

OBSAH

PŘEDMLUVA	7
1. ÚVOD	9
Duch čaje, 10. Studie čaje, 12. Dějiny čaje, 12.	
2. DOMY A ZAHRADA	17
Úvod, 18. Brána, 19. Vstupní místnost a převlékárna, 20. Čekárna, 21. Zahrada a altánek, 22. Vodní nádržka, 23. Čajovna, tokonoma a přípravná, 25. Plán čajových domů a zahrady, 26.	
3. NÁČINÍ A DEKORACE	27
Úvod, 28. Náčiní na dřevěné uhlí, 28. Kotlík, 29. Přenosná pánev a zapuštěné ohniště, 30. Nádoba na použitou vodu, 32. Stojan na pokličky, 33. Čajová lžička, 34. Čajová metla, 35. Sběračka na vodu, 36. Nádoba na vodu, 37. Nádoba na hustý čaj, 38. Nádoba na řídký čaj, 40. Kadidlo a nádobka na kadidlo, 41. Čajová miska, 42. Nástěnný svitek, 44. Květiny čajového obřadu, 46. Kombinace a uspořádání čajového náčiní, 52.	
4. OBČERSTVENÍ	53
Hustý a řídký čaj, 54. Japonské zákusky, 55. Kuchyně kaiseki, 64. Pokrmy tenšin, 68.	
5. ČAJOVÝ OBŘAD	69
Pozvání, 70. Co na sebe, 71. Předměty s sebou, 71. Návštěva čajového obřadu: Úvod, 72. Příchod, 73. Hostitelovo uvítání, 76. Vstup do čajovny, 78. Pokrmy kaiseki, 75. První urovnání dřevěného uhlí, 110. Podávání vlhkých zákusků, 118. Přestávka, 119. Návrat do čajovny, 122. Podávání hustého čaje, 126. Druhé urovnání dřevěného uhlí, 138. Podávání řídkého čaje, 144. Odchod, 151.	

6. POSTUPY A ETIKETA

153

Úklona a postoj, 154. Otvírání a zavírání zasunovacích dveří, 158. Skládání hedvábné utěrky, 160. Čištění nádoby na řídký čaj, 162. Čištění čajové lžičky, 164. Používání čajové metly, 166. Skládání lněného hadříku, 168. Vytírání čajové misky, 170. Pokládání sběračky na kotlík, 172. Podávání suchých zákusků, 174. Podávání vlhkých zákusků, 176. Podávání řídkého čaje, 178. Podávání hustého čaje, 180.

Tato kniha vznikla ze dvou japonských knih od téhož autora. Obě publikovalo nakladatelství Tankosha v roce 1977: *Asu e no chado nyumon* (Úvod do čaje budoucnosti) a *Chaji* (Čajové obřady).