

วิธีชงมัจฉะฉบับพิธีญี่ปุ่น

หลาย ๆ คนเคยได้ยินประเพณีเก่าแก่อันโด่งดังของญี่ปุ่นที่เรียกว่า ‘พิธีชงชา’ กันใช่ไหมคะ? แล้วทราบไหมว่าพิธีชงชาที่ขึ้นชื่อนี้ต่างจากการชงชาทั่วไปอย่างไร และมีเคล็ดลับอะไรที่ทำให้กระบวนการชงชาในพิธีนี้พิเศษขึ้นมา วันนี้เราจะมาแชร์วิธีชงมัจฉะฉบับพิธีญี่ปุ่นให้ทุกคนลองเอาไปทำตามกันค่ะ

พิธีชงชา เรียกในภาษาญี่ปุ่นว่า ชะโตะ หรือ ชะโนะยู เริ่มต้นมาจากการชงชาเขียวถวายพระองค์จักรพรรดิ ถึงแม้พิธีชงชาจะมีจุดเริ่มต้นมาจากชนชั้นสูง แต่อุปกรณ์ที่ใช้ในการชงชากลับเรียบง่าย และยังแฝงปรัชญาชีวิตให้เห็นถึงความงามและความสุนทรีย์ในความเรียบง่ายและความไม่สมบูรณ์แบบผ่านกระบวนการชงชา ให้ผู้ดื่มได้สัมผัสความลึกซึ้งของประสบการณ์ทั้งรูป รส กลิ่น เสียง และจิตใจ จากพิธีชงชา

อุปกรณ์ที่ใช้ในการชงมัจฉะฉบับพิธีญี่ปุ่น ได้แก่ กาน้ำสำหรับใช้ต้มน้ำ, โถสำหรับใส่ผงชามัจฉะ, โถใส่ชา, ช้อนตักผงชา, ถ้วยชานาขนาดใหญ่, ผ้าป่านสำหรับเช็ดทำความสะอาดถ้วยชา และกระบวยสำหรับตักน้ำชงชา โดยชาที่ใช้ในพิธีชงชานี้จะใช้ชาเขียวมัจฉะในรูปแบบผงละเอียด ซึ่งชาเขียวมัจฉะจะให้ความเข้มข้นทั้งสี กลิ่น และรสชาติมากกว่าชาเขียวทั่วไปค่ะ

ขั้นตอนในการชงและดื่มมัจฉะ เริ่มด้วยการตั้งน้ำร้อนในกาต้มน้ำ จากนั้นให้นำช้อนตักผงชาจากโถใส่ชาลงในถ้วยชาที่เตรียมไว้ เสร็จแล้วจึงใช้กระบวยตักน้ำร้อนใส่ถ้วยชา และใช้อุปกรณ์สำหรับคนชาที่ทำจากไม้ไผ่คนชาให้เข้ากันจนแตกฟอง ส่วนวิธีดื่ม คือ จับถ้วยชาด้วยมือขวา และวางถ้วยชามือซ้าย โดยก่อนดื่มจะต้องหมุนถ้วยชาไปตามเข็มนาฬิกา แล้วจึงดื่มได้ หลังจากดื่มชาแล้ว ให้เช็ดขอบถ้วยตรงบริเวณที่ดื่ม แล้วหมุนถ้วยทวนเข็มนาฬิกา 3 ครั้ง จากนั้นจึงวางถ้วยชาลงที่เดิมและค้ำบเพื่อเป็นการขอบคุณก่อนจบพิธี

จะเห็นได้ว่าทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการชงชาและวิธีชงนั้นมีความเป็นธรรมชาติและเรียบง่ายมาก ๆ เข้ากับแก่นของพิธีชงชาเลยนะค่ะ ส่วนเคล็ดลับที่ทำให้พิธีชงชาสามารถมอบสัมผัสที่แสนพิเศษนี้ได้ คือ การทำอย่างไม่มีรีบร้อน นอกจากนี้การใช้ชาเขียวมัจฉะที่มีคุณภาพก็เป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้ผู้ดื่มได้ลิ้มรสความงามอย่างลึกซึ้ง หากใครสนใจอยากลองชงชามัจฉะตามฉบับพิธีญี่ปุ่น Espressoman ก็มีมัจฉะคุณภาพให้เลือกนะค่ะ

จำนวนคำทั้งหมด: 496 คำ

อ้างอิงข้อมูล:

<https://www.jnto.or.th/newsletter/sadou-japanese-tea-ceremony/>

<https://livejapan.com/th/article-a0000304/>

<https://matcha-jp.com/en/2674>

<https://matcha-jp.com/en/1384>

อ้างอิงภาพ: <https://www.pexels.com/th-th/photo/faceless-5946636/>

