



Le bouddhisme et la cérémonie du thé

Mieux connaître le bouddhisme ⑧

Par le Vénérable Maître Hsing Yun
Traduit par Le-Binh Tran et Claude Merny

© 2016 Fo Guang Shan
International Translation Center

Tous droits réservés

Par le Vénérable Maître Hsing Yun

Traduction
Le-Binh Tran
Claude Merny

Image de la couverture
Chun Liang Chuang

Contents

La cérémonie du thé dans la vie quotidienne bouddhiste	6
Le thé et le Chan : une même saveur	10
La propagation du thé, grâce au bouddhisme	14

Fo Guang Shan Center
International Translation Center

Le bouddhisme et la cérémonie du thé

La Chine est le pays d'origine du théier, ce qui lui vaut l'appellation de « Pays natal du thé ». Le thé occupe une place très importante dans la vie quotidienne des Chinois. Pour eux, les « sept choses nécessaires pour bien commencer la journée, en ouvrant les volets » sont : le bois pour le feu, le riz, l'huile végétale, le sel, le condiment de soja fermenté, le vinaigre et...le thé. On peut ainsi, voir l'étroite relation entre le thé et la vie quotidienne des habitants de sa terre d'origine. Le thé est une boisson stimulante, qui favorise la digestion, aide à l'élimination des graisses et nettoie les intestins. Si la coutume de boire du thé est en vogue dans la population, le mérite en revient pour une bonne part, aux pagodes bouddhistes qui ont « poussé à la roue » en ce sens. Traditionnellement, les pagodes reçoivent les adeptes et les hôtes avec une tasse de

thé et, sous cette influence, le peuple considère aussi qu'« offrir le thé », est une sorte de rite d'accueil incontournable. Prendre une tasse de thé après le repas est également devenu une habitude pour la plupart des gens et les plantations de thé cultivées par les pagodes, sont souvent les plus renommées de la région. Actuellement, parmi les meilleurs thés du monde, nombreux sont ceux qui ont été préparés par les monastères. Tout ceci montre bien, à quel point le thé et le bouddhisme sont liés.

La cérémonie du thé dans la vie quotidienne bouddhiste

Lisons cette légende chinoise, à propos du thé : Le premier patriarche de l'école Chan – Bodhidharma – méditait un jour, face à un mur, au monastère Shaolin du Mont Song, mais il était si fatigué qu'il ne pouvait garder les yeux ouverts. De colère, il se coupa les paupières et les jeta à terre et là, un théier sortit de terre. Par la suite, les disciples de Bodhidharma utilisèrent les feuilles de cet arbuste pour confectionner la boisson qui leur permettait de stimuler leur esprit, chaque fois qu'ils se sentaient fatigués durant la méditation. Bien sûr ce n'est qu'une légende, mais elle montre à quel point le thé et la pratique des moines, sont étroitement liés.

La méditation assise est la pratique quotidienne des monastiques bouddhistes ; elle demande un calme parfait, un coeur en paix et un esprit concentré, afin de pouvoir obtenir la détente du corps et de l'esprit et un état de contemplation limpide. Néanmoins, une longue durée de méditation peut fatiguer le pratiquant et l'engourdir ; or, la distraction, la somnolence, la mauvaise tenue... sont contraires aux règles de la méditation. Aussi, pour éliminer la fatigue et stopper la déshydratation du corps, le thé avec ses qualités stimulantes, est devenu la boisson idéale des monastiques, sans compter que son usage a constamment progressé à l'extérieur des monastères.

Selon le chapitre « Art » du *Livre de la dynastie Jin*, quand le Maître Chan, Daokai (pagode Zhaode, dynastie Zhao-postérieur), méditait, peu importait qu'il fût chaud ou froid : il restait assis jour et nuit et chaque jour, ne consommait que quelques pilules d'herbes médicinales et « un ou deux litres de Cha-su (茶蘇) », une boisson faite de thé, gingembre, cannelé, zeste d'orange séché et dattes.

Durant les dynasties Tang et Song, l'école Chan s'épanouit et, comme les maîtres Chan étaient très friands de thé, la coutume d'en boire se diffusa rapidement à travers le pays. Au chapitre VI du « *Notes de Feng Shi* », il est écrit que, durant

l'époque Kaiyuan (713-741), à la pagode Lingyan du Mont Tai, vécut un Grand maître qui promut le bouddhisme Chan. Il pratiquait la méditation durant plusieurs jours sans dormir et sans manger, uniquement en buvant du thé. Il avait toujours des feuilles de thé sur lui et le préparait partout où il allait. Dès lors, les gens l'imitèrent et la consommation du thé entra dans les moeurs.

Le thé devint ainsi une boisson populaire, y compris hors des monastères où des « salons de thé » furent créés, à l'image des salles de séminaire des monastiques... Dans les pagodes, des salles de réception pour les adeptes et les visiteurs, virent aussi le jour. Un « tambour du thé » fut installé au coin nord-ouest de la pagode, servant à rassembler les monastiques à l'heure du thé. Un poste de « chef du thé » fut créé, pour s'occuper spécialement de préparer l'infusion pour les hôtes et, devant le grand portail du monastère, se tenaient des « moines serveurs de thé » qu'ils offraient aux adeptes et aux passants.

Le thé servi dans les pagodes est appelé « thé de pagode ». A Fo Guang Shan et dans ses centres filiaux, on l'appelle le « thé Fo Guang ». Il en existe plusieurs appellations particulières : le thé offert aux bouddhas, bodhisattvas ou patriarches, est appelé « thé de libation » ; quand le thé est servi selon

l'ordre d'ancienneté des monastiques, il est appelé « thé de l'âge d'ordination » ; le thé servi dans les assemblées monastiques est appelé « thé ordinaire », etc.

En général, les moines Chan boivent le thé immédiatement après la toilette du matin, puis ils vont vénérer les bouddhas ; après chaque repas, ils boivent encore le thé, avant d'entreprendre leurs tâches quotidiennes. Il est rapporté au chapitre 26 du *Recueil de la transmission de la lampe Jingde*¹ de Maître Daoyuan (dynastie Song du nord) : « Le matin, après la toilette, on boit le thé ; après le thé, on vénère Bouddha ; après avoir vénéré Bouddha, on va chez le bonze chef de service, pour le saluer ; après avoir salué le bonze chef de service, on commence son travail dans la salle du sangha ; après le travail, on se rend au réfectoire, pour absorber le bouilli de riz ; après avoir mangé le bouilli de riz, on retourne dans ses quartiers pour faire une petite sieste ; ensuite on fait sa toilette et l'on boit le thé ; après le thé, on vaque à ses occupations... » Et dans *l'Origine des cinq écoles Chan*,² il est mentionné que les bonzes avaient coutume de prendre trois tasses de thé après chaque repas. Ainsi, on peut dire que les bonzes Chan ne vivent pas un jour sans thé :

1. 景德傳燈錄

2. 五燈會元

boire le thé est devenu pour eux, une habitude et un plaisir.

Le thé et le Chan : une même saveur

L'érudit Zheng Banqiao (dynastie Qing), a écrit les sentences parallèles suivantes :

*Depuis toujours, les érudits peuvent évaluer
toutes les eaux ;*

*Depuis toujours, les moines éminents aiment
à faire rivaliser les goûts des thés.*

Ce qui prouve que les monastiques aiment le thé depuis bien longtemps.

Les maîtres Chan ne font pas que boire du thé : souvent, ils profitent de ces moments de dégustation, pour dialoguer, échanger de pénétrantes paroles chan et réaliser « la Voie Chan ». Rappelons le célèbre Gong'an de Maître Zhaozhou :

Chaque fois qu'un disciple lui rendait visite, le Maître Chan ne lui adressait qu'une phrase banale : « Va boire une tasse de thé », « Lave la vaisselle », ou « Balaie la cour ». Si on lui demandait : « Maître ! » Qu'est-ce que la Voie ? » Il répondait : « Va boire une tasse de thé. » Et si l'on insistait à lui demander encore : « Comment trouver l'illumination ? » La réponse était toujours la même : « Va boire une tasse de thé. »

Qu'est-ce que la Voie ? Qu'est-ce que l'Illumination ? : Elles sont aussi simples que boire du thé. En fait, le patriarche voulait simplement conseiller de ne pas éloigner de la vie quotidienne, car c'est justement dans la vie quotidienne, que l'on peut trouver l'illumination.

Selon l'Ecole Chan, « le Dharma est chose commune et n'a rien d'extraordinaire. ». Le Dharma est aussi ordinaire que boire, manger ou s'habiller au quotidien. Malheureusement, les hommes s'égarent souvent dans les discriminations et ne peuvent entrer en harmonie avec leur nature propre, leur nature de Bouddha.

Ce Gong'an de Zhaozhou a connu une grande vogue au Japon et influencé les moines japonais. Le Maître Chan, Murata Shuko, inventeur du *chado*, (la cérémonie japonaise du thé), a été disciple du célèbre maître Chan, Ikkyu. Comme il lui arrivait souvent de somnoler durant la méditation, il se sentait mal à l'aise. Un jour, un médecin lui conseilla de boire du thé et c'est ainsi qu'il put se débarrasser de cette mauvaise somnolence. Finalement, il établit les règles pour la préparation et la dégustation du thé, créa le *chado* et obtint le titre de « Patriarche du thé ».

Après la codification du *chado*, Maître Ikkyu lui demanda : « Dans quel état d'esprit bois-tu le thé ? »

Maître Shuko répondit : « Je bois du thé, tout simplement pour ma santé. »

Maître Ikkyu ne fut pas satisfait de la réponse et lui redemanda : « Que penses-tu du « Va boire du thé » de Zhaozhou ? »

Maître Shuko resta silencieux. Alors, Maître Ikkyu demanda au serviteur de lui servir une tasse de thé et, quand Shuko prit la tasse de thé, Maître Ikkyu poussa un cri, saisit la tasse et la jeta à terre.

Shuko ne broncha pas, salua Maître Ikkyu et prit congé.

Quand il arriva devant la porte, Maître Ikkyu l'interpella : « Shuko ! »

Shuko se retourna et répondit : « Oui, Maître ? »

Maître Ikkyu lui dit : « La tasse de thé est brisée par terre ; as-tu encore du thé à boire ? »

Shuko fit le geste de tenir la tasse et dit : « Je suis encore en train de boire le thé. »

Maître Ikkyu continua : « Tu te prépares déjà à quitter ce lieu, comment peux-tu dire que tu bois encore le thé ? »

Shuko répondit avec sincérité : « Je vais boire le thé ailleurs. »

Maître Ikkyu lui redemanda : « Tout à l'heure, je t'ai demandé dans quel état d'esprit tu buvais le thé et tu ne sais dire que : « Je bois le thé ici, je bois le thé ailleurs... sans état d'esprit particulier... »

Comment est donc cette « manière sans pensée » de boire du thé ? »

Shuko répondit calmement : « Le thé sans pensée, c'est comme le saule qui est vert et les fleurs qui sont rouges. »

Maître Ikkyu fut alors très satisfait de son disciple et lui transmet le Dharma. C'est ainsi que Shuko paracheva le nouvel art du thé.

Si, en dégustant le thé, on peut percevoir la douceur de l'infusion, la saveur du chan dans le thé et le détachement total que procure le thé, alors on pourra réaliser une sorte de charme de Chan inimaginable... Rien d'étonnant donc à ce que Maître Ikkyu se soit récrié d'admiration devant le *Chado* de Maître Shuko ! En réalité, le point commun entre le Chan et l'art du thé réside dans leur « pureté » et leur « sérénité » communes. Le Chan est une sorte d'assurance intuitive parfaitement réelle, comme « le visage réel d'un homme avant qu'il vienne au monde » et le thé est pur et sensible à la nature de toute chose, ce qui le met en harmonie avec l'esprit du Chan.

Si, en buvant le thé, on peut expérimenter l'aspect du non-moi et de la sans-saveur, alors on pourra atteindre le plus haut niveau du Chan. C'est pourquoi, quand on dit que « le thé et le Chan ont la même saveur », cela signifie que la limpidité et la

pureté du thé, s'harmonisent et fusionnent avec la parfaite tranquillité du Chan.

La propagation du thé, grâce au bouddhisme

Outre la consommation du thé, les monastères s'intéressent aussi à la culture des théiers et à la production du thé : pour leur propre consommation et aussi pour subvenir aux dépenses du monastère. Ainsi, beaucoup de grands crus de thé sont étroitement liés aux monastères.

Depuis les dynasties Ming et Qing, la plupart des monastères sont établis dans les montagnes, où l'environnement naturel convient parfaitement à la culture des théiers. Si l'on y ajoute l'esprit soigneux et raffiné des monastiques, il est normal que les thés qu'ils produisent soient de qualité supérieure : ainsi le thé « Bouddha 佛茶 » de la pagode Putuo, (province de Zhejiang), le thé « Nuage et Brume 雲霧茶 » de la pagode Huading au Mont Tiantai, le thé « Gantong 感通茶 » de la pagode Gantong à Dali (province du Yunnan), le thé « Forêt parfumée 香林茶 » de la pagode Fajin à Hangzhou, etc. Le thé « Huiming 惠明茶 », de la pagode Huiming à Yunhe, (province de Zhejiang), a même été primé à l'exposition universelle de Panama en 1915. Les thés produits par la pagode Jingshan à Yuhang, la

pagode Baoyun à Qiantang, la pagode Wannian au Mont Emei du Sichuan et la pagode Xishan à Guiping, (province de Guangxi)... sont eux aussi, mondialement renommés.

Le thé « Oolong », une des six espèces principales de thé chinois, a pour origine le thé « Wuyiyan 武夷巖茶 » du Mont Wuyi (province de Fujian) et, depuis les dynasties Song et Yuan, le meilleur thé « Wuyiyan » a toujours été produit par la pagode Wuyi. Le célèbre thé « Biluochun 碧螺春茶 » produit au Mont Dongting, est dérivé du thé « Shuiyue 水月茶 » de la pagode Shuiyue. Le thé « Dafang », produit par les moines de la dynastie Ming, est l'ancêtre du thé « Tunlu 屯綠茶 », actuellement produit au sud de la province d'Anhui. Quant au plus précieux des thés : le « Dahongpao 大紅袍 », il a, lui aussi, des origines liées au bouddhisme.

Le premier livre sur le thé – *Le classique du thé* – fut écrit par Luyu (dynastie Tang), grand amateur et aussi grand connaisseur en matière de thé, que les générations suivantes nommèrent le « Génie du thé ». Luyu était issu d'une pagode bouddhiste et, de toute sa vie, il ne s'en est jamais éloigné. *Le classique du thé* est un livre qu'il a écrit après avoir visité les grandes pagodes chinoises les plus renommées. Il ya personnellement cueilli, fabriqué et goûté le thé

et recueilli l'expérience des monastiques, à propos de la cérémonie du thé.

Grâce à la prospérité de l'école Chan, le mode de boire du thé dans les pagodes bouddhistes, se propagea vers le nord et devint une coutume très populaire.

Durant la dynastie Song, dans la célèbre pagode Jingshan à Yuhang, des « concours de thé » furent souvent organisées par les monastiques et les adeptes laïques, pour procéder à des dégustations et des appréciations de la qualité des différentes variétés de thé. En échangeant leurs techniques, ils mirent au point une nouvelle méthode pour préparer le thé. Cette méthode consistait à infuser les jeunes pousses de thé moulu avec de l'eau chaude, révolutionnant ainsi la méthode traditionnelle qui consistait à faire bouillir les feuilles. Cette méthode, plus facile et plus simple, apporta une grande contribution à la vulgarisation de l'usage du thé.

Avec la propagation du bouddhisme en Asie, l'usage du thé se transmet de la Chine à la Corée et entra dans les moeurs du peuple coréen.

S'agissant du Japon, c'est en l'an 805 que l'éminent moine japonais, Saicho, vint en Chine, à la pagode Guoqing, au Mont Tiantai, (province de Zhejiang) pour y étudier le bouddhisme. A son retour au Japon, il rapportait des semences de théiers, qui

furent cultivées au Saka Motozon, dans la montagne Loku Daison. L'année suivante, Maître Kūkai rapporta lui aussi, plusieurs sortes de graines et les sema à en divers endroits du territoire japonais. Il propagea également les techniques de fabrication du thé qu'il avait apprises en Chine. C'est ainsi que débuta la culture du thé au Japon.

Durant la dynastie Song, Maître Eisai, après avoir terminé ses études en Chine, rapporta avec lui au Japon, les semences et la manière de boire le thé, qu'il avait reçues des pagodes Chan. A la fin de sa vie, il écrivit « *Le thé et la bonne santé* », un ouvrage dans lequel il louait chaudement les bienfaits du thé. C'est ainsi que l'usage du thé se répandit dans la société japonaise. Ultérieurement, les Maîtres Shōichi et Daiō rapportèrent au Japon les semences du thé Jingshan, de Yuhang. En même temps, ils rapportaient la méthode traditionnelle pour moulinier le thé et l'infuser, le cérémonial autour d'une tasse de thé et les règles des concours sur les connaissances en matière de thé, tels qu'ils étaient pratiqués à la pagode de Jingshan.

Le Maître Chan, Shuko vint, lui aussi pour étudier, chez le célèbre Maître Chan, Keqin. Au moment de son retour pour le Japon, son maître lui offrit un livre intitulé « *Le thé et le Chan : une même saveur* », ouvrage actuellement détenu par la pagode

Nihon Nusa Daitokuji. Shuko continua à pratiquer et développer le Chan et l'art du thé, suivant les instructions de son maître Ikkyu et créa le *Chado* japonais. Avec les développements ultérieurs apportés par les maîtres Chan, Takeno Jōō et Rikyū, l'art japonais du thé, particulièrement codifié, vit ainsi le jour. Cet art exerça une profonde influence dans de multiples domaines : littérature, art, philosophie, calligraphie, ikebana (arrangement floral)... Jusqu'à l'architecture d'intérieur, la disposition des cours et jardins, la cuisine et les règles de la bienséance japonaise, qui en ont toutes été fortement influencées.

Ainsi, on peut le dire : c'est grâce au bouddhisme que le Japon a assimilé la culture chinoise, et c'est grâce à l'art du thé que les Japonais ont accepté le bouddhisme.

Les moines d'antan cultivaient un thé de qualité pour recevoir les adeptes. Aujourd'hui, les lieux touristiques ont, eux aussi, hérité de ces coutumes et créé des salons de thé pour attirer les touristes, ce qui permet à ces derniers de déguster une bonne tasse de thé, tout en admirant les merveilles naturelles.

Aujourd'hui, si nous avons tant d'excellents thés à apprécier, c'est grâce aux efforts des Anciens, et notamment des moines bouddhistes. Prenons délicatement cette tasse de thé parfumé : non seulement elle peut aplanir les difficultés et régler les

différents, rassembler les amis pour évoquer des souvenirs d'antan et faciliter les échanges commerciaux, mais elle peut, de plus, apaiser notre esprit et nous faire connaître l'état de Chan.

Cette tasse de thé est véritablement une compagne privilégiée de notre vie quotidienne

Fo Guang Shan
International Translation Center

Fo Guang Shan
International Translation Center

Fo Guang Shan International Translation Center se consacre à la traduction et la diffusion des traductions de qualité des textes bouddhistes classiques ainsi que des œuvres des enseignants et érudits bouddhistes contemporains. Nous préconisons le bouddhisme humaniste et promouvons l'écriture bouddhiste qui est accessible, axée sur la communauté, et adaptée à la vie quotidienne. Sur le site FGSITC.org, vous pouvez parcourir l'ensemble de nos publications, les lire en ligne et même les télécharger gratuitement, ainsi que demander des copies imprimées pour vous ou pour votre organisation.

Fo Guang Shan Branch Temples

Foguangshan France

3 allée Madame de Montespan

77600 Bussy Saint Georges

Marne-la-Vallée, France

33 (01) 60 21 36 36

www.fr.foguangshan.fr

I.B.P.S. Paris

5-7 allée des Sophoras

94400 Vitry-sur-Seine, France

33 (01) 46 71 99 80

www.ibps.fr

Genève-Centre de Conférence Bouddhiste

20 bis, Chemin du Terroux,

1218 Grand-Saconnex 60134

41 (22) 929-8080

www.ibps-gccb.com

FGS Belgium

Van Wesenbekestraat 61

2060 Antwerp, Belgium

32 (3) 203 03 94

I.B.P.S. Montreal

3831 Rue Jean-Talon-Est.

Montreal, Quebec H2A 1Y3, Canada

(514) 721-2882

www.ibpsmtl.org