชาทั่วเกาะญี่ปุ่น ยิ่งไปกว่านั้นชนชั้นซามูไรผู้ชื่นชอบ พิธีชงชาและทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับราชวงศ์ซ่ง (Sung Dynasty) ในประเทศจีนก็เป็นกลุ่มที่ผลักดันให้ความนิยม ชมชอบชาเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งเป็นที่มาของการบริโภค ชาเขียวในญี่ปุ่น

ในช่วงตลอดศตวรรษจาก ปี ค.ศ. 1500 ญี่ปุ่นได้ พัฒนามารยาทในการดื่มชาที่เรียกว่า วิถีชา (Cha-dou: The Way of Tea) ขึ้น โดยแฝงปรัชญา จรรยา มารยาท

มิใช่เพียงการดื่มชาในชีวิตประจำวันเท่านั้น แต่ยังเป็น กุศโลบายของการฝึกสมาธิในศาสนาพุทธนิกายเซนที่รับ เอมามาจากประเทศจีนด้วย ศาสนาพุทธนิกายเซนมีอิทธิพล ต่อวรรณกรรม สถาปัตยกรรมของญี่ปุ่นอย่างยิ่ง เช่น ห้องชา (Chashitsu: 茶室) การจัดอาหารที่เรียกว่า Kaiseki Ryouri (懐石料理) มารยาทบนโต๊ะอาหาร การจัดดอกไม้ (Ikebana: 生け花) ถ้วยชาเซรามิก การเขียนภาพวาดฟูกัน (ชาว-ดำ) ของญี่ปุ่น เป็นต้น วิถีชา ได้รับการพัฒนาขึ้นในช่วงสงครามรวมประเทศของญี่ปุ่น จึงเป็นที่มาของการดื่มชาที่เรียกว่า วิถีชานี้เกี่ยวข้องกับ เรื่องทั้งทางการทูตและการเมือง แนวคิดแห่งวิถีชาในระยะ เริ่มแรกประกอบไปด้วยความงามอันละเอียดอ่อนล้าลึก ในความเรียบง่าย (Wabi: 侘び) ความงามในความสงบ (Sabi : 寂び) แต่แนวคิดดังกล่าวนี้ยังไม่แพร่หลายนัก วิถีชายังถูกจำกัดอยู่เฉพาะในกลุ่มชนชั้นสูง ซามูไร และ ราชสำนักเท่านั้น หลังจากนั้นก็มีบุคคลสำคัญของญี่ปุ่น ผู้หนึ่งคือ เซน ริคิว (千利休) ค.ศ. 1522 - ค.ศ. 1591 ได้วางแนวทางในวิถีชาโดยได้นำหลักการพื้นฐานทั้งหลาย มารวมกันพร้อมทั้งพยายามค้นคว้าสิ่งที่เป็นลักษณะ พิเศษโดยเฉพาะรูปแบบที่เรียกว่า “การคิปปคลานเข้าไป ในห้องชาอย่างช้าๆ” ซึ่งเป็นนัยของการแสดงออกถึง ความเท่าเทียมกันของทุกคน หลักการพื้นฐานของเซน ริคิว กำหนดโดยสรุปด้วยตัวอักษร 4 ตัว คือ Wa (和) Kei (敬) Sei (清) Jaku (寂) ซึ่งคือ ปรัชญาแนวคิดศาสนาพุทธ นิกายเซนที่แฝงไว้ในวิถีชา

แนวคิด Wa (和) Kei (敬) Sei (清) Jaku (寂) มีรายละเอียดดังนี้

1. Wa (和): Harmony เป็นแนวคิดจากลัทธิเต๋า ของจีนเกี่ยวกับความกลมกลืนระหว่างคนกับคนและ ความเป็นมนุษย์กับธรรมชาติ ความอ่อนโยนของจิตวิญญาณ (gentle of spirit) หรือ Yawaragi (和らぎ) ในที่นี้คือ ความกลมกลืนกับธรรมชาติ กล่าวคือ กระถ่อมชา ห้องชา และสวนรอบๆ กระถ่อม รวมไปถึงถ้วยชา อุปกรณ์ที่ใช้ ในพิธีชงชา ดอกไม้ ขนม ของตกแต่งต่างๆ ที่ผู้เป็นเจ้าของ จะเลือกสรรทุกอย่างด้วยความใส่ใจ ทั้งหมดเหล่านี้ล้วน

มีความกลมกลืนสอดคล้องเกี่ยวพันกับธรรมชาติและ ฤดูกาล

2. Kei (敬): Respect การเคารพที่มีมาจากแนวคิด ปรัชญาขงจื้อของจีนที่ทุกคนเมื่อมาอยู่ร่วมกันต้องม ีความจริงใจ ต้องเอื้ออาทรต่อกัน ในที่นี้หมายถึงแขกที่ ได้รับเชิญต้องให้ความเคารพต่อทุกสิ่งที่อยู่ในวิถีชา ไม่ว่า แขกผู้นั้นจะมีตำแหน่งใหญ่โตเช่นไรในสังคม เมื่อเข้าสู่ บริเวณที่ชงชา แขกทุกคนต้องก้มตัวเพื่อผ่านเข้าประตู ที่เรียกว่า Nijiriguchi (二七口) ภายในห้องชงชาทุกคน ต้องนั่งคุกเข่า และโค้งคำนับให้กันและกัน การเคารพ ยังหมายถึงกิริยาที่แขกจะถือถ้วยชาและพินิจพิจารณา อย่างระมัดระวัง

3. Sei (清): Purity เป็นค่านิยมที่เกิดจากศาสนา ชินโตและวัฒนธรรมญี่ปุ่น หมายถึง ความสะอาดบริสุทธิ์ ในการที่จะเข้าไปในห้องชงชา ผู้เข้าร่วมจะต้องทำจิตใจ ให้ห้องโล่งโล่งเรื่องกังวลทั้งหลายไว้เบื้องหลัง ภายในห้องชา ที่เรียกว่า Chashitsu (茶室) จะเปรียบเสมือนอีกโลกหนึ่ง ที่แตกต่างจากโลกปัจจุบัน ทุกอย่างที่มีสัมผัสได้จะสงบ เยือกเย็น สุขุม มีแต่ความสุขที่ได้พบปะเพื่อนๆ ในห้องนั้น ความสะอาดบริสุทธิ์สะท้อนได้ทั้งจากก่อนที่ผู้เข้าร่วม จะเข้ามาที่ห้องชงชาจะต้องล้างมือและบ้วนปากจาก น้ำสะอาดในอ่างหินที่เตรียมไว้ในสวน และจากความ สะอาดของถ้วยชา อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในพิธีชงชา และ กิริยาของผู้ชงชาที่ไม่ได้ชงชาเพราะการท่องจำแต่ประกอบ พิธีชงชาด้วยความบริสุทธิ์ ด้วยใจที่ห้องใส

4. Jaku (寂): Tranquility ความสงบ ความสมถะ หลังจากที่ได้สัมผัสกับความกลมกลืนกับธรรมชาติและ การให้ ความเคารพต่อทุกสิ่งทีพบเจอในห้องชงชา การทำจิตใจ ให้ห้องใสแล้วผู้ร่วมในพิธีชงชาจะเกิดความสงบในจิตใจ

วิถีชาแม้จะได้รับอิทธิพลจากแนวคิดของลัทธิเต๋า และปรัชญาขงจื้อของจีน แต่ได้หยั่งรากลึกลงสู่วัฒนธรรม ญี่ปุ่นด้วยการผสมกลมกลืนความเชื่อและแนวปฏิบัติของ ศาสนาพุทธนิกายเซน และค่านิยมจากศาสนาชินโต จนกลายเป็นรูปแบบเฉพาะตัวที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น และเป็นต้นแบบของการต้อนรับแบบญี่ปุ่นที่เรียกว่า

Omotenashi (おもてなし) มาจนถึงทุกวันนี้ หากพิจารณาถึงความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและการพัฒนาประเทศไปสู่อุตสาหกรรมจะเห็นว่า ประเทศญี่ปุ่นเจริญรุดหน้าอย่างมากภายหลังสงครามโลกครั้งที่สอง สังคมญี่ปุ่นเป็นสังคมแห่งความเร่งรีบ ท่ามกลางสังคมปัจจุบันที่สับสนวุ่นวาย โลกของวิถีชีวิตคือ ห้วงเวลาหนึ่งที่ทำให้ชีวิตของคนญี่ปุ่นเต็มไปด้วยความสงบนิ่ง ในประเทศญี่ปุ่นเมื่อผู้ใดได้รับเชิญให้ไปร่วมดื่มชาผู้นั้นสามารถคาดหวังได้ว่าจะดื่มชากับความสุขอย่างเต็มที่จากการที่ได้มาร่วมชุมนุมกันในห้องดื่มชาเล็กๆ ภายในเรือนชงชาที่สร้างขึ้นเป็นพิเศษที่เรียกว่า Sukiya (数奇屋) หรือในพิธีชงชานอกสถานที่ซึ่งมักจัดในสวนที่เรียกว่า Nodate (野点) ถ้ามองถึงองค์ประกอบทั้งภายในและภายนอกของกระบวนการดื่มชาแบบญี่ปุ่นที่ก่อให้เกิดเป็นวิถีชาจะพบว่าประกอบไปด้วยสิ่งต่างๆ ดังนี้



ภาพที่ 1 Tea house in Kodai-ji Temple เกียวโต
ที่มา: Tripadvisor (2017)

องค์ประกอบในพิธีชงชา

เรือนชงชา (Sukiya: 数奇屋) ที่ประกอบไปด้วยส่วนสำคัญคือ

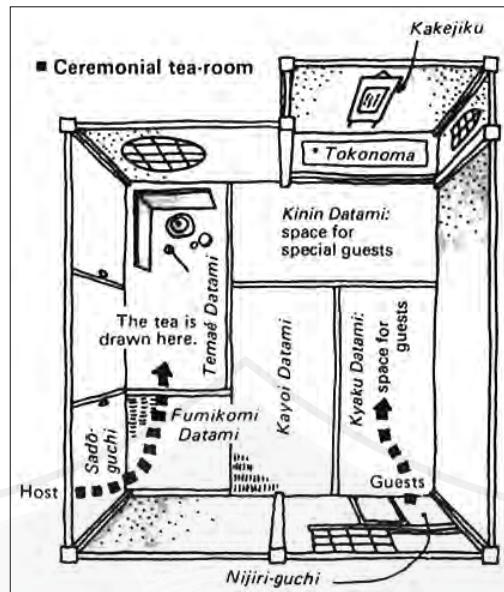
- ห้องชา (Chashitsu: 茶室) ซึ่งมักออกแบบให้คนเข้าไปได้ไม่เกินครั้งละ 5 คน ขนาดของห้องชงชามาตรฐานคือ สี่เหลี่ยมผืนผ้า (หนึ่งสี่เหลี่ยมมีขนาดเท่ากับ 0.90 x 1.80 เมตร) ประตูทางเข้าของแขกมีความสูงเพียง 80 เซนติเมตร ทำให้ทุกคนต้องคลานด้วยมือและเข่าเป็นแถวเดียวเข้าไป

ด้วยความสงบและเสมอภาคกันไม่ว่าผู้นั้นจะมีตำแหน่งสูงเพียงไร พื้นที่ตรงข้ามกับแขกคือ ประตูทางเข้าของเจ้าบ้านหรือผู้ที่ประกอบพิธีชงชา และส่วนที่ประกอบพิธีชงชามุมหนึ่งจะจัดวางแผ่นไม้กั้นระหว่างผนังกับเตาไฟ เป็นสัญลักษณ์แสดงถึงการแบ่งแยกห้องชงชาออกจากโลกภายนอกเพื่อความสงบแห่งจิตใจ

- ห้องเตรียม (Mizuya: 水屋) เป็นห้องเตรียมอุปกรณ์ที่จะใช้ในพิธีชงชาวมไปถึงการล้างหรือเก็บอุปกรณ์ต่างๆ เหล่านี้
- ห้องนั่งรอ (Yorisuki: 寄りすき) เป็นที่สำหรับให้แขกนั่งรอจนกว่าจะได้รับเชิญให้เข้าไปในห้องชงชา ตรงข้ามกับประตูทางเข้าของแขกเป็นส่วนที่เรียกว่า Tokonoma (床の間) ซึ่งเป็นส่วนที่ใช้แขวนภาพ ส่วนมากเป็นภาพตัวอักษรจีนที่เขียนเป็นคำมงคล ข้อคิดปรัชญาต่างๆ และมีแจกันประดับดอกไม้มุมหนึ่ง ส่วนอีกมุมจะวางถ้ำไม้ไผ่บนผ้าผืนเล็กๆ ภายในบรรจุกุ้ยาน ด้านหน้าของ Tokonoma (床の間) เป็นที่นั่งของแขกคนสำคัญหรือผู้ที่นำขบวนไปสู่ห้องชงชา

ทางเดินในสวน (Roji: 露地) เป็นส่วนที่เชื่อมต่อระหว่างห้องนั่งรอและห้องชงชา มีความยาวประมาณ 6 เมตร บรรยากาศโดยรอบจะประกอบไปด้วยสวนแบบญี่ปุ่นมีอ่างหินใส่น้ำสำหรับล้างมือและบ้วนปากอยู่ใกล้กับทางเข้าห้องชงชา หินแต่ละก้อนที่อยู่รอบๆ อาจจะถูกจัดเรียงอย่างเป็นระเบียบและทำความสะอาดอย่างหมดจด พร้อมต้นไม้ที่ถูกตกแต่งอย่างสวยงาม

อุปกรณ์ที่ใช้ในพิธีชงชา จะถูกจัดวางอย่างพิถีพิถันในตำแหน่งที่กำหนด โดยมักจะอยู่รอบๆ เตาไฟ (Furo: 風炉) และกาต้มน้ำร้อนขนาดใหญ่ (Kama: 釜) นอกจากนี้ยังมีโถบรรจุน้ำสะอาด (Mizusashi: 水指) ถ้วยชา (Chawan: 茶碗) ตลับใส่ชา (Natsume: 棗) ที่สำหรับวางกระบายดักน้ำ (Futaoki: 蓋置) โถใส่น้ำทิ้ง (Kensui: 建水) ไม้ชงชา (Chasen: 茶筴) ช้อนตักชา (Chasaku: 茶杓) อุปกรณ์ต่างๆ เหล่านี้มีคุณค่าทางศิลปะเป็นอย่างยิ่ง เจ้าของและแขกผู้มาร่วมจะระมัดระวังและสำรวมที่จะสัมผัสสิ่งเหล่านี้



ภาพที่ 2 Tea Ceremony: Ceremonial tea-room
ที่มา: Japan National Tourism Organization (2002)

ในการร่วมดื่มชาในพิธีชงชาตามวิถีชาวนั้น เมื่อแขกเข้ามาในห้องแล้วเจ้าบ้านจะเข้ามาในห้องชงชาในเวลาอันควรเพื่อแสดงการต้อนรับและถอยกลับไปแบบเงิบๆ จากนั้นจะรับรองแขกด้วยอาหาร kaiseki (懐石) มือเล็กๆ เป็นรายบุคคลโดยตามมารยาทแล้วแขกจะต้องรับประทานอาหารนั้นให้หมด เมื่อรับประทานหมดแล้วจะต้องนำภาชนะใส่อาหารไปวางไว้ในถาดของตนและเจ้าบ้านจะเป็นผู้ยกถาดออกไปที่ละถาด ในขั้นตอนนี้ถือว่าการดื่มชาในวาระแรกได้สิ้นสุดลง แขกทุกคนจะออกจากห้องชงชาไปนั่งรอในสถานที่ที่จัดไว้ให้ พิธีในตอนนี้เรียกว่า Nakadachi (仲立)

ในขั้นตอนที่สองถือเป็นพิธีชงชาที่แท้จริงจะมีการประกาศเชิญแขกให้เข้าไปในห้องชงชาด้วยการตีฆ้องเบาๆ หรือตีกระดานหนากๆ ที่แขวนอยู่เหนือห้องชงชา การตีโดยปกติ 5-7 ครั้ง เป็นการประกาศที่เจ้าของบ้านบอกว่าพร้อมที่จะให้ดื่มชาแบบเข้มข้นที่เรียกว่า Koicha (濃茶) โดยเจ้าบ้านจะวางถ้วยชาตรงหน้าแขกคนสำคัญก่อนและโค้งคำนับต่อแขกคนอื่นๆ เมื่อแขกคนสำคัญได้รับถ้วยชาแล้วจะวางถ้วยชาลงบนฝ่ามือซ้าย จับถ้วยชาให้มัน

ด้วยมือขวาแล้วจับหนึ่งครั้ง แสดงความชื่นชมต่อรสชาติของชาว่าดีเลิศ จากนั้นจับอีกสองครั้งหรือมากกว่านั้นก่อนส่งไปยังแขกคนที่สอง และคนอื่นๆ ตามลำดับจนครบแขกคนสุดท้ายจะส่งถ้วยชาคืนกลับให้แขกคนสำคัญเพื่อส่งคืนให้กับเจ้าบ้านอีกต่อหนึ่ง หลังจากนั้นเจ้าบ้านจะรับรองแขกด้วย Usucha (薄茶) หรือชาแบบอ่อนๆ

การดื่มชาในพิธีชงชานี้มีเคล็ดลับมารยาทที่ควรเรียนรู้คือ แขกจะต้องเลื่อนถ้วยชาด้วยมือขวาไประหว่างตัวเองกับแขกคนถัดไปทางด้านซ้าย จากนั้นคำนับให้แขกคนนั้นพร้อมพูดว่า Osakini (お先に) หมายถึง ขออนุญาตดื่มก่อนแล้วเลื่อนถ้วยชากลับมาทางด้านหน้าตนเอง คำนับให้เจ้าบ้านพร้อมกับพูดว่า Otemae choudai itashimasu (お手前頂戴いたします) หมายถึง ขอรับชาที่ท่านกรุณาชงให้ จากนั้นยกถ้วยชาด้วยมือขวาวางลงบนฝ่ามือซ้ายเบาๆ ด้วยความสำรวมหมั่นถ้วยชาตามเข็มนาฬิกาสองครั้งเพื่อจะได้ไม่ดื่มชาจากทางด้านหน้าถ้วย เมื่อดื่มเสร็จแล้วให้เช็ดขอบถ้วยหมั่นถ้วยทวนเข็มนาฬิกาอีกเพื่อให้ด้านหน้าของถ้วยมาอยู่ตรงหน้า วางถ้วยชาลงบนมือขวา ชื่นชมกับถ้วยชา

ด้วยมือทั้งสอง จากนั้นวางถ้วยชาบนฝ่ามือซ้ายและหมุนถ้วยตามเข็มนาฬิกาอีกครั้งก่อนส่งคืนให้เจ้าบ้าน

การเตรียมการ Temae (点前)

ในระหว่างการประกอบพิธีชงชาเรียกว่า Temae (点前) โดยก่อนและหลัง Temae นี้ผู้ประกอบการในการชงชาจะวางในตำแหน่งที่ต่างกัน ดังนั้นทุกขั้นตอนหากขาดสมาธิ การวางอุปกรณ์ต่างๆ ในตำแหน่งที่กำหนดจะไม่สามารถทำได้อย่างถูกต้อง ในห้องชงชาจึงจำเป็นต้องเงียบสงบเสียงเดียวที่ได้ยินเด่นชัดที่สุดในห้องชงชาคือ การคนชาจากไม้ชงชา (Chasen: 茶筌) และหากจะมีการสนทนากันระหว่างแขกที่ได้รับเชิญมาร่วมในพิธีชงชานี้ หัวข้อสนทนาที่เกี่ยวข้องกับพิธีชงชามีมากมายหลากหลายเพราะเกี่ยวข้องกับศิลปะทุกแขนง เช่น อิเคบานะ การจัดสวน ศิลปะของถ้วยชามอุปกรณ์ที่ใช้ในพิธี ในขั้นตอนสุดท้ายเมื่อทำความสะอาดเจ้าบ้านแล้ว แขกจะแยกย้ายกันกลับและโดยมารยาทพวกเขาจะกล่าวคำขอบคุณเจ้าบ้านในวันรุ่งขึ้นอีกครั้งอาจจะด้วยตนเองหรือทางจดหมาย

เมื่อศึกษาเรื่อง วิถีชา จะเห็นว่ามีเรื่องของ การเตรียมการที่เรียกว่า Temae (点前) ซึ่งไม่ใช่เป็นเพียงการจัดเตรียมของประกอบในพิธีชงชาเท่านั้น แต่ลึกลงไปถึงกระบวนการเรียนรู้ที่ต้องเข้าใจถึงการคัดเลือกแผ่นป้ายตัวอักษรมงคล การจัดดอกไม้ประกอบในพิธีที่ต้องเลือกตามฤดูกาลที่จะมีการจัดพิธีชงชา การคัดเลือกอุปกรณ์เซรามิก เครื่องถ้วยชา และยังรวมถึงการจัดแต่งสวน งานสถาปัตยกรรมของเรือนชา ซึ่งหากพิจารณาอย่างละเอียดแล้วจะพบว่า มีเรื่องมากมายที่ต้องศึกษาเพื่อเตรียมในการที่จะประกอบพิธีชงชา

วิถีชาเป็นเรื่องของศิลปะ และมีวัฒนธรรมประเพณีของญี่ปุ่นเป็นเป้าหมาย ซึ่งเป็นที่รับรู้และเข้าใจได้ว่ามารยาทและองค์ประกอบหรือความงามทางศิลปะที่เกิดขึ้นในวิถีชาเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ระหว่างผู้คน กล่าวคือ ในการจัดพิธีชงชาผู้จัดต้องเตรียมหลายสิ่งหลายอย่างเพื่อให้ผู้ที่มาร่วมเกิดความรู้สึกประทับใจ เช่น ผู้จัดต้องทำความสะอาดพื้นที่ด้านนอก

ของบ้านชาก่อนที่แขกจะมา ต้องคิดถึงกรอบแนวคิดหรือคอนเซ็ปต์และวัตถุประสงค์ของการจัดเพื่อที่จะจัดเตรียมอาหารและเลือกสิ่งของที่ตกแต่งห้องได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นวิถีชาจึงไม่ใช่เป็นเพียงพิธีกรรมชงน้ำชาให้แขกที่มาร่วมธรรมดาๆ เท่านั้น แต่หมายถึงการนำเสนอกระบวนการต้อนรับที่แสดงถึงความจริงใจของผู้เป็นเจ้าบ้านที่มีต่อแขก ด้วยแนวคิดของคณูญี่ปุ่นที่เชื่อว่าคนเราอาจมีโอกาสมพบกันเพียงครั้งเดียวในชีวิต (Ichigo ichie: 一期一会) ดังนั้นต้องทำให้การพบกันในครั้งนี้เป็นสิ่งที่ประทับใจที่สุด เพื่อเป็นการให้เกียรติซึ่งกันและกัน นอกจากนั้นเบื้องลึกของแนวคิด Ichigo ichie: 一期一会 ยังไม่ได้หมายความว่าเฉพาะการพบกันเพียงครั้งเดียวเท่านั้น แต่หมายรวมถึงกรณีที่เคยพบกันหลายครั้ง เช่น การร่วมในพิธีชงชาที่อาจพบกลุ่มคนกลุ่มเดิม จึงต้องทำให้การพบกันในแต่ละครั้งนี้เป็นเสมือนการพบที่อาจเป็นการพบกันครั้งสุดท้าย กล่าวคือต้องทำทุกอย่างด้วยความตั้งใจที่สุด

วิถีชาและวัฒนธรรมการต้อนรับแบบญี่ปุ่น

เมื่อพิจารณากระบวนการต้อนรับที่เกิดขึ้นในวิถีชาที่แฝงความคิดหลักปรัชญา Wa (和) คือ ให้ความเชื่อมั่นต่อกัน มีความไว้วางใจ มีการดูแลเอาใจใส่ซึ่งกันและกัน Kei (敬) คือ การเคารพให้เกียรติซึ่งกันและกัน Sei (清) คือ ความสะอาดบริสุทธิ์ ความจริงใจ และ Jaku (寂) คือ การปล่อยวาง ความสงบ ความสมถะ แล้วทำให้เข้าใจธรรมชาติของ “การบริการและการต้อนรับ” ของญี่ปุ่นที่เต็มไปด้วยความพิถีพิถัน การเอาใจใส่การอ่อนน้อมถ่อมตน การปฏิบัติต่อผู้เป็นแขกอย่างเสมอภาคกัน ไม่มีการแบ่งชนชั้น ทุกคนจะได้รับการปฏิบัติที่เท่าเทียมกัน ไม่ว่าจะมียศฐาบรรดาศักดิ์หรือไม่ก็ตาม การต้อนรับที่เจ้าบ้านเตรียมไว้จะอยู่บนพื้นฐานของการให้เกียรติและพื้นฐานของการทำให้แขกผู้มาเยือนมีความสุขประทับใจ การสื่อสารที่เกิดขึ้นในขณะร่วมพิธีชงชามีแต่ความเงียบโดยผู้เข้าร่วมจะแสดงออกถึงความพอใจจากสีหน้าที่เปี่ยมสุขต่อการดื่มชา หรือต่อการชื่นชม

ความงามของถ้วยชา ต่อความงามของโอเคบานะและแผ่นม้วนที่เขียนอักษรมงคลในห้องชงชา ในทำนองเดียวกัน ถ้าโยงกระบวนการต้อนรับนี้เข้าสู่การบริการของญี่ปุ่น เช่น การเข้าพักที่โรงแรมในรูปแบบของญี่ปุ่น กระเป๋าหรือสัมภาระของแขกจะถูกนำเสียงไปที่ห้องด้วยความระมัดระวัง และห้องพักจะได้รับการทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบดีเยี่ยมโดยเป็นการปฏิบัติที่ทำความด้วยความเต็มใจ ในประเด็นนี้หากมองการบริการที่เกิดขึ้นในที่อื่นๆ นอกเหนือจากญี่ปุ่นจะพบว่า ในการให้บริการมีระดับตามค่าตอบแทนที่ใช้ในการซื้อบริการนั้นๆ ลูกค้าสามารถให้เงินตอบแทนเล็กน้อยที่เรียกกันทั่วไปว่า ทิปแก่บริการที่ช่วยยกกระเป๋า หรือบริการที่ให้บริการเป็นที่ถูกใจ แต่สำหรับการบริการในญี่ปุ่นแล้วทุกอย่างถือเป็นหน้าที่เมื่อลูกค้ามาพักหรือมาใช้บริการที่โรงแรม ที่ร้านอาหาร พนักงานทุกคนมีหน้าที่ทำให้แขกที่มาใช้บริการได้รับการบริการที่ดีที่สุด และเกิดความพอใจสูงสุด โดยไม่จำเป็นที่ลูกค้าจะให้ทิป และทุกคนมีรูปแบบของการปฏิบัติต่อลูกค้าเหมือนกัน หากเปรียบเทียบแนวความคิดการให้บริการแก่ลูกค้าในสังคมที่นอกเหนือจากประเทศญี่ปุ่นกับประเทศญี่ปุ่นแล้วจะเห็นได้ว่า ประเทศอื่นๆ จะเน้นเหตุและผลที่เป็นรูปธรรม จึงมีการคาดหวังความพึงพอใจของลูกค้าต่อการบริการที่ได้รับ ซึ่งอาจจะตอบกลับมาด้วยคำชมหรือการให้ค่าตอบแทนด้วยเงินทองเล็กน้อย ในขณะที่ชาวญี่ปุ่นจะให้บริการแก่แขกหรือลูกค้าจากแนวความคิดการปฏิบัติหน้าที่ที่ดีเยี่ยมที่สุดของเจ้าของบ้านหรือเจ้าของกิจการ ซึ่งเป็นเรื่องของแนวคิดหลักปรัชญาที่เป็นนามธรรม จึงไม่มีการคำนึงถึงผลตอบแทนที่จะรับจากแขกหรือลูกค้าที่เป็นรูปธรรม ในประเทศญี่ปุ่นจึงไม่มีระบบการให้ทิป แนวคิดของการสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้มาเยือนได้ฝังรากลึกลงไปในวันวัฒนธรรมการต้อนรับของญี่ปุ่น เป็นมารยาทที่ได้รับการปฏิบัติสืบต่อกันมาเป็นศตวรรษ จนกลายเป็นรูปแบบของการต้อนรับแบบญี่ปุ่นที่เรียกว่า ไม่มีขีดจำกัด ขอเพียงให้แขกผู้มาเยือนมีความสุขและประทับใจ ไม่จำกัดเฉพาะในพิธีชงชาเท่านั้นแต่ในครอบครัวหรือสถานที่ทำงาน

ร้านค้าต่างๆ เราจะพบเห็นการบริการที่ไม่มีข้อจำกัดของคนญี่ปุ่นเพื่อให้ลูกค้าหรือแขกผู้มาเยือนเกิดความประทับใจและมีความพอใจสูงสุด ตัวอย่างที่เห็นได้ทั่วไปคือ เมื่อได้รับเชิญไปบ้านคนญี่ปุ่นเราจะได้รับการต้อนรับที่ดีเยี่ยม เริ่มจากการเลือกชาที่มีคุณภาพรับรองแขกที่มาเยือน พร้อมขนมหรืออาหารที่มาในภาชนะที่งดงาม พิถีพิถันตามฤดูกาล หรือเมื่อต้องติดต่อกับเรื่องธุรกิจ สิ่งแรกที่ได้รับก่อนการประชุมหรือคือการต้อนรับด้วยน้ำชาร้อนๆ ให้แขกที่มาเยือนเป็นการแสดงถึงความยินดีที่พร้อมจะเจรจา พูดคุยในเรื่องของธุรกิจต่างๆ เป็นต้น

บทสรุป

วิถีชาของญี่ปุ่นเริ่มต้นด้วยการรับเอาวัฒนธรรมชามาจากประเทศจีน หลังจากนั้นได้ผสมกลมกลืนเข้ากับแนวคิด รูปแบบการดำเนินชีวิตของคนญี่ปุ่นที่ได้รับอิทธิพลจากศาสนาชินโต ปรัชญาขงจื้อ และศาสนาพุทธนิกายเซนที่สอนให้มนุษย์กลมกลืนใกล้ชิดกับธรรมชาติ มีความเสมอภาคเท่าเทียมกัน วิถีชาเกิดขึ้นบนพื้นฐานของการสร้างความกลมกลืนกับธรรมชาติที่แสดงออกในสถาปัตยกรรมเรือนชา อุปกรณ์ชงชาหรือองค์ประกอบต่างๆ ที่ใช้ในการประดับตกแต่งเรือนชาหรือแม้แต่อาหารของหวานที่ใช้ในการต้อนรับแขกที่มาพร้อมพิธีชงชาก็เป็นสิ่งที่ล้อไปกับธรรมชาติ เช่น สี สัน วัตถุติดตามฤดูกาล เป็นต้น วิธีการปฏิบัติต่อแขกที่ได้รับเชิญมาร่วมในพิธีชงชาเต็มไปด้วยการให้เกียรติ แสดงถึงการเอาใจใส่แขกด้วยความจริงใจบนพื้นฐานวัตถุประสงค์ที่จะให้แขกที่มาเข้าร่วมในพิธีชงชามีความสุข ภายใต้แนวคิดหลักปรัชญา Wa (和) Kei (敬) Sei (清) Jaku (寂) ที่เน้นการดูแลเอาใจใส่ซึ่งกันและกันทำให้เกิดความไว้วางใจ สร้างความกลมกลืนสร้างความเป็นทีมที่ให้ความเคารพซึ่งกันและกัน มีการปฏิบัติต่อกันอย่างเท่าเทียม ทำให้เกิดความสุข ความประทับใจซึ่งรูปแบบการปฏิบัติดังกล่าวนี้ได้ฝังรากลึกในวันวัฒนธรรมการต้อนรับของญี่ปุ่น ทุกครั้งแขกผู้มาเยือนจะได้รับการดูแลอย่างดีเยี่ยมบนพื้นฐานของความคิดที่ว่า การพบกันในแต่ละครั้งเสมือนเป็นการพบกันครั้งแรก

หรือเป็นการพบกันเพียงครั้งเดียวที่อาจจะไม่ได้พบกันอีก ดังนั้นจึงต้องต้อนรับแขกผู้มาเยือนให้เกิดความประทับใจ เสมอ รูปแบบและวิธีการปฏิบัติในการต้อนรับที่ทำให้แขก ได้รับความพึงพอใจสูงสุดนี้มิได้เกิดขึ้นเฉพาะในพิธีชงชา ตามแบบวิถีชาเท่านั้น แต่ได้ฝังรากลึกในสังคมญี่ปุ่นโดยมี

การพัฒนาปรับปรุงให้สอดคล้องกับยุคสมัย ก่อเกิดเป็น วัฒนธรรมการต้อนรับที่มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีอิทธิพลต่อการใช้ชีวิตประจำวันของคนญี่ปุ่น และเป็น ต้นแบบของวัฒนธรรมการต้อนรับของญี่ปุ่นที่ไม่เหมือน สังคมชนชาติใดในโลก

References

- Dansilpa, K. (2002). *The Delights of Tea*. Bangkok: Iknueng Press. [in Thai]
- Eto, H., Dey, N., Liu, I-C. & Roy, P. (2015). Comprehensive Study of Tea Culture and Its Possible Contribution to Creativity Education in Locals. *International Journal of Research in Sociology and Anthropology (IJRSA)*, 1(1), 54-64.
- Fling, S. (1998). Psychological Aspects of the Way of Tea. *Japanese Studies Association Journal*, 2, 29-36.
- Haga, K. (1989). The wabi aesthetic through the eyes. In Varely, P. (Ed.). *Tea in Japan: Essay on the History of Chanoyu*. USA: University of Hawaii Press, Honolulu.
- Harnkarnchanasawat, S. (2012). *Resurgence of Chinese Tea Consumption as "High Culture" in Contemporary Bangkok Metropolis*. Bangkok: A Dissertation Submitted in Partial Fullfillment of the Requirements for the Degree of Doctor of Philosophy Program in Thai Studies Faculty of Arts Chulalongkorn University.
- Hattori, K. (2008). *Recommendation of Hospitality Science*. Tokyo: Murazen.
- Japan National Tourism Organization. (2002). *Tea Ceremony: Ceremonial tea-room*. Retrieved December 15, 2016, from <http://www.jnto.go.jp/eng/indepth/cultural/experience/f.html>
- Kondo, D. (1985). The way of tea: a symbolic analysis. *Man London*, 20(2), 287-306.
- Okubo, T. (2005). *Shinyaku Cha no Hon* (13th ed.). Tokyo: Kodokawa. [in Japanese]
- Phitchomphu, P. (2010). *Tea: Contemporary Health Drink*. Bangkok: PlanB Press. [in Thai]
- Rungrasami, R. (2006). *The Aroma of Tea* (4th ed.). Bangkok: Praew Press. [in Thai]
- Sakae, T. (2005). *Cha to Omotenashi no bunka*. Tokyo: NTT. [in Japanese]
- Sato, Y. & Parry, M. E. (2015). The influence of the Japanese tea ceremony on Japanese restaurant hospitality. *Journal of Consumer Marketing*, 32(7), 520-529.
- Shufunotomoshu. (2005). *Kettei Ban OchaDaizukan*. Bangkok: Blue Sky Press. [in Thai]
- Soshitsu, S. (1996). *Sadounyuumon*. Kyoto: Tankosha. [in Japanese]
- Thepkampanat, A. (2005). *Meaning Concept and Issue about "Culture"*. Retrieved June 19, 2016, from <http://www.culture.go.th> [in Thai]

Tripadvisor. (2017). *Photo “Tea House”*: Kodai-ji Temple. Retrieved January 12, 2017, from https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g298564-d321402-i189171563-Kodai_ji_Temple-Kyoto_Kyoto_Prefecture_Kinki.html

Wachiradilok, W. (2004). *“Japanese Tea” in Eastern Heart*. Bangkok: Thammasat University Press Rangsit Campus. [in Thai]



Name and Surname: Tipawan Apiwanworarat

Highest Education: Master degree in Information Science (MIS), Keio University, Tokyo Japan

University or Agency: Panyapiwat Institute of Management

Field of Expertise: Advertising, PR, Marketing, Cross-Cultural Management, Japanese Translation

Address: 85/1 Moo 2, Chaengwattana Rd., Bang Talad, Pakkred, Nonthaburi 11120