

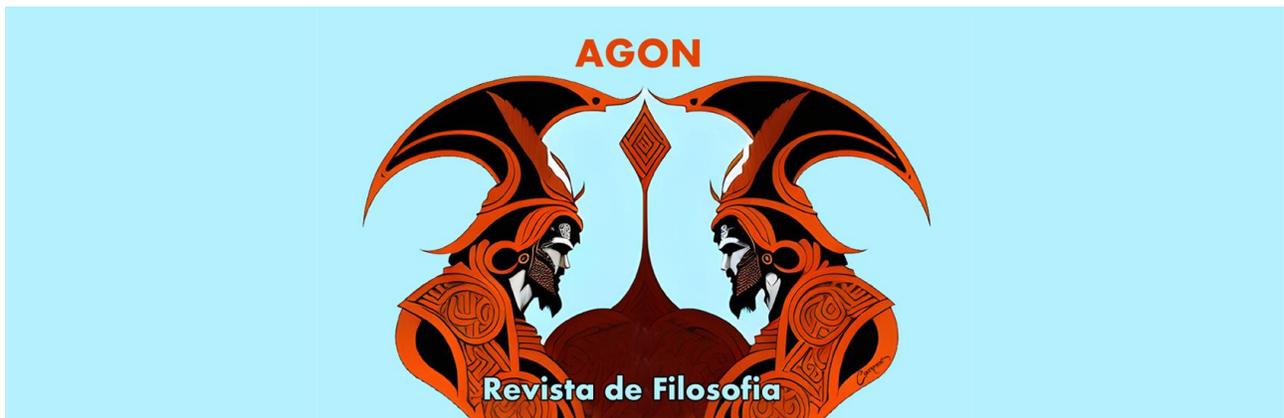
A ARTE DO CHÁ CHINESA CONTEMPORÂNEA E SUA ANALÍTICA IMANENTE

Thiago Braga¹

RESUMO: O presente artigo descreve a dinâmica operacional de um fenômeno contemporâneo de crescente popularidade na China urbana, a Arte do Chá Chinesa Contemporânea (*zhonghua dangdai chayi*). Afastamo-nos de uma dicotomia através da qual a Arte do Chá Chinesa Contemporânea deve ser classificada exclusivamente como uma “arte milenar” imutável e estática ou como uma tradição inventada sem real conexão com o passado cultural chinês. Como alternativa, aqui é proposto um *framework* cuja constituição está adjacente a lógicas analíticas levantadas pelos próprios interlocutores desta pesquisa, os mestres e praticantes da Arte do Chá Contemporânea Chinesa. Demonstramos através da análise dos dois termos utilizados em chinês para referenciar a Arte do Chá – *chayi* e *chadao* – para demonstrar como esse fenômeno invoca dimensões estéticas, éticas e cosmológicas que não reduzem o consumo de chá ao pensamento nem à sensação, mas que mediam relações entre ambos.

ABSTRACT: This paper describes the operative dynamics of an increasingly popular phenomenon in urban China, Contemporary Chinese Tea Art (*zhonghua dangdai chayi*). We eschew the dichotomy through which Contemporary Chinese Tea Art must be understood exclusively as static and unchanging “millenary art” or as an invented tradition with no real connection to the Chinese cultural past. As an alternative, we propose a framework built in the adjacencies of analytical logics raised by the interlocutors of this research, Tea Art masters and practitioners. Through an analysis of the two terms used in Chinese to refer to Tea Art – *chayi* and *chadao* – we demonstrate that this phenomenon invokes aesthetic, ethical and cosmological dimensions that do not reduce tea drinking to thought not sensation, but that mediate relations between both instead.

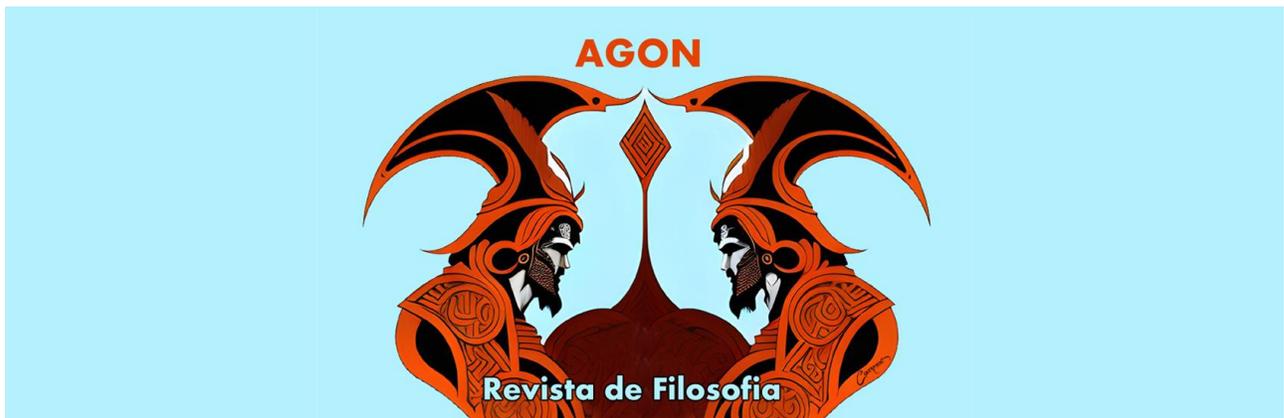
¹ Doutorando em Antropologia Sociocultural Pela Universidade da Califórnia em Davis. Email: tbraga@ucdavis.edu.



INTRODUÇÃO

O polímata chinês Lin Yutang dedicou um capítulo de seu livro seminal “A Importância de Viver²” ao ato de beber chá, onde ele alega que “há algo na natureza do chá que nos leva a um mundo de silenciosa contemplação da vida” (Lin, 1998 [1937], p. 224.). As palavras de Lin, escritas há quase um século, são imbuídas de renovada importância em luz da crescente popularidade da cultura do chá na China urbana contemporânea. Neste novo momento de explosiva criatividade, a conexão humana com o chá é inserida em uma rede simbólica complexa que eleva o ato de beber chá para além do simples ato de consumir uma bebida. A já bem conhecida denominação “Arte do Chá Chinesa” passou a abranger uma constelação de práticas, conhecimentos incorporados, e discursos populares resultando em duas importantes consequências. Primeiramente, ela constrói a conexão entre humanos e chá em termos estéticos, desta forma elevando o ato de beber chá a uma forma de arte. Por segundo, ela posiciona a importância dessa arte no horizonte conceitual articulado pela história do pensamento chinês, ao mesmo tempo reconfigurando a importância de seus conceitos para o contexto de uma vida urbana contemporânea. No cerne deste processo, uma classe de autodenominados “mestres do chá” exercem um papel chave, realizando um esforço de curadoria da Arte do Chá através de cursos, publicações, abertura de espaços para discussão entre entusiastas e experts, e tours de

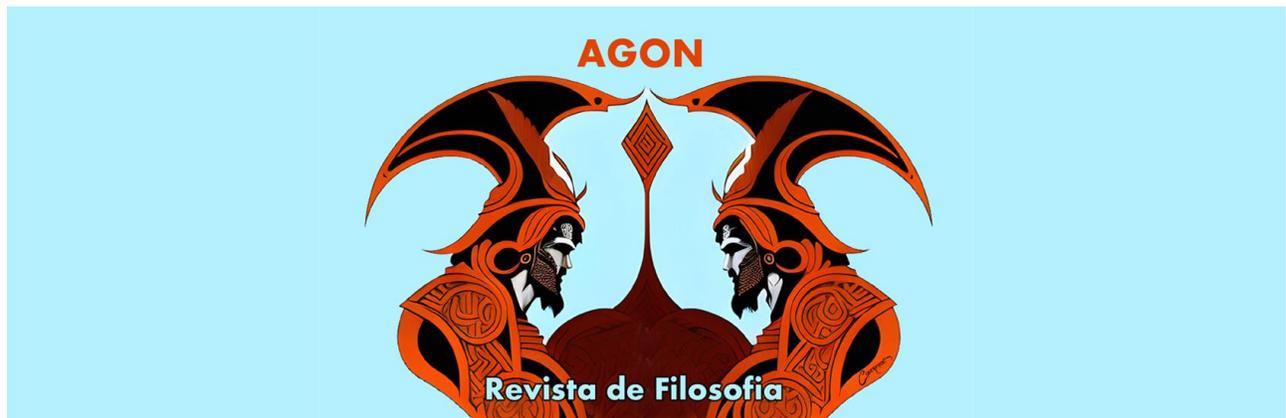
² É interessante apontar que esse livro foi originalmente escrito por Lin Yutang em inglês, para um público ocidental, com o nome “The Importance of Living”, fazendo assim o nome da versão em português uma tradução literal. Porém, quando traduzido para o Chinês posteriormente, foi utilizado o título “生活的艺术” (*shenghuo de yishu*), que literalmente traduz-se como “a arte de viver” em português. A partir deste pequeno exemplo podemos já constatar a relativa relevância que carrega o senso de estética na condução da vida no contexto sociocultural chinês.



peregrinação a florestas populadas pela árvore do chá, *Camellia Sinensis*. À medida que tais esforços curatoriais se expandem, eles começam a se cruzar com preocupações éticas mais amplas de uma China que luta contra a quebra de sua ordem simbólica ocasionada pelo rápido desenvolvimento econômico nas décadas pós-reforma.

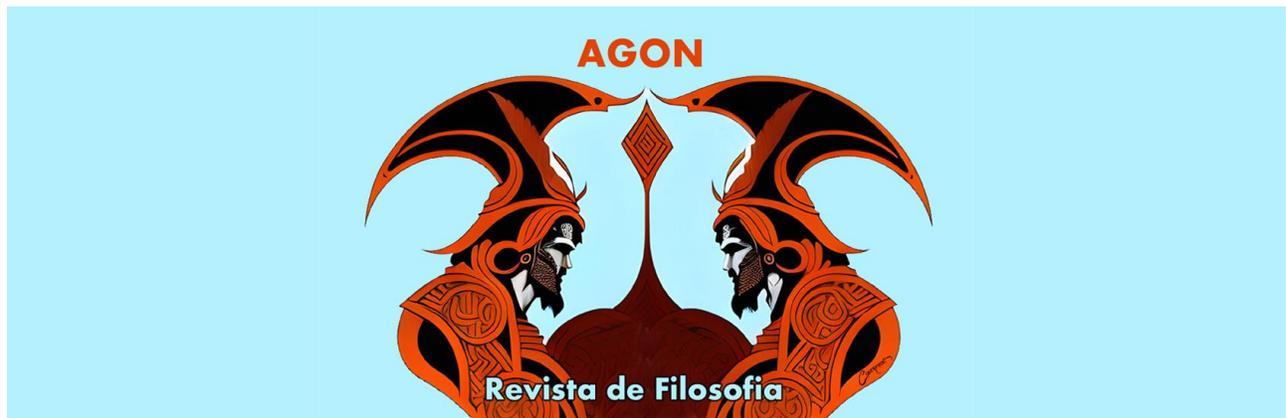
O presente artigo argumenta que a popularização da Arte do Chá Chinesa Contemporânea não é o redescobrimto de uma “tradição milenar”. Com efeito, a denominação Arte do Chá Chinesa *Contemporânea* se faz necessária, pois ela constitui um fenômeno social contemporâneo inserido em processos complexos e contínuos de intercâmbio cultural no Leste Asiático³. A ascensão da Arte do Chá Chinesa Contemporânea está, sem dúvidas, emaranhada nas metamorfoses das estruturas de classe chinesas, na busca por novas avenidas de mobilidade social, e no crescimento de uma indústria do chá que se esforça em comercializar a cultura do chá. Contudo, como argumenta Shuen-Derr Yu, na tarefa de compreender o valor sociológico da Arte do Chá Chinesa Contemporânea o arcabouço teórico Bourdieusiano — fundado nas ferramentas conceituais do habitus, distinção, e gosto — é insuficiente. Ao renderizar os fenômenos estéticos através do quadro totalizante de uma

³ O renomado esteta japonês Kakuzo Okakura descreve parte desse intercâmbio em seu ensaio “O livro do chá”, que descreve a cerimônia do chá Japonesa (*chadō*) e seu relacionamento com diversos aspectos da cultura do Japão. Nesse livro, Okakura argumenta que o *chadō* pode ser compreendido como a fruição, no Japão, de formações culturais que também existiam na China, mas que foram impedidas de germinar por causa das tribulações geopolíticas do período dinástico. De forma semelhante, a colonização japonesa de Taiwan no século XX abriu uma zona de interface e influência que permitiu a construção da Arte do Chá Chinesa Contemporânea, um fato amplamente reconhecido por praticantes Taiwaneses e Chineses (ver ZHANG, 2018 para mais detalhes). Evidentemente, a existência dessa comunicação imbuída em redes de poder não significa que as dinâmicas de formas culturalizadas de consumo de chá são as mesmas em todos esses países — o que torna um vocabulário reduutivo que visa averiguar e comparar artes do chá como “legítimas” e “cópias” particularmente inadequado para a presente discussão. De qualquer forma, o ponto a ser frisado aqui é que um universo conceitual (parcialmente) compartilhado existe entre China, Taiwan e Japão, o que permite que as formações culturais do consumo de chá viagem e se tornem localizadas criando efeitos contingentes.



homologia entre estratificação de classes e estilos de vida, o arcabouço Bourdieusiano ignora o fato de que tais fenômenos são fundados em mundos culturais compartilhados de experiência sensorial moldados por desenvolvimentos socioculturais de longo prazo, os quais Yu denomina “paisagens sensoriais” (*sense-scapes*). Utilizando o prisma da paisagem sensorial, compreendemos o ato de beber chá como uma plataforma de enculturação onde a cultivação do corpo opera como um modo de aprendizagem cultural (YU, 2014). De forma semelhante, Kimine Mayuzumi demonstra que a cultivação do corpo através do consumo de chá ritualizado é um modo de conhecimento incorporado que não é hierarquicamente inferior a outras formas de produzir conhecimento. Pelo contrário, tal forma de conhecimento incorporado possui profundos efeitos curativos em meio a hegemonias culturais e sociais quando aplicado em contextos específicos (MAYUZUMI, 2006). É crucial apontar, todavia, que a paisagem sensorial compartilhada não é uma construção estática, mas sim o terreno de múltiplas intervenções de natureza estética que buscam reconfigurar o relacionamento entre o corpo e as estruturas sociopolíticas.

Por outro lado, o presente artigo não faz uso da caixa preta conceitual da “tradição inventada” hobsbawmiana. Assim evitamos a domesticação do mundo do Outro como uma série de construções sociais e linguísticas orientadas por “verdades sociais” que são invisíveis para o próprio Outro. Será proposto aqui um *framework* cuja constituição está adjacente a lógicas analíticas levantadas pelos próprios interlocutores desta pesquisa, os mestres e praticantes da Arte do Chá Contemporânea Chinesa. Desta forma, este artigo dialoga com a proposição radicalmente anti-etnocêntrica feita por Mei Zhan de que imanente ao fenômeno social está uma estrutura analítica para compreender o próprio fenômeno (ZHAN, 2018). Os pontos de partida para o *framework* aqui proposto são os dois principais termos, em chinês,



que se traduzem para o inglês “Tea Art”: *chayi* (茶艺) e *chadao* (茶道), ambos constituídos pelo ideograma para chá (茶 *cha*), seguido por outro ideograma. O primeiro, *yi*, significa arte e técnica. O segundo, *dao* (“O Caminho”) é um componente chave do pensamento chinês, e carrega consigo uma conotação simultaneamente cosmológica e ética. Por *dao* compreendemos 1) o princípio cosmológico de todas as coisas e 2) uma forma de viver de acordo com preceitos éticos estabelecidos por esta cosmologia. A fim de caracterizar a Arte do Chá China Contemporânea em toda a sua complexidade, *yi* e *dao* serão tomados como lógicas inter-relacionadas, porém irredutíveis, que invocam dimensões estéticas, éticas e cosmológicas que não reduzem o consumo de chá ao pensamento nem à sensação, mas que mediam relações entre ambos.

Pensando nonexo articulado pelas lógicas *yi* e *dao*, este artigo evita pensar a partir de um dualismo onde a Arte do Chá China Contemporânea deve ser definida como uma relíquia de sabedoria ancestral oriental ou como uma ilegítima tradição inventada. O ponto aqui frisado como alternativa é este: o que se conhece por “Arte do Chá China” (ou “Chinese Tea Art”) é constituído e reconstituído através de uma dinâmica topologia de conceitos e práticas, bem como a mobilização de afetos e discursos populares. Mais importante ainda, propõe-se aqui que o surgimento da Arte do Chá China Contemporânea aponta para um momento crítico do projeto de modernização chinês, onde a população urbanita pondera cada vez mais sobre questões de bem-estar mental e espiritual, e procura reconstruir as relações éticas cotidianas para consigo mesmo, com o outro, e com a natureza.

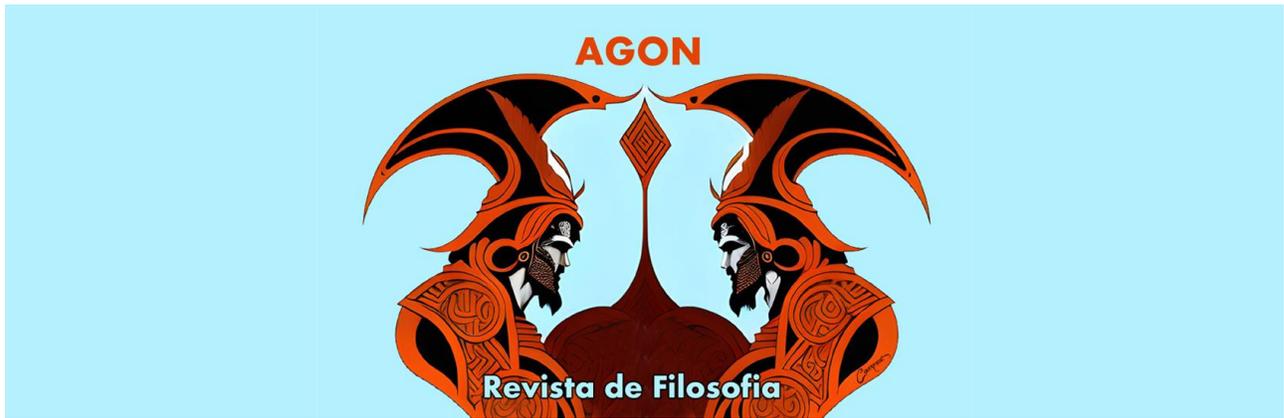


CHAYI 茶艺 E A EDUCAÇÃO DA SENSIBILIDADE

Em uma tarde do verão de Kunming, capital da província de Yunnan no sudoeste chinês, eu me encontrava com outras seis pessoas na sala de estar da mestra do chá Lu Xiaofeng⁴, onde fazíamos um curso introdutório de Arte do Chá Chinesa Contemporânea. Naquele dia, aprendíamos sobre a composição do *chaxi* (茶席 “mesa de chá”), composto por um arranjo de todos os receptáculos necessários para a infusão de chá, acompanhados de peças decorativas como vasos de flores, incensos, e pequenas estatuetas de barro chamadas de “pets de chá”. Lu Xiaofeng nos dizia que o *chaxi* era mais do que uma ferramenta, mas uma peça decorativa como um todo. Desta forma, a decoração do cômodo onde se encontra o *chaxi* precisa ser harmonizada, um fato que motivou Lu Xiaofeng na sua escolha de adornamentos para sua sala — naquele verão, presenciei múltiplas mudanças na decoração de sua sala de estar, com a introdução e remoção de pinturas e esculturas. Tais mudanças eram sempre motivadas pela vontade de criar diferentes estilos de *chaxi*.

Durante aquela mesma lição, Lu Xiaofeng chamou nossa atenção para um elemento em particular de seu *chaxi*, a “bandeja de chá” (*chapan* 茶盘), onde ficam posicionados o copo com tampa onde a infusão é realizada (*gaiwan* 盖碗) e o “copo justo” (*gongdaobei* 公道杯) onde a infusão é despejada antes de ser distribuída para os copos de chá individuais. Ela apontou o fato de que a sua bandeja de chá era, na verdade, uma pedra de pavimentação retangular que ela havia encontrado na rua. Apesar de semanas procurando por bandejas de chá em lojas

⁴ Para proteger a identidade dos interlocutores desta pesquisa, pseudônimos são utilizados.



especializadas, foi apenas ao encontrar aquela pedra de pavimentação que Lu Xiaofeng sentiu que havia encontrado algo que lhe permitiria expressar o senso de “simplicidade rústica” (*guzhuo* 古拙) que ela desejava. Ao mencionar que nós deveríamos nos esforçar para criar mesas de chá que expressassem nossas sensibilidades, ela frequentemente frisava o ponto de que gastos com coisas relacionadas a chá nunca deveriam ser uma fonte de preocupações. Deveríamos gastar apenas o que podíamos, e éramos encorajados a ser criativos com o que havia no nosso entorno como ela havia feito com a pedra de pavimentação.

A criação de um *chaxi* requer um balanço de funcionalidade e expressão estética, levando a considerações sobre como diferentes tipos de chá⁵ requerem receptáculos de diferentes materiais criar infusões com o sabor adequado. Nesse processo subjaz uma “poética”, onde o praticante de Arte do Chá China Contemporânea cultiva a sua sensibilidade, criando familiaridade sensorial com diferentes tipos de chá e receptáculos de diferentes materiais (WRITER, 2012). Por outro lado, o *chaxi* é um veículo de expressão estética, por vezes indo contra a praticidade. No caso de Lu Xiaofeng, como ela própria admitia, seria mais prático utilizar uma bandeja de chá comercial, sendo essa uma caixa retangular oca que pode conter o excesso de água e onde infusões que perderam a sua temperatura antes de serem consumidas podem ser despejadas. Ao escolher a pedra de pavimentação, ela sacrificou a funcionalidade

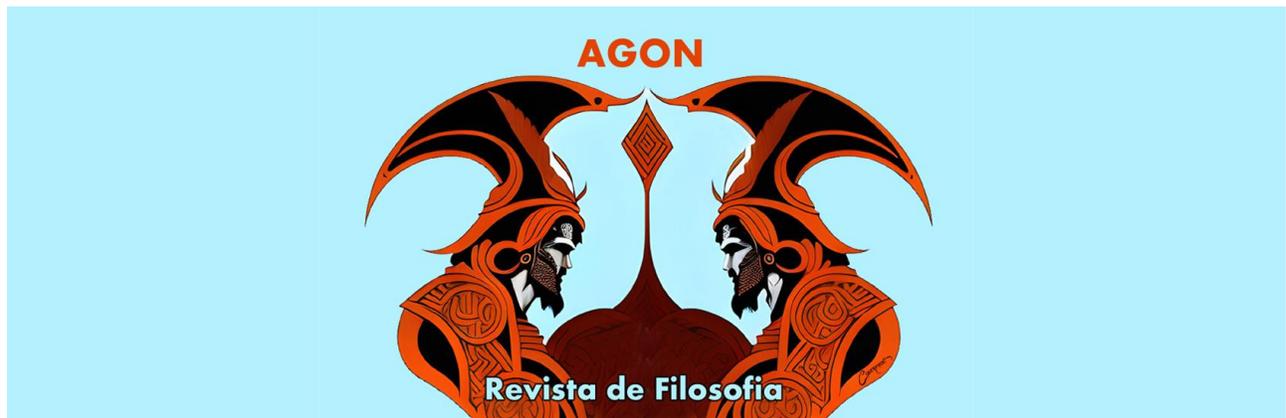
⁵ É importante apontar aqui que o que se compreende por “chá” na China é especificamente a folha da *Camellia Sinensis* que é processada para criar um dos 6 diferentes tipos de chá. O atual sistema de divisão de chá foi criado por Chen Chuan em 1979, em um estudo intitulado “Classificação de Chá em Teoria e Prática” (茶叶分类的理论与实际 *chaye fenlei de lilun yu shiji*). A principal diferença está no processamento da folha, especialmente na fermentação, que permite níveis diferentes de oxidação. Em crescente nível de oxidação, os seis tipos de chá são: verde, amarelo, branco, azul-verde (青 *qing*, também chamado de oolong), vermelho e preto. Para cada categoria existem inúmeras subcategorias que dependem de fatores como cultivares e *terroir*.



por algo capaz de transmitir sua preferência estética com precisão — o que requeria a adição de uma “tigela de despejo”, além de copos de chá que combinavam com a composição geral. Desta forma, cada peça do *chaxi* (incluindo a pedra) opera como o que Alfred Gell denomina “índice” — entidades materiais que motivam respostas, inferências, e interpretações cognitivas (GELL, 1998). Também importante é o fato de que o *chaxi* encoraja um “olhar estético” que engendra arranjos espaciais, como demonstrado pelo rearranjo iterativo da sala de estar de Lu Xiaofeng.

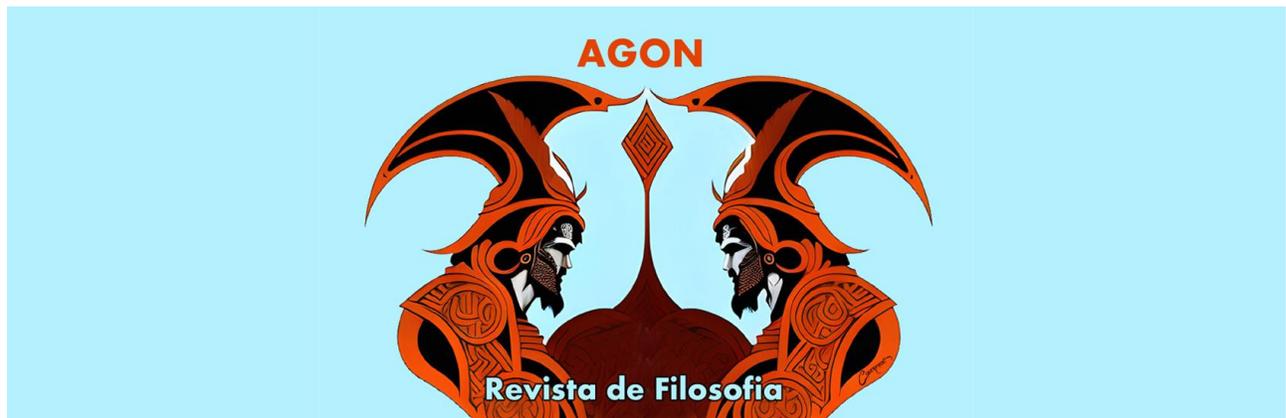
Outro elemento fundamental da lógica *yi* é o foco na “sopa do chá” (*chatang* 茶汤, termo utilizado para descrever o líquido que resulta da infusão do chá) como um objeto de arte em si. Em seu livro “O Caminho do Chá: Uma Perspectiva Contemporânea” (*xiandai chadao sixiang* 现代茶道思想, publicado em 2015) Cai Rongzhang classifica a Arte do Chá China Contemporânea como uma forma de arte abstrata, sugerindo que a apreciação da sopa do chá é semelhante à apreciação de uma pintura abstrata. Cai Rongzhang é um dos criadores da Arte do Chá China Contemporânea e fundador do primeiro centro de treinamento de Arte do Chá, Instituto de Cultura do Chá Lu-Yu⁶, hoje considerado um renomado centro de cultura do chá chinesa com múltiplas filiais na China e em Taiwan. Para ele, transformar a sopa do chá em um objeto de arte requer treinamento em “preparar bom chá” e “preparar chá propriamente”, ambas frases sendo traduções do chinês *pao hao cha* (泡好茶). É apenas quando se consegue

⁶ Lu-Yu (733 — 804) é reverenciado na China e em Taiwan como o “Sago do Chá” (茶圣 *cha sheng*). Credita-se a ele o primeiro manuscrito sobre chá escrito no mundo, o “Clássico do Chá” (茶经 *cha jing*). Apesar de já haver na China imperial uma cultura do chá anterior à sua existência, foi a intervenção de Lu-Yu que imbuiu o ato de beber chá em uma rede simbólica de ordem espiritual e moral (HINSCH, 2015). Portanto, invocar o nome de Lu-Yu (como é comumente feito no mundo do chá chinês) deve ser compreendido como algo feito com um duplo objetivo. Primeiro é a reivindicação de uma continuidade histórica em relação à cultura do chá já existente. Segundo é uma forma de ecoar as dimensões morais e espirituais contidas no ato de beber chá em contextos específicos.



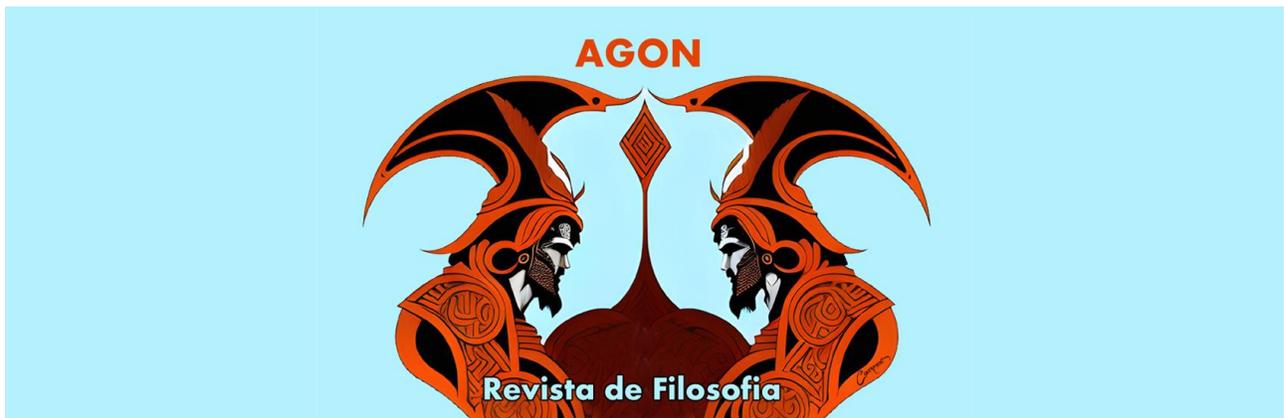
“propriamente preparar bom chá” que a sopa do chá pode ser considerada um objeto de arte que carrega consigo um senso de beleza. Esse senso de beleza, no entanto, não está prontamente disponível na degustação, mas é de natureza abstrata, e requer uma educação estética para ser devidamente apreciado. É nessa apreciação que se apreende os “conceitos abstratos” (chouxiang gainian 抽象概念) que são transmitidos por meio do bom chá propriamente preparado. Um desses conceitos é o que ele chama de “a beleza de kongji” (*kongji zhi mei* 空寂之美). *Kongji* é um adjetivo que pode ser traduzido como “vazio” ou “desolado”, indicando um sentido de contemplação e exame de consciência feito em um estado de tristeza. Para Cai Rongzhang, evocar a beleza de *kongji* é uma característica única da Arte do Chá China Contemporânea. É uma sensação de prazer que surge do desprazer e pode fazer com que aquele que bebe o chá experimente uma sensação libertadora (*satuo* 洒脱). Uma história contada pelo mestre do chá taiwanês Zhou Yu durante uma entrevista exemplifica a sensação sublime de *kongji*: “Quando você bebe um bom chá, ele pode realmente comovê-lo. Eu tenho um amigo, às vezes quando ele toma chá ele chora. Por que ele está chorando? Não sei!” Portanto, nessa perspectiva, a própria sopa de chá é um objeto estético capaz de comover o degustador treinado, induzindo-o a estados emocionais específicos que permanecem acessíveis apenas por meio de uma educação análoga à da apreciação da arte abstrata.

Vistas sob o contexto sociocultural Chinês, as transformações trazidas por essa educação são ao mesmo tempo estéticas e éticas, da mesma forma que são individuais e sociais. De fato, ao elevar o consumo de chá à arte, Cai Rongzhang acrescenta-o a uma lista já existente de práticas (como a música e a caligrafia, por exemplo) para alcançar uma educação estética. Essa educação estética, por sua vez, é vista como um alicerce fundamental de uma sociedade civil



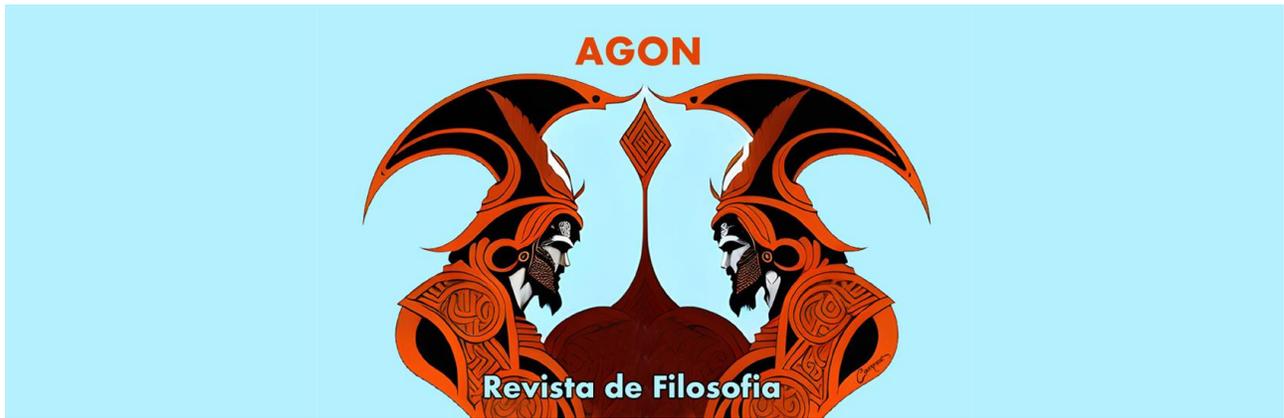
harmoniosa. Tanto a proposta de Cai Rongzhang da sopa do chá como obra de arte quanto as lições de Lu Xiaofeng sobre o *chaxi* estão localizadas em diálogos históricos mais amplos, na China e em Taiwan, sobre o papel da atividade estética como um veículo para abordar problemas morais, cultivar o indivíduo e modernizar a sociedade. O registo estético da Arte do Chá Chinesa Contemporânea assenta-se sobre um nexó político-estético, operando como uma forma de criar uma ligação afetiva entre o corpo e estruturas sociopolíticas através de um cultivo da sensibilidade que conduz à moralidade pública e ao dever cívico na esfera social. Nesse sentido, imanente à Arte do Chá está o que Ban Wang identifica como a “estética política” (*political aesthetics*) que orientou pensadores chineses do começo do século XX a responderem à questão da reforma moral com o conceito de educação estética. Por exemplo, Cai Yuanpei propôs substituir a religião pela educação estética (*meiyu daiti zongjiao* 美育代替宗教), tratando essa como um vetor importante para a passagem da particularidade à universalidade, da moral individual à moral pública e à virtude cívica. Essa estética política, portanto, inscreve a moralidade e a autoridade no corpo, levando em conta as necessidades, sentimentos e desejos sensuais, ao mesmo tempo em que dá licença à emancipação e à reconfiguração da personalidade (WANG, 2020).

Há uma visível afinidade entre a noção de estética política de Wang e aquela proposta por Jacques Rancière. Para Rancière, uma estética prevalece no cerne da política, delimitando espaços e temporalidades, modalidades de experiência, e o que está em jogo na política como forma de experiência (RANCIÈRE, 2009). “Estética” aqui é definida como um “sistema de formas *a priori* determinando o que se dá a sentir (p.16)”. O redesenho desse sistema — a partilha do sensível — é um ato eminentemente político porque ele (re)engendra uma lógica de visibilidade que determina o que é comum, importante e politicamente relevante para uma

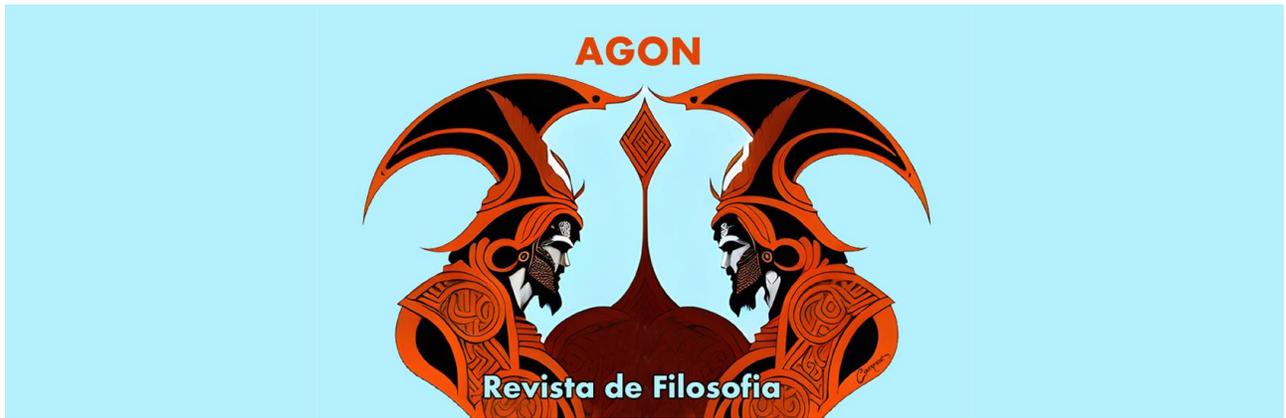


comunidade. É com essa conceituação da estética como uma forma que revela o que é possível no registro moral, político e artístico simultaneamente que devemos entender o consumo de chá como uma prática estética na primeira instância. Neste contexto, elevar o consumo de chá a uma forma de arte é torná-lo uma forma de intervir “na distribuição geral das maneiras de fazer, e nas suas relações com maneiras de ser e formas de visibilidade” (p.17). O relacionamento entre maneiras de fazer e formas de visibilidade era repetidamente ilustrado durante as aulas de Lu Xiaofeng. Em diferentes momentos ela pausava sua fala e, retomando-a com um tom conclusivo, comentava que “as coisas que a Arte do Chá busca são coisas que podem levá-lo a um bom e belo *yijing*”. O que é um *yijing* (意境)? O conceito é de difícil tradução e está no cerne da busca intelectual por uma concepção chinesa de estética na gênese do século XX. Suas propostas traduções incluem “concepção artística” (*artistic conception*), “imaginário espacial” (*spatial imagery*), “estado de intencionalidade” (*state of intentionality*) e “densidade da alma” (*soul density*) (ZONG & DE MEYER, 2017). Yuk Hui opta por uma tradução literal, definindo *yijing* como um meio (*jing* 境) de sentidos (ou significados, *yi* 意), sendo assim uma atmosfera em perpétuo movimento (HUI, 2021). A partir dessas definições, *yijing* ressoa em dois registros: primeiro como um espaço conceitual habitável (um *milieu*, uma atmosfera) agenciado por um modo de devir onde o sujeito se relaciona esteticamente com o *chaxi* (e com o seu entorno, mais amplamente); em segundo lugar, como uma faculdade da consciência para apresentar ideias estéticas através de uma intencionalidade que reside no sujeito devidamente treinado.

Expandimos aqui no conceito de *yijing* brevemente, fazendo recurso aos seus dois principais teóricos no século XX, Wang Guowei e Zong Baihua. Wang Guowei usa *yijing* de



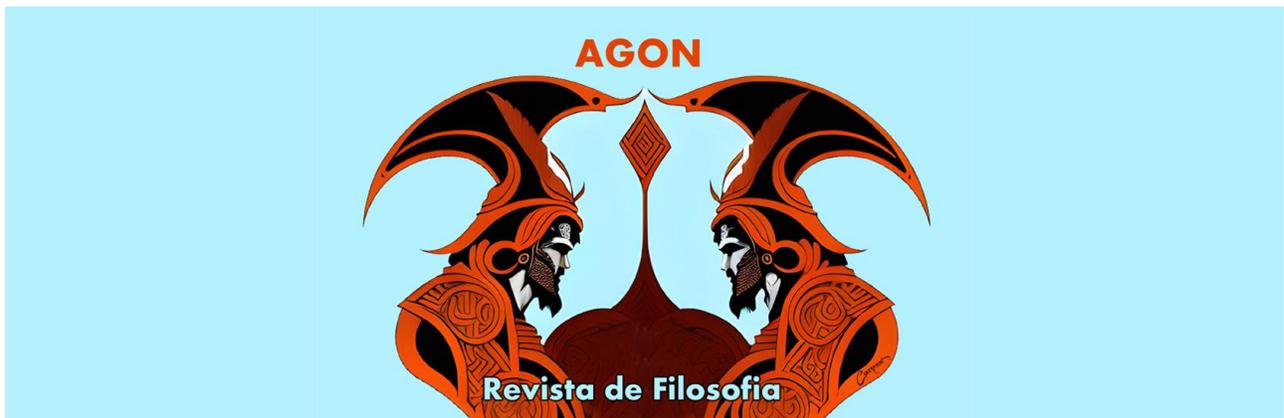
forma intercambiável com *jingjie* (境界 “estado”), tendo este conotações budistas, sendo frequentemente aplicado para descrever o escopo da percepção sensorial ou característica da experiência, sendo assim definido como “o estado poético por excelência” (WANG, 2002. Tradução nossa). Zong Baihua define *yijing* como o elemento que é transmitido dos sentimentos subjetivos do artista para os fenômenos objetivos do mundo, “criando assim uma visão espiritual incomensuravelmente profunda [...] Essa visão espiritual constitui a concepção artística [*yijing*], o elemento que transforma a arte em arte” (ZONG & DE MEYER, 2017, p.371. Tradução nossa). Assim, compreende-se por *yijing* um espaço afetivo-conceitual de apreensão estética do mundo. O acesso a esse “estado poético” permite criar obras de arte, e transcender a dicotomia sujeito/objeto no imbuir das coisas com potencialidades que vêm das densidades da alma. *Yijing* é tanto o “estado” que se habita ao considerar os elementos espaciais e materiais necessários da Arte do Chá Chinesa Contemporânea, quanto a substância que vem da faculdade criativa do sujeito e está contida na obra de arte. É por esta razão que a Arte do Chá Chinesa Contemporânea é frequentemente vista por seus praticantes não somente como a arte de beber chá em si, mas como “a arte de viver” em sentido lato. O conceito de estética aqui elaborado também se aproxima da noção foucaultiana de “arte de existência”, compreendida como uma técnica de autoconstrução por meio da qual as pessoas não apenas estabelecem regras de conduta, mas também buscam transformar-se, mudar a si mesmas em seu ser singular, e fazer da vida um *oeuvre* que carrega certos valores estéticos e atende a certos critérios estilísticos (FOUCAULT, 1990). Na próxima seção exploramos as transformações individuais contempladas pela prática da Arte do Chá Chinesa Contemporânea.



CHADAO 茶道 E A RENOVAÇÃO DE COMPROMISSOS

Como afirmado acima, o termo *dao* contém um duplo significado, indicando tanto uma maneira de se comportar de acordo com preceitos éticos-morais quanto o princípio universal e necessário de todas as coisas em um sentido cosmogônico. A história de vida de Meiyang, uma mestra do chá baseada em Pequim, fornece uma ilustração da lógica do *dao* imanente à Arte do Chá Chinesa Contemporânea. Propõe-se aqui que a lógica *dao* permite que os indivíduos da China urbana negociem e reconfigurem compromissos para consigo mesmos, com os outros e com a natureza, através de um “autotrabalho” em que esses três elementos se fundem em uma zona de interconexão. Embora as lógicas *yi* e *dao* são analisadas separadamente aqui, é importante reiterar que elas estão de fato inter-relacionadas e são irredutíveis uma à outra. Portanto, um estudo holístico da Arte do Chá Chinesa Contemporânea deve elucidar a dinâmica operativa de ambas as lógicas.

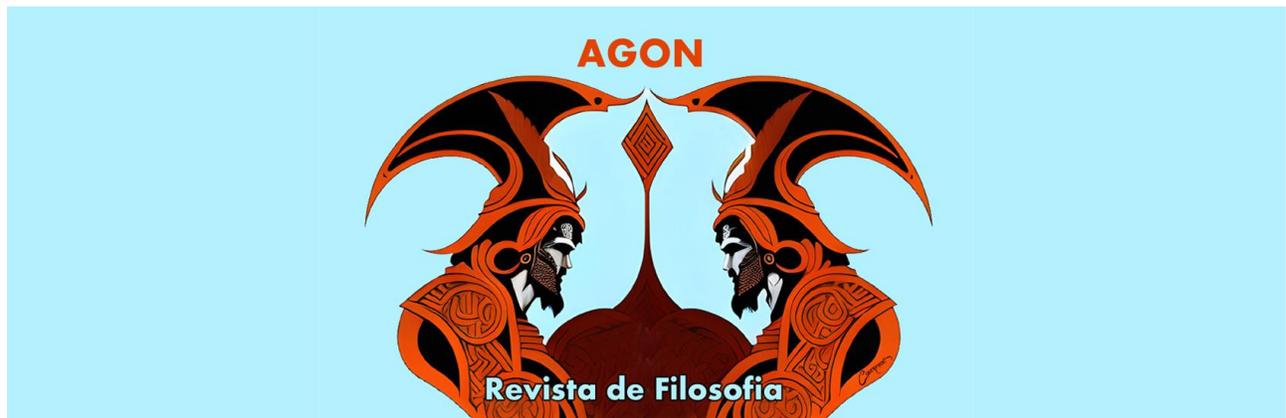
Neste momento, a presente pergunta se apresenta: como a Arte do Chá Chinesa Contemporânea promove reconfigurações críticas da relação de alguém para consigo mesmo, com o outro e com a natureza? Assim, nos voltamos para a jornada pessoal de Meiyang com o chá como uma demonstração da interconexão destes três relacionamentos. O aprofundamento da relação de Meiyang com o chá teve início através de seu desejo de ajudar um familiar doente. Apesar de ter sido ensinada desde muito jovem por seus pais que preparar chá era considerado um símbolo de boa etiqueta, foi quando um membro de sua família começou a enfrentar problemas de pressão arterial que suas investigações sobre o chá começaram. Ela aprendeu que



o chá Pu'er⁷ (cujos preços à época inflacionavam-se na criação de uma bolha) poderia aliviar a pressão alta. Neste processo, Meiyán desenvolveu um interesse em chá que ela equipara a “um vício, um estado de completo fascínio”. Para ela, o chá conjurava uma “sensação de felicidade” (*xingfugan* 幸福感) que pertencia a uma ordem de “quietude pacífica” (*pingjing* 平静) igual à que se obtém ao “ver o oceano”.

Com o falecimento de seu familiar, Meiyán tomou a decisão de transformar sua crescente paixão pelo chá em sua vida profissional. Embora a venda de chá na época fosse considerada um empreendimento lucrativo (especialmente pu'er), tal escolha não fazia sentido aos olhos de seus pares. Trabalhando em um emprego lucrativo e bem-sucedido no governo de Pequim, a história de Meiyán era de fato a história de sucesso quintessencial no imaginário social da China pós-reforma: provinda de uma família de classe média baixa, ela obteve um bacharelado e um mestrado da Universidade de Pequim, uma das mais prestigiosas da China, em seguida encontrando um emprego estável no setor público. A perda de seu familiar a levou a reavaliar sua trajetória de vida. Ela se deparou com o fato de que, apesar de aparentemente bem-sucedida, achava sua vida pessoal “chata” (*meiyou yisi* 没有意思) e que “naquela época, eu achava que a vida era muito dolorosa, então percebi que cada um deve fazer o que o faz feliz, independentemente do seu nível de escolaridade. O chá me trouxe felicidade e permitiu que

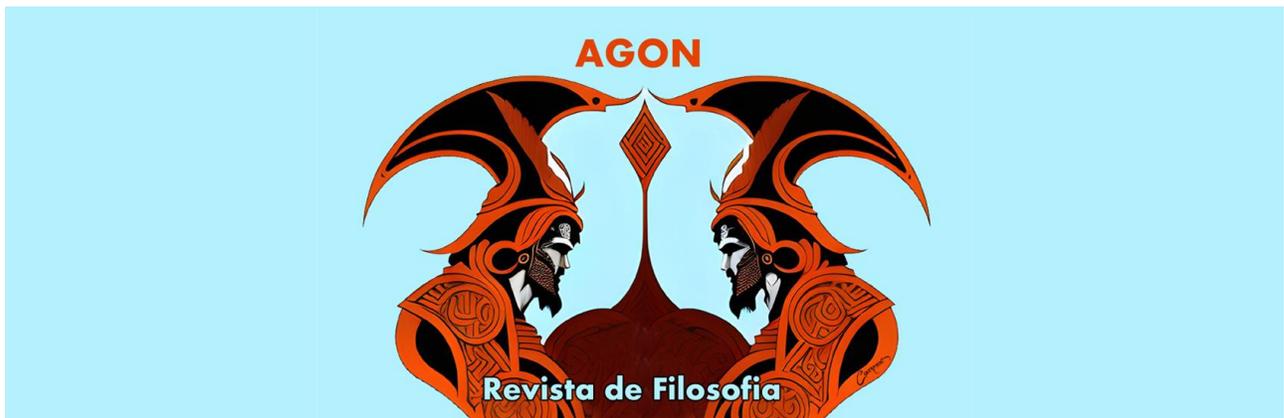
⁷ Pu'er (普洱) é uma variedade de chá cujo nome vem de uma cidade do período dinástico de mesmo nome que operava como um dos principais centros de intercâmbio comercial de chá no sul da China. A classificação do chá pu'er é debatida: enquanto alguns o classificam como chá preto, outros argumentam que pu'er deveria ser considerado uma categoria em si. A principal característica que diferencia o chá pu'er é a sua capacidade de ser armazenado por longos períodos. Entusiastas do chá chineses e taiwaneses consideram que esse processo de armazenamento melhora o sabor do chá, aumentando o seu valor. Dessa forma, muitos consideram o armazenamento de pu'er por muitos anos como uma forma de investimento.



minha vida se tornasse abundante” (*fengying qilai* 丰盈起来). Decidida a traçar este novo caminho, Meiyán abriu uma loja de chá pu'er ao mesmo tempo em que fazia cursos de Arte do Chá Chinesa em um dos centros de treinamento que se proliferavam rapidamente pela China urbana. Com o estouro da bolha do pu'er⁸ em 2007, Meiyán foi repentinamente forçada a reverter curso, expandindo seu interesse para outras variedades e modos de engajamento com chá: “Sempre fui o tipo de pessoa que gosta de escrever poesia e literatura, até publiquei poemas antes. Mas trabalhar na indústria do chá não tinha nada a ver com isso”. Essa mudança de orientação, que Meiyán vê como um importante ponto de inflexão em sua jornada pessoal com o chá, foi marcada por um desejo de ter essa capacidade de criar “visões espirituais” ou habitar o “estado poético” (“como ver o oceano”) no ato de vivenciar e acompanhar o chá. Sua mudança de comerciante de chá para mestre de chá é negociada em termos estéticos e determinada por seu desejo de conjurar e habitar um *yijing* em sua conexão diária com o chá.

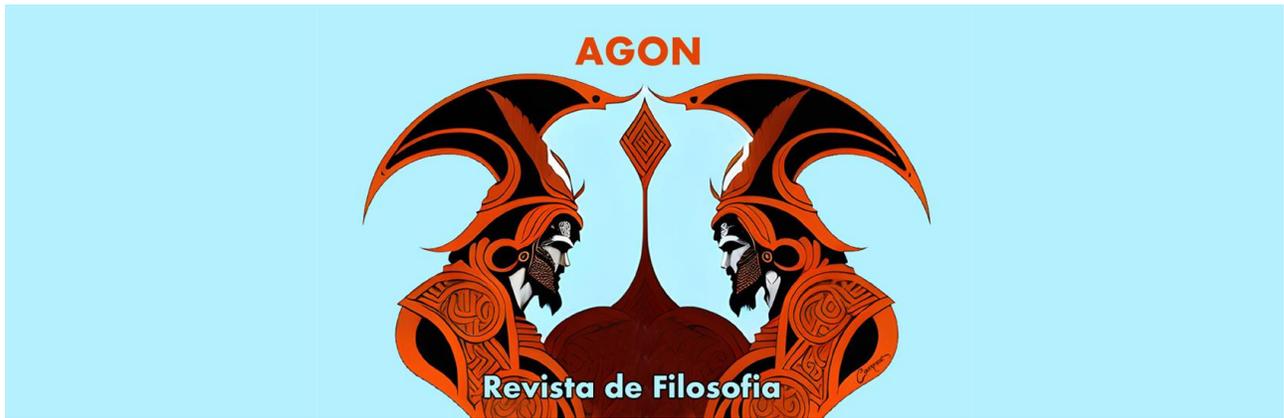
É no contexto de tal busca por novas variedades de chá após a queda repentina de preço do pu'er e por formas de se conectar ao consumo de chá mais relacionadas aos seus interesses nas artes que Meiyán “esbarrou no chá branco”. Ela descreve o sabor do chá branco como simples (*danchun* 单纯), saboroso (*you weidao* 有味道), elegante (*youya* 优雅), natural (*zirande* 自然的) e *danbo* (淡泊). Esses termos, particularmente os dois últimos, transcendem a ordem de uma descrição pura do sabor da sopa de chá e inserem a avaliação de Meiyán sobre o chá branco no horizonte conceitual do *rushidao* 儒释道, termo usado para descrever as

⁸ O preço de um *jian* (31.5 kilogramas) de pu'er caiu de 20,000 para 9,000 Yuan em menos de 30 dias (ZHANG, 2014). Essa queda significativa de preços também foi noticiada pelo New York Times em 2009, em uma notícia intitulada “Um Condado na China Vê suas Fortunas em Folhas de Chá Até que uma Bolha Estoura” (*A County in China Sees Its Fortunes in Tea Leaves Until a Bubble Bursts*).



principais tradições de pensamento Chinês: Confucionismo, Budismo Chan e Taoísmo. *Ziran*, um conceito central no taoísmo, refere-se a um estado de “tal como é” (FU, 2000) ou naturalidade completa (WANG, 2003). *Danbo*, por outro lado, remonta a uma máxima bem conhecida do famoso estrategista chinês Zhuge Liang, e pode ser traduzido como “simplicidade modesta” ou “indiferença à riqueza”. *Danbo* é também associado ao Budismo Chan como um estado de não apego ao que é impermanente (ZHOU ET AL, 2021). Para Meiyang, o chá branco é a variedade que “mais se encaixa nas qualidades dos literatos (*wenren* 文人)”. Ela também aponta que naquele período ainda havia muito pouca informação sobre o chá branco, o que a levou a pesquisar e publicar uma série de pequenos ensaios em revistas de chá, tornando-se colunista regular de uma revista de circulação nacional por dois anos, e atuando como editora principal de uma edição especial sobre chá branco. Acumulando conhecimento sobre chá branco de fontes nacionais e estrangeiras, em 2015 ela publicou o primeiro de uma série de livros sobre chá branco com informações sobre técnicas de processamento, benefícios para a saúde, história, métodos de preparo e tendências da indústria.

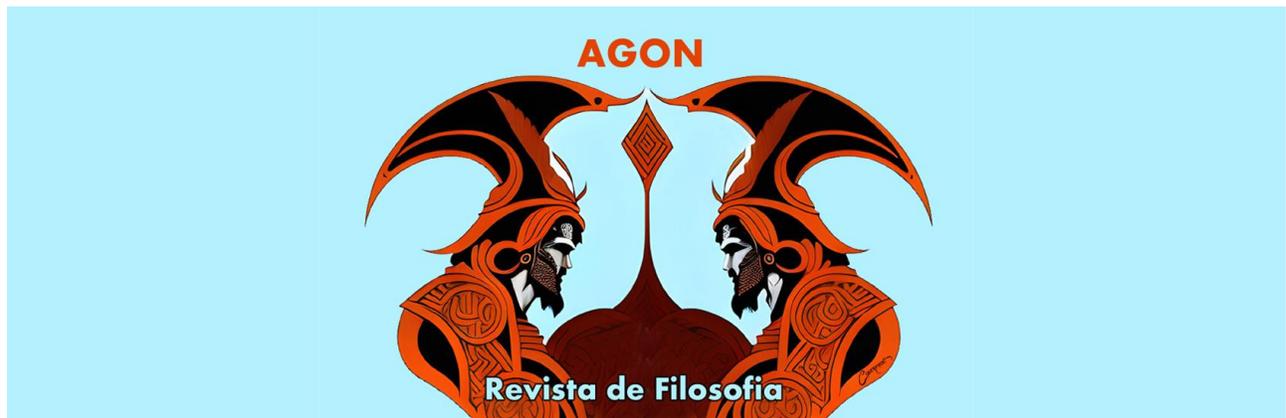
Além do chá branco, Meiyang usou seu senso de conexão com a cultura literati para criar espaços de consumo ritualizado e para se tornar uma “divulgadora cultural” (*wenhua chuanbozhe* 文化传播者). A partir de 2007 ela começou a realizar “encontros elegantes” (*yajihui* 雅集會) em sua casa de chá. Os encontros *yaji* eram ocasiões sociais onde os literatos se reuniam, geralmente em jardins, para tomar parte em atividades de lazer, como jogar xadrez, apreciar pinturas, recitar poesia e, claro, beber chá. Os encontros *yaji* de Meiyang reuniam um pequeno número de artistas amadores e entusiastas do chá ao mesmo tempo, com apresentações musicais, leituras de poesia e uma cerimônia do chá que ela conduzia para todos.



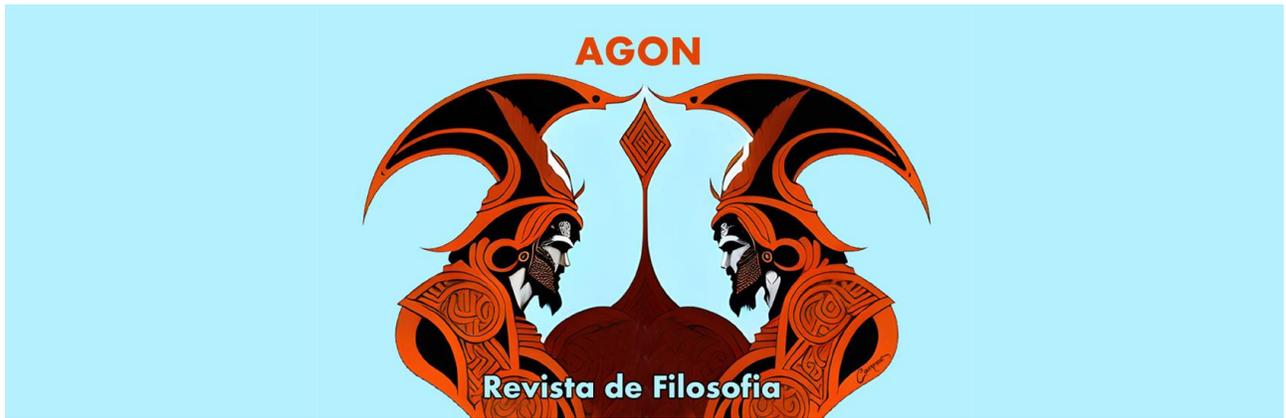
A realização de encontros *yaji* permitiu que Meiyang fizesse uma transição gradual para o papel de educadora de chá. Ministrando aulas de Arte do Chá Chinesa para diferentes grupos de entusiastas e proprietários de lojas de chá em Pequim, em 2020 ela abriu seu próprio estúdio de Arte do Chá, registrando-o sob a categoria nacional de “empresa cultural” (*wenhua gongsi* 文化公司). Atualmente, além de ministrar aulas, ela também realiza “encontros de chá” (*chahui* 茶会) bilíngues para estrangeiros e chineses que desejam aprender mais sobre o chá chinês e praticar línguas. A forma através da qual Meiyang negocia as mudanças que o consumo de chá trouxe para sua vida está intimamente ligada às especificidades da Arte do Chá Chinesa Contemporânea não apenas como uma prática estética, mas também como uma prática construída através de um diálogo com o pensamento chinês. Se, por um lado, ela vê a preparação e degustação de chá como uma forma de arte, esta não é, como ela alerta, uma “arte simples” (*jiandande yishu* 简单的艺术). Meiyang negocia a profundidade desta forma de arte contingente através de uma interpretação do conceito de *dao*. Ela explica que, para que a conexão com o chá realmente se torne uma arte:

Você deve despertar para um certo princípio (*daoli* 道理). Costumo dizer aos meus alunos: *dao* é um caminho, implica uma sensação de 'daqui para lá'. Isso significa que, no processo de apreciar o chá, preparar o chá, diferentes aspectos da sua vida serão afetados. O chá tem esse poder de afetar (*yingxiang li* 影响力), somente quando esse poder está presente que *Chadao* é *dao*. Nesta prática você experimentará muitas coisas, não apenas beleza, mas as coisas incríveis que existem dentro desta beleza.

Frisa-se aqui o paralelo entre o que Meiyang chama de “as coisas incríveis que existem dentro dessa beleza”, disponibilizadas no “daqui para lá” implicado na prática da Arte do Chá



Chinesa Contemporânea, e a proposta de Cai Rongzhang de que “conceitos abstratos” podem ser transmitidos através da sopa do chá – que também conta com o mesmo senso de procedimento e prática que uma educação estética requer para preparar e apreciar o chá. Caracterizada pelo “poder de afetar” do chá, a explicação de Meiyuan também sugere a necessidade de uma “sintonização do sujeito” para com as potencialidades afetivas do chá. Outro elemento importante do papel de Meiyuan como “divulgadora cultural” é sua prática, comum entre os mestres da Arte do Chá Chinesa Contemporânea, de levar seus alunos para visitas a regiões produtoras de chá. Como demonstra Zhen Ma, o consumo de chá entre a população urbanita entrelaça-se com os ambientes naturais e as práticas culturais daqueles que o produzem. Isso levou ao surgimento de peregrinarias turísticas, onde os indivíduos têm a oportunidade de aprender sobre o chá por meio do agroturismo, o que também envolve o aprendizado sobre os costumes dos povos e etnias que historicamente cultivaram chá. Ao mesmo tempo, surge um imaginário que orienta essas peregrinarias, composto por exemplo pelas “árvores do chá ancestral” (*gushu* 古树) que crescem por centenas de anos, criando “florestas do chá” (*cha senlin* 茶森林). Outra parte fundamental deste imaginário é a ideia de que os povos produtores desenvolveram modos específicos de se relacionar com o mundo natural através do chá, muitos pertencendo a minorias étnicas para quem uma relação com o chá também contém significado religioso. Estas imagens cada vez mais se tornam parte do esforço de cultivar uma conexão pessoal com o chá entre a população citadina (MA, 2018). Ao longo de meu trabalho de campo, muitas vezes encontrei entusiastas e mestre do chá que falaram sobre essas imagens como fatores-chave que lhes permitiam mudar sua relação com o meio ambiente por meio do chá. Tais transformações são ecoadas por Meiyuan quando esta



explica o impacto que essas peregrinações tiveram sobre a relação dela e de seus alunos com o meio ambiente:

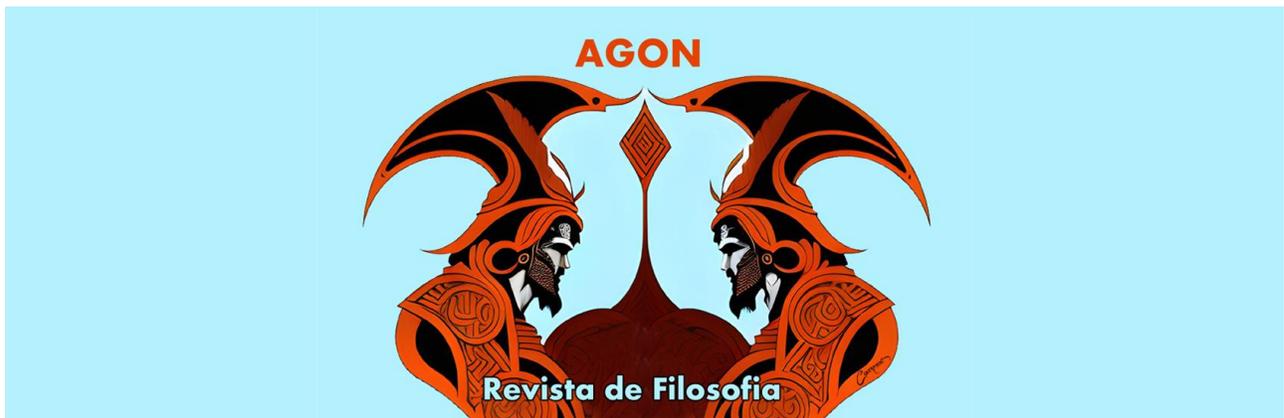
Quando meus alunos voltam dessas viagens, eles estão mudados. Eles são mais capazes de valorizar (*zhenxi* 珍惜) a beleza dentro do copo, valorizar a vida, valorizar o verde. O cuidado amoroso (*guanai* 关爱) pela natureza é mais real do que antes, é visível, pois eles próprios colheram as folhas de chá diretamente das árvores, processaram-nas e aprenderam a valorizar o chá que estão prestes a beber. Nesse processo, eles valorizam a vida de tudo o que existe na natureza. Acho que há uma mudança definitiva, essa é a mudança que vejo e pela qual eu passei.

Apesar de sugerir que tais peregrinações podem transformar seus alunos e sua relação com o meio ambiente, Meiyan reconhece que essa mudança é parte de um processo maior. Este processo engloba não apenas a educação da sensibilidade, mas a incorporação de uma série de saberes conjurados no “daqui para lá” da prática da Arte do Chá Chinesa Contemporânea. Frisasse novamente que para Meiyan — assim como para muitos de meus interlocutores — esses saberes giram em torno de interpretações do *dao* e de outros conceitos que operam em suas adjacências. Com efeito, como uma experiência contínua de vida na contemporaneidade, A Arte do Chá Chinesa Contemporânea é construída através de um diálogo próximo com o pensamento chinês, o que a torna um exercício de agenciar novas maneiras de fazer, pensar e estar no mundo. Retornemos aqui à proposição feita no início desta seção: a lógica *dao* permite que indivíduos negociem e reconfigurem compromissos para consigo mesmos, com os outros e com a natureza. Isso ocorre porque, no contexto do *chadao*, a Arte do Chá Chinesa Contemporânea pode ser conceitualizada como uma tecnologia cultural de *self-making* que presume um trabalho em si realizado em uma zona de interconexão onde o eu, o outro e a natureza se fundem. Acompanhar



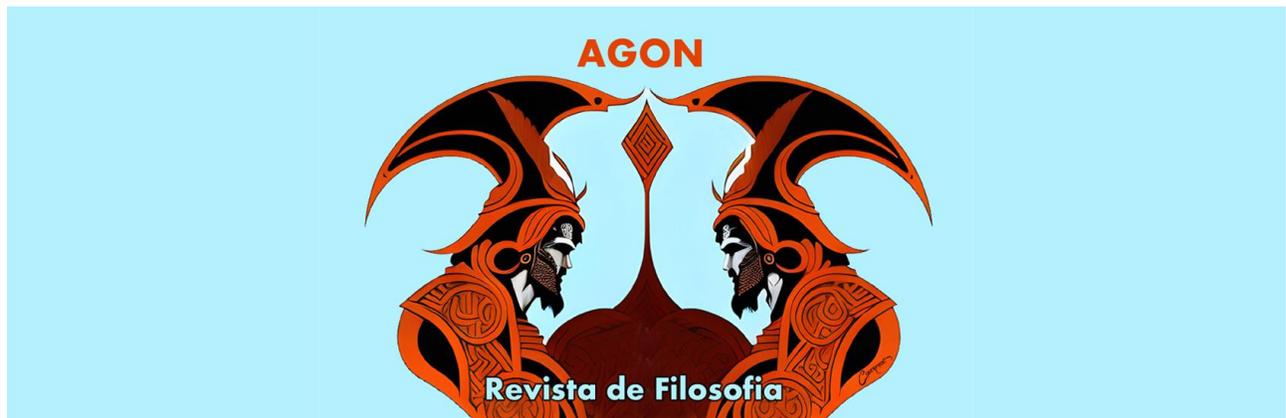
a história de Meiyuan com chá nos permite vislumbrar esse tipo de autotrabalho em jogo: em sua decisão de abandonar um emprego lucrativo e desviar-se de uma trajetória pessoal socialmente desejável, os encontros *yaji* onde ela se tornou uma “divulgadora cultural” e uma educadora, em suas viagens peregrinarias a regiões produtoras de chá e que estão se tornando cada vez mais comuns na China. Através dessas articulações, Meiyuan está curando individualidade, plataformas de sociabilidade e formas diferenciais de habitar o mundo. Seguimos aqui Tarek Elhaik na utilização do conceito de curadoria em dois registros, primeiro no sentido mais tradicional de uma seleção, uma organização, um tipo de trabalho de imagem e de conceito que é parte integrante da Arte do Chá Chinesa Contemporânea; segundo como um ato de cura, de inventar formas de cuidar diante das mazelas da China do século XXI (ELHAIK, 2016).

Ademais, a interpretação e incorporação do *dao* por Meiyuan ilustram o argumento de Wei Wang de que *dao* pode ser entendido como um “modo cognitivo” para conceituar a relação humana com o chá sob o horizonte conceitual do *rushidao* (WANG, 2021). Compreende-se por esta relação um longo processo de auto cultivo, em que se aprende a “se relacionar” com o chá, manipulando as múltiplas variáveis envolvidas no preparo do chá – ou seja, o cultivo da sensibilidade. Esse processo de “relacionar-se com” o chá é também um processo de “identificar-se com” ou “devir com” o chá, o que Wang denomina *wuwo heyi* (物我合一, “a coisa e eu somos um”). Com acúmulo da prática, a indefinição dos limites entre o indivíduo e o chá cria o espaço cognitivo para a consciência de um nível mais alto de conectividade entre humanos, não humanos e o meio-ambiente, representado pelo conceito de *tianren heyi* (天人合一, “o cosmos e eu somos um”).



É crucial compreender que, ao propor *dao* como um “modo cognitivo”, suspendemos a questão de seu status ontológico. Buscamos aqui elucidar as maneiras através das quais ele é mobilizado pelo sujeito consciente como um grupo de intensidades afetivas virtuais e cognitivas. É nesse sentido que propomos aqui que a Arte do Chá Chinesa Contemporânea é uma plataforma para o engendramento de uma analítica para a vida contemporânea que busca de novas formas de pensar, fazer e estar no mundo. Nesse processo estão imanentes os pressupostos cosmológicos do pensamento chinês, as tradições do *rushidao* – que concebem o mundo natural como a fusão do ambiente, corpo e mente (Chang, 2019). Inquirir se o *rushidao* “realmente esteve historicamente atrelado” ao consumo de chá na China é aqui de importância secundária. Focamo-nos na questão de como esse universo conceitual está sendo criativamente conectado ao consumo de chá na China hoje (o que é inquestionavelmente o caso, como vemos aqui) resultando em efeitos socioculturais contingentes.

Conforme previamente argumentado, a Arte do Chá Chinesa Contemporânea é constituída pelas lógicas *yi* e *dao*, ambas inter-relacionadas, porém irreduzíveis uma a outra. Discutida na seção anterior, a lógica *yi* envolve uma educação da sensibilidade por meio do domínio técnico na articulação do *chaxi* e seu espaço, além do preparo e degustação do chá. Somando-se a isso, a lógica do *dao* localiza essa busca pelo domínio técnico nas questões do chá em um horizonte conceitual mais amplo que é ao mesmo tempo ético e cosmológico. Nesse sentido, a Arte do Chá Chinesa Contemporânea, bem como as transformações que ela traz para a sociabilidade e a construção da personalidade na China do século XXI, constituem um exemplo do que Yuk Hui chama de “cosmotécnica”, a fusão do cósmico e do ético na atividade técnica (HUI, 2021). Como Hui afirma: “Cosmologias não são teorias puramente científicas sobre o espaço provindas da física, mas são incorporadas na vida cotidiana, na maneira como nossos



eus se relacionam com outros humanos, com não humanos, com outros recursos naturais e com o meio ambiente como um todo” (HUI, 2021 pág. 41. Tradução nossa). Na próxima seção, colocamos a ascensão da Arte do Chá Chinesa Contemporânea no contexto do projeto de modernização chinês

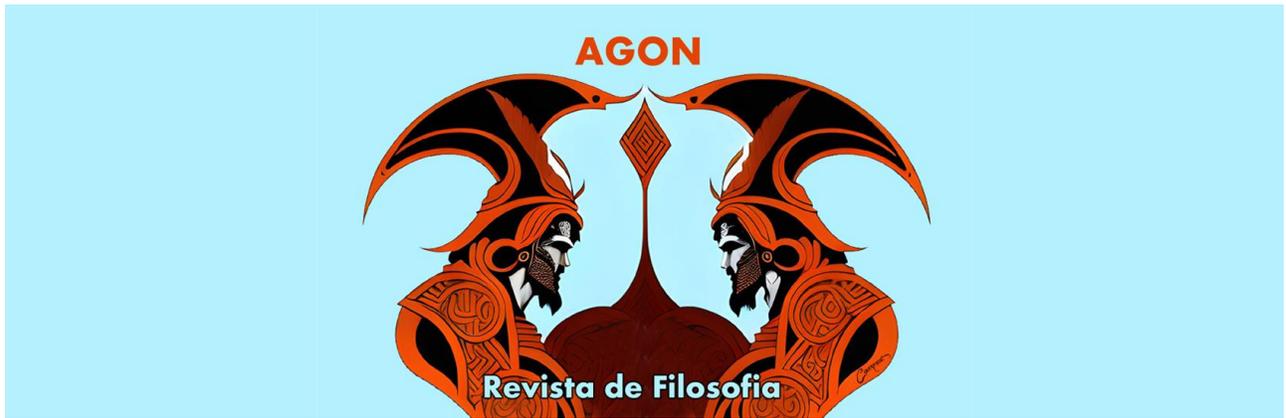
A ARTE DO CHÁ CHINESA CONTEMPORÂNEA COMO QUESTÃO *JINGSHEN* E A BUSCA POR UMA ÉTICA NA CHINA CONTEMPORÂNEA

Conceituar a Arte do Chá Chinesa Contemporânea como um fenômeno social implica afirmar que ela não apenas permite que os indivíduos efetuem mudanças em si mesmos, mas que ela é também formada por (e formadora de) mudanças sociais mais amplas. A principal dessas mudanças é a ideia de que a vida contemporânea deu origem a anomias sociais de crescente urgência. Isso é, de fato, corroborado por uma grande parte da pesquisa em ciências sociais sobre a modernização chinesa. As crescentes contradições sociais decorrentes de décadas de desenvolvimento econômico acelerado, combinadas com os impulsos sociais de individualização, não apenas levaram à percepção de um crescente vácuo ético, mas também a fizeram com que a maior parte dos riscos e pressões trazidos pelas forças modernizadoras fossem inseridas no indivíduo (HAN & SHIM, 2010. YAN, 2010). Etnografias recentes da China demonstram um sentimento crescente de perda da ética social. Elas demonstram como o aumento da mercantilização de diferentes esferas da sociedade levou a uma “política imoral” de punição arbitrária (LIU, 2000), como práticas neoliberais levaram a vácuos ideológicos que apontam para o colapso de toda uma ordem simbólica, impactando relações interpessoais e familiares (YAN, 2003) e como a divisão rural/urbana, bem como as pressões da migração,



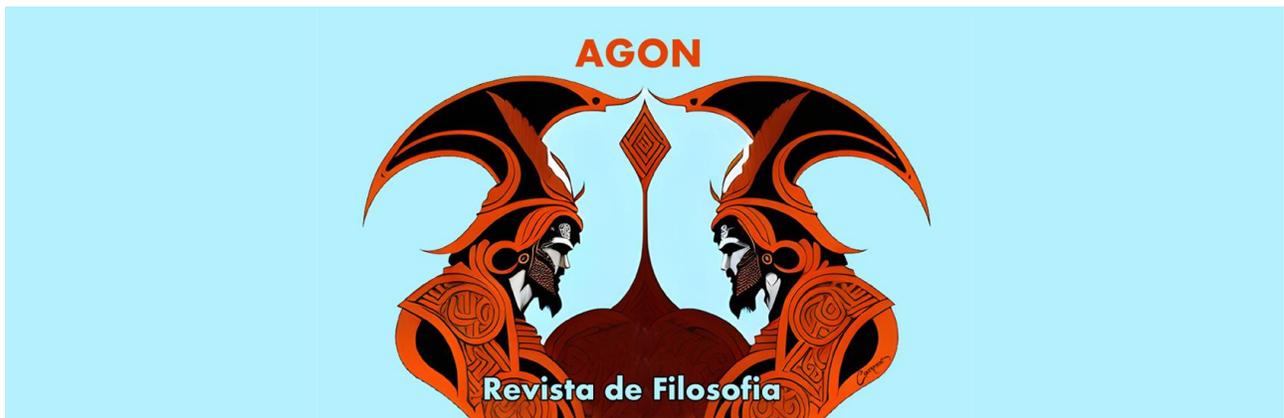
criaram crises de saúde mental que foram significadas através de estruturas cosmológicas para negociar um futuro socialista perdido (NG, 2020).

A ascensão da Arte do Chá Chinesa Contemporânea pode ser vista como parte desses esforços para dar sentido à vida no pós-reforma e reconstruir a ética cotidiana após o colapso simbólico. A ética cotidiana aqui referida aproxima-se da noção de “ética ordinária”, que sugere que a prática cotidiana pode ser um modo de habitar fendas e rupturas inevitáveis na atualidade (LAMBEK, 2010). Compreende-se aqui por ética ordinária o domínio de interação onde se exerce o cultivo de disposições e sensibilidades avaliativas no cotidiano (DAS, 2012). Tais disposições são compreendidas dentro de conjuntos particulares de valores construídos culturalmente (ROBBINS, 2018) e, portanto, estão inerentemente conectadas a um processo de autoformação reflexiva (LAIDLAW, 2014). Ou seja, através das intervenções possibilitadas pela Arte do Chá Chinesa Contemporânea, o chá torna-se um objeto ético intimamente ligado às práticas cotidianas de auto cultivo e à elaboração de tecnologias específicas de desenvolvimento ético. Além de fazer do chá um objeto de solicitude moral (FOUCAULT, 1990), a Arte do Chá encontra no cerne uma “politicidade sensível” (RANCIÈRE, 2011, p. 17) que faz emergirem novas formas de comunidade e futuros imaginados. Vista nem como um pedaço de sabedoria atemporal, tampouco como uma mera tradição inventada, a Arte do Chá Chinesa Contemporânea surge em um momento crítico do projeto de modernização chinês, onde o reconhecimento de melhores condições materiais dá lugar a uma busca por significado em outros níveis. Como um de meus interlocutores, Chen Zhenghao, um mestre do chá baseado em Ningbo, coloca:



Desde as reformas passamos por um longo desenvolvimento. Agora estamos neste estágio, onde estamos fazendo a transição do material (*wuzhi* 物质) para o espiritual (*jingshen* 精神). Começamos a refletir sobre nosso espaço de vida, sobre as relações entre as pessoas, sobre as relações entre as pessoas e a natureza, tudo isso através de um copo de chá. Acredito que, para a sociedade chinesa, o chá representa hoje a transição de uma civilização material para uma civilização espiritual (*jingshen wenming* 精神文明).

A ideia de construir uma civilização espiritual (*jingshen wenming*) tem sido de importância crescente para o projeto de construção de nação do governo chinês, vindo a significar um espectro de valores socialistas chineses a serem internalizados pelo indivíduo na busca de uma sociedade socialista harmoniosa. Por outro lado, *jingshen* também pode significar a mente como conceituada através dos aparatos de produção de conhecimento das ciências médicas e, nesse sentido, uma *jingshen wenming* também pode ser uma “civilização mental” ou uma “civilização psicológica”. Essa segunda tradução ecoa o que Li Zhang, em sua análise do boom da psicoterapia na China urbana, chama de “revolução interior”. Com a exaustão da lógica de recompensa econômica que motivou o pragmatismo estoico característico da auto governança no período pós-reforma, urbanitas se voltam para tecnologias de autoconstrução para reconfigurar a subjetividade no nível de sua “paisagem interior” (ZHANG, 2020). Isso é ilustrado ainda mais pela explicação de Zhenghao sobre a importância de refletir sobre as “questões *jingshen*”: “Se nosso *jingshen* estiver vazio, a sociedade enfrentará inúmeros problemas, especialmente a depressão. O *jingshen* vazio de nossa sociedade levou à explosão da depressão. O chá não é apenas um meio de sociabilidade (*shejiao meijie* 社交媒介), mas também uma forma de encontrar a iluminação (*juewu* 觉悟).” A menção de Zhenghao à

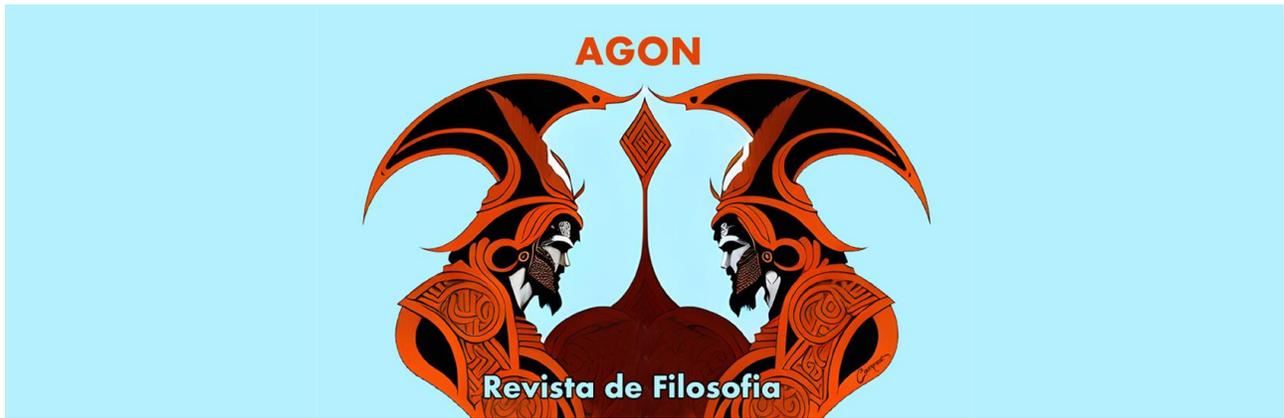


iluminação revela o terceiro registro de *jingshen* como espírito, alma, essência (lembremo-nos aqui que *yijing* foi traduzido como “vista espiritual” e “densidade da alma”).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

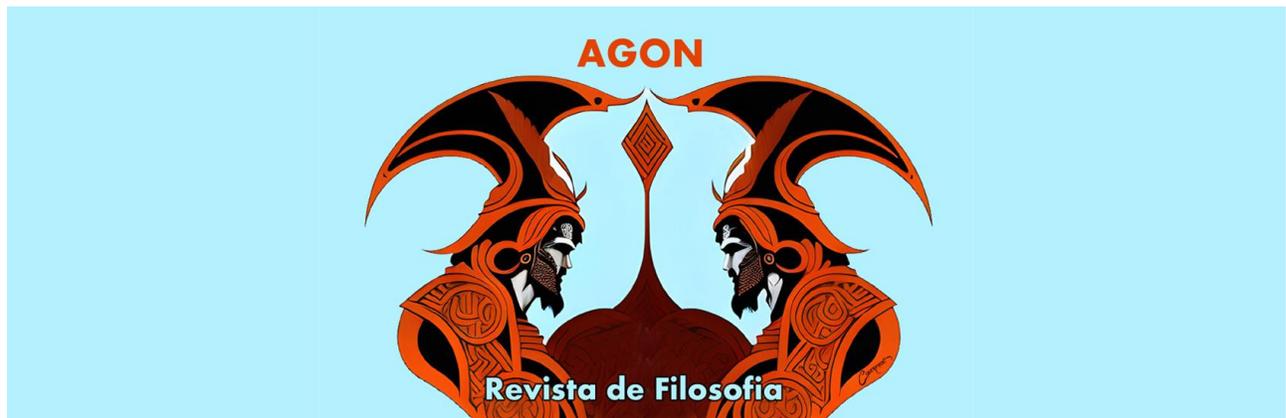
Seguindo os esforços dos mestres do chá, podemos assim ver como o próprio chá é imbuído de potencialidades afetivas culturalmente contingentes, mobilizadas então por um conjunto de discursos populares. Como observa Carmen Alvaro Jarrín, o discurso e a percepção sensorial são forças mutuamente constitutivas, em uma dinâmica desencadeada pelo afeto, refratando-se e alimentando-se mutuamente na construção do sujeito (JARRÍN, 2017). Em outras palavras, o chá como vetor das potências do afeto é o que ancora tanto o cultivo da sensibilidade necessária para abordar o consumo do chá como uma forma de arte através do estabelecimento de um *yijing* (nos dois níveis do *chaxi* e da sopa de chá), e o processo através do qual indivíduos incorporam disposições éticas específicas que são informadas pelos fundamentos cosmológicos do pensamento filosófico chinês, particularmente a noção de *dao* e a constelação conceitual que ela engendra. Por fim, à luz da interação entre afeto e discurso, afirmamos que *chayi* e *chadao* não são práticas diferentes, mas sim duas lógicas inter-relacionadas, porém irreduzíveis uma a outra, de um fenômeno complexo singular. Invocando o pensador novo-confuciano⁹ Xu Fuguan, que dedicou muita atenção à questão da estética, podemos afirmar que a busca da “concepção artística” (ou *yijing*) e a busca do *dao* são, de fato,

⁹ Utiliza-se aqui o termo “novo-confuciano” para fazer uma distinção entre os pensadores da primeira metade do século XX que buscaram afirmar o confucionismo como filosofia (como, por exemplo, Xu Fuguan, Mou Zongsan, Tang Junyi e Zhang Junmai) e os pensadores das dinastias Song e Ming aos quais a denominação “neoconfuciano” é aplicada (Cheng Yi, Cheng Hao, Lu Jiuyuan, Zhu Xi e Wang Yangming, por exemplo).



uma só busca. Para Xu, “quando alguém é capaz de compreender o *dao* através do trabalho persistente (no aprendizado e domínio de uma habilidade), pode-se descobrir e compreender sua beleza e deleitar-se com ele. Tal beleza e deleite são intrínsecos ao *dao*. (SERNELJ, 2016. p. 98-99. Tradução nossa).” Como demonstra-se no presente artigo, esta busca, embora individual, tem uma influência marcante na sociabilidade, e, portanto, na estética da Arte do Chá Chinesa Contemporânea podemos testemunhar o pós-vida (*afterlife*) de uma estética política dos pensadores do início do século XX que afirmaram um vínculo íntimo entre categorias estéticas e preocupações mais amplas com crises culturais, reforma moral e a política de construção da nação (WANG, 2020).

Indo além, afirmamos que tal estética política é reconfigurada e reaplicada a novas urgências – a saber, as de uma China do século XXI que luta com as limitações dos pragmatismos extremos que a trouxeram ao cenário mundial como uma superpotência, e as consequências iminentes do papel proeminente que ela desempenha no Antropoceno. Evidenciando não apenas uma estética (e uma ética adjacente), mas uma cosmologia, a Arte do Chá Chinesa Contemporânea é uma plataforma para (re)conceitualizar as relações humano/ambiente através de um “fazer mundo” agenciado em aliança com forças cósmicas potencialmente transformadoras (ZHAN, 2011). Considerando que a identificação de tais forças cósmicas no Leste Asiático tem sido, até agora, principalmente relegada ao campo da literatura, particularmente sob o título de “ecocriticismo” (THORNBUR, 2012; ESTOK & KIM, 2013; CHANG & SLOVIC, 2016), os esforços de curadoria subjacentes à Arte do Chá Chinesa Contemporânea demonstram que também podemos encontrar formas semelhantes de diferença crítica sendo nutridas na prática social.



REFERÊNCIAS

CHANG, Chia-Ju. 2019. “**ENVIRONING AT THE MARGINS: Huanjing as a Critical Practice.**” In *Chinese Environmental Humanities: Practices of Environing at the Margins*, edited by Chia-Ju Chang, 1–32. London: Palgrave Macmillan.

CHANG, Chia-Ju, **SLOVIC**, Scott, eds. 2016. **ECOCRITICISM IN TAIWAN: Identity, Environment, and the Arts.** Lanham, MD: Lexington Books.

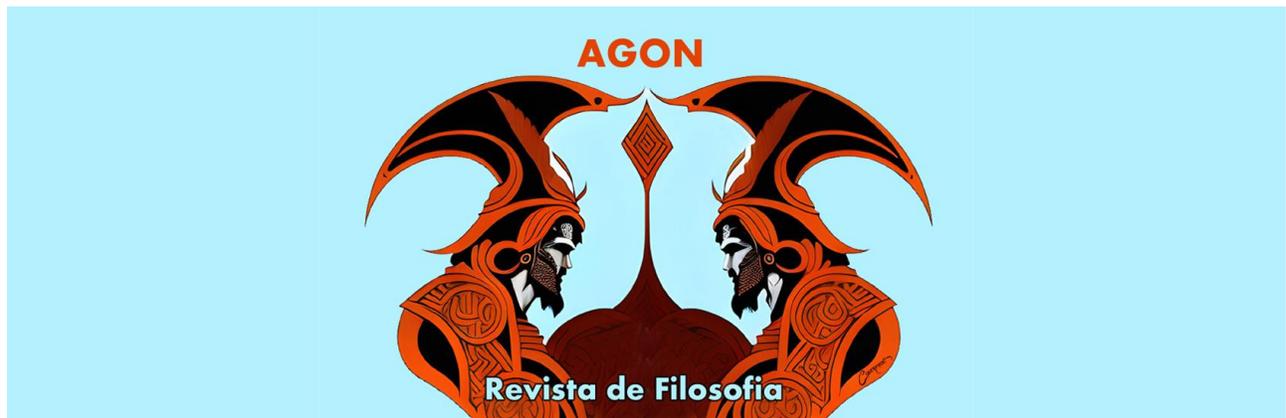
DAS, Veena. 2012. “**Ordinary Ethics.**” In *A Companion to Moral Anthropology* edited by Didier Fassin, 133–49. Hoboken, NJ: Wiley-Blackwell.

ELHAIK, Tarek. 2016 **INCURABLE-IMAGE: Curating Post-Mexican Film and Media Arts.** Edinburgh: Edinburgh University Press.

ESTOK, Simon, **KIM Wŏn-jung**, eds. 2013. **EAST ASIAN ECOCRITICISMS: A Critical Reader.** New York: Springer.

FOUCAULT, Michel. 1990. **The History of Sexuality**, Volume 2. New York: Vintage Books.

FU, Charles Wei-hsun. 2000. “**Lao Tzu’s Conception of Tao.**” In *Philosophical Questions East and West*, edited by Bina Gupta and Jitendra Nath Mohanty, 46–62. Lanham, MD: Rowman & Littlefield Publishers.



GELL, Alfred. 1998. **ART AND AGENCY: An Anthropological Theory**. Oxford: Clarendon Press.

HAN, Sang-Jin, **SHIM** Young-Hee. 2010. “**REDEFINING SECOND MODERNITY FOR EAST ASIA: A Critical Assessment.**” *The British Journal of Sociology* 61.3: 465–88

HINSCH, Bret. 2015 **THE RISE OF TEA CULTURE IN CHINA: the invention of the individual**. Rowman & Littlefield.

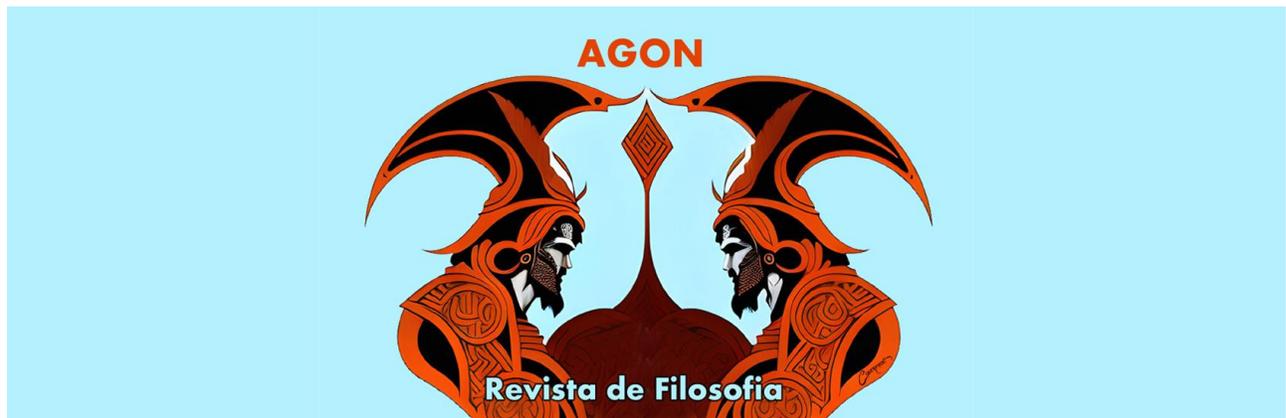
HUI, Yuk. 2021. **Art and Cosmotechnics**. Minneapolis: University of Minnesota Press.

JARRÍN, Alvaro Carmen. 2017. **THE BIOPOLITICS OF BEAUTY: Cosmetic Citizenship and Affective Capital in Brazil**. Berkeley: University of California Press.

LAIDLAW, James. 2014. “**Significant Differences.**” *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 4.1: 497–506.

LAMBEK, Michael. 2010. “**Introduction.**” **IN ORDINARY ETHICS: Anthropology, language, and action**, edited by Michael Lambek 1–39. New York: Fordham University Press.

LIN, Yutang. 1998. **The Importance of Living**. New York: Reynal & Hitchcock.



LIU, Xin. 2000. **IN ONE'S OWN SHADOW:** An Ethnographic Account of the Condition of Post-Reform Rural China. Berkeley: University of California Press.

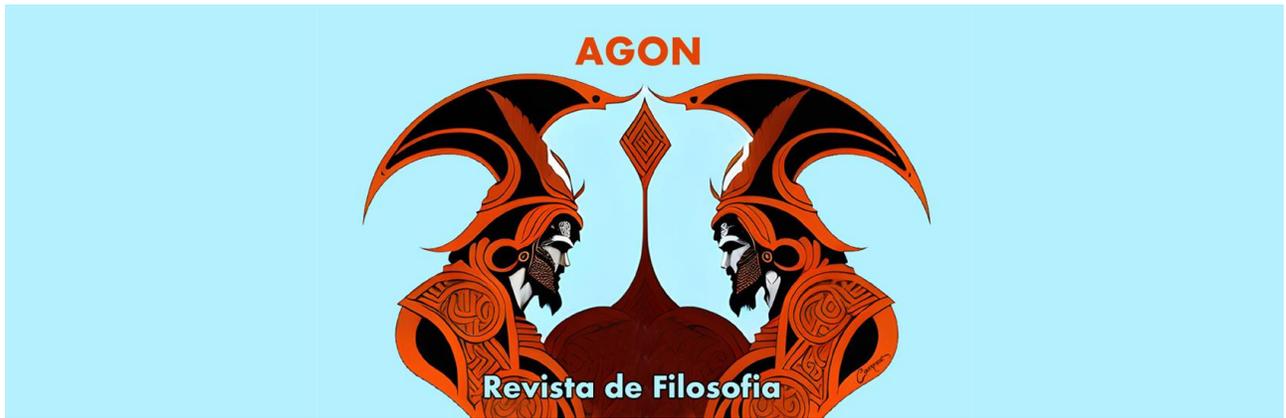
MA, Zhen. 2018. “**SENSORIAL PLACE-MAKING IN ETHNIC MINORITY AREAS:** The Consumption of Forest Puer Tea in Contemporary China.” *The Asia Pacific Journal of Anthropology* 19.4: 316–32.

MAYUZUMI, Kimine. 2006. “**THE TEA CEREMONY AS A DECOLONIZING EPISTEMOLOGY:** Healing and Japanese Women.” *Journal of Transformative Education* 4.1: 8–26.

NG, Emily. 2020. **A TIME OF LOST GODS:** Mediumship, Madness, and the Ghost After Mao. Berkeley: University of California Press.

RANCIÈRE, Jacques. 2011. **A PARTILHA DO SENSÍVEL:** Estética e Política. São Paulo: Editora 34.

ROBBINS, Joel. 2018. “**Where in the World Are Values?**” In **RECOVERING THE HUMAN SUBJECT:** Freedom, Creativity and Decision, edited by James Laidlaw, Barbara Bodenhorn, and Marin Holbraad, 174–200. Cambridge: University of Cambridge Press.



SERNELJ, T́ea. 2016. **“XU FUGUAN’S INTERPRETATION OF ZHUANGZI’S AESTHETIC THOUGHT: Some Methodological Problems of his Comparative Approach.”** *Problemos Suppl.*: 94–108.

THORNER, Karen. 2012. **ECOAMBIGUITY: Environmental Crises and East Asian Literatures.** Ann Arbor: University of Michigan Press.

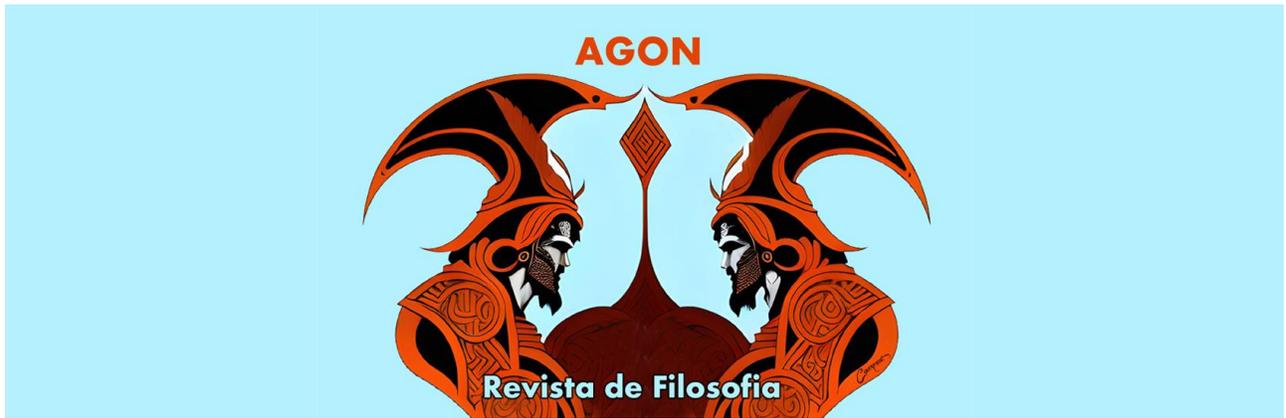
WANG, Ban. 2020. **“AESTHETICS, MORALITY, AND THE MODERN COMMUNITY: Wang Guowei, Cai Yuanpei, and Lu Xun.”** *Critical Inquiry* 46.3: 496–514.

WANG, Keping. 2002. **“WANG GUOWEI: Philosophy of Aesthetic Criticism.”** In *Contemporary Chinese Philosophy*, edited by Chung-Ying Cheng and Nicholas Bunnin, 37–57. Hoboken, NJ: Blackwell Publishing.

WANG, Qingjie. 2003. **“‘It-self-so-ing’ and ‘Other-ing’ in Lao Zi’s Concept of Zi Ran.”** In *Comparative Approaches to Chinese Philosophy*, edited by Bo Mou, 225–44. United Kingdom: Taylor & Francis.

WANG, Wei. 2021. **“Chinese Teatism Under the Cognitive Mode of “Dao” “道”的认知模式下的中国茶道论.”** *Journal of Yunmeng 云梦学刊*, 42.5: 43–50.

WRITER, Scott. 2012. **“FEELING YOUR WAY: The Cultivated Aesthetic in Taiwanese Tea Art.”** *China Heritage Quarterly* 29.



YAN, Yunxiang. 2003. **PRIVATE LIFE UNDER SOCIALISM: Love, Intimacy, and Family Change in a Chinese Village, 1949–1999.** Stanford, CA: Stanford University Press.

_____. 2010. **“The Chinese Path to Individualization.”** *The British Journal of Sociology* 61.3: 489–512.

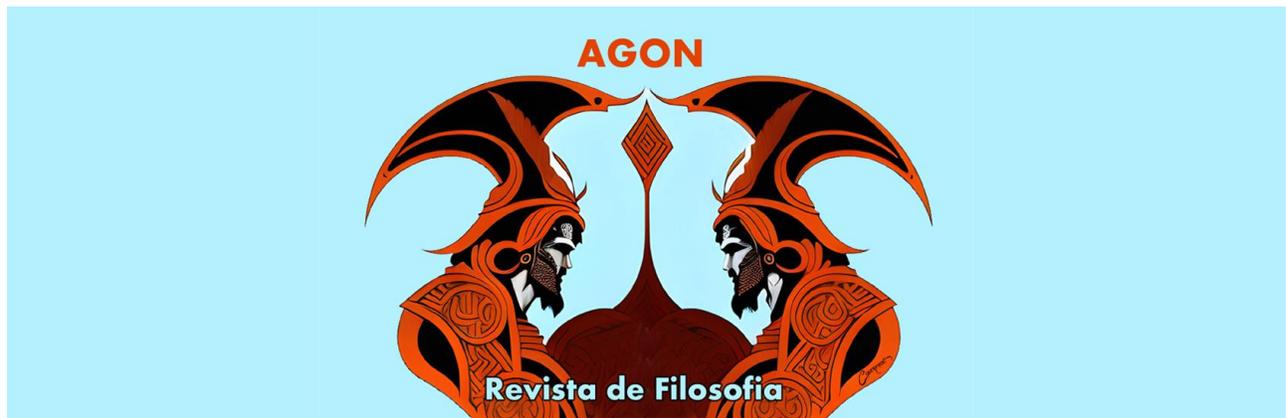
YU, Shuenn-Der. 2014. **“LEARNING TO BE A TEA ART PRACTITIONER: An Anthropologist’s Self-Reflection.”** *Journal of Literature and Art Studies* 4.6: 450–65.

ZHAN, Mei. 2011. **“WORLDING ONENESS: Daoism, Heidegger, and Possibilities for Treating the Human.”** *Social Text* 29.4: 107–28.

_____. 2018. **“COSMOGRAPHIC EXPERIMENTS: Thinking, Doing, and Being with Classical Chinese Medicine.”** *Humanities Futures*.

ZHANG, Jinghong 2014. **PUER TEA: ancient caravans and urban chic.** University of Washington Press.

_____. 2018. **“A TRANSNATIONAL FLOW OF THE ART OF TEA: The Paradox of Cultural Authenticity in Taiwan.”** *The Asia Pacific Journal of Anthropology* 19.1: 1–18.



ZHANG, Li. 2020. **ANXIOUS CHINA: Inner Revolution and Politics of Psychotherapy.** Berkeley: University of California Press.

ZHOU, Zhixiu, XUE, Chen, RUAN Haogeng. 2021. “**AN ANALYSIS OF THE SPIRITUAL CORE AND VALUE OF THE CHINESE TEA CULTURE: A Case Study of Etiquette, Customs, Ceremonies and Traditions of Chinese Tea**” 中华茶文化的精神内核探析—以茶礼、茶俗、茶艺、茶事艺文为例. *Journal of Tea Science 茶叶科学* 42.2: 272–84.

ZONG, Baihua, and Jan De Meyer (Translator). 2017. “**The Birth of Artistic Conception in China.**” *Art in Translation* 9.3: 367–96.