THE
CAMELLIA SINENSIS

DISPENSA INFORMATIVA

artemarziale.org

CHA NO YU

Nel chashitsu, con un lungo rituale fatto di movenze lente e studiate, si prepara e si offre agli ospiti il tè Matcha ottenuto da foglie di Gyokuro. Assaggiare il Matcha è forse l'unico modo per capire veramente qual'é il gusto del tè . È una bevanda densa di colore vivo come la giada . Intenso di sapore perché dettato dagli elementi ancora ben presenti, come la clorofilla, nelle foglie coltivate allo scopo, difese dalla luce del sole. La cerimonia del tè è la quintessenza della perfezione dei gesti e dell'armonia del momento e trasporta i partecipanti in un mondo parallelo di piena contemplazione. Il rituale chashitsu è il privilegio di accorgersi di una perfezione invisibile agli occhi degli altri.

La perfezione non è essere perfetti, ma tendere continuamente ad essa.
Johann Gottlieb Fichte

LA VIA DEL THE

SOMMARIO

02 PREMESSA

03 COLTIVAZIONE

05 LE VARIETÀ

10 CHA NO YU

PREMESSA

Dai germogli e dalle foglie più giovani sempreverdi, dure e dentellate dell'albero delle Teacee, che vive nelle fresche e piovose zone subtropicali, dell'Estremo Oriente, se ne ottiene la bevanda più diffusa nel mondo, dopo l'acqua, consumata sia in Oriente, sia in Occidente; il tè. Quest'albero è conosciuto anche come Camellia sinensis o Thea sinesi. Con questo nome è registrata la pianta presso l'Index Kewensis e per tramite questo, presso l'International Plant Names Index. Nel Linneo (moderna classificazione scientifica degli organismi viventi), tuttavia, nella prima edizione del suo Specie plantarum del maggio 1753 la denominò come Thea sinensis. Nella seconda edizione dell'opera abbandonò tale denominazione ma suddivise la pianta in due distinte specie: Thea viridis (con nove petali) e Thea bohea (con sei petali). I botanici indiani e cingalesi hanno mantenuto per molto tempo la doppia nomenclatura di Camellia Thea. Fu J. Robert Sealy nel 1958 con la pubblicazione A revision of the Genus Camellia edita dalla "Royal Horticultural Society" a stabilire in modo definitivo la denominazione tassonomica (studio della teoria e delle regole di classificazione) evidenziando come secondo la International Rules Nomenclatura in caso di fusione tassonomica di due identiche specie vada sempre utilizzata la denominazione della specie che sia stata registrata per prima.

LA VIA DEL THE

Dispensa informativa gratuita

A cura di

M. Michele Zannolfi

COLTIVAZIONE

LA VIA DEL THE

LA VIA DEL THE

Le fronde della Camellia sinensis s'ammantano di fiori bianco-rosei e frutti a capsula. È ampiamente coltivato per le foglie che, fatte appassire, arrotolate, fermentate ed essiccate prima di giungere a maturazione, danno vita al tè nero (dal quale si ottiene l'omonima bevanda comune nei paesi occidentali); scottate, invece, arrotolate ed essiccate, ma non fermentate, danno il tè verde (dal quale si ottiene la bevanda comune nei paesi orientali). Esistono tuttavia due diverse varietà di Camellia sinensis, ossia la Camellia sinensis sinensis, detta anche China (che raggiunge i 5 metri di altezza), e la Camellia sinensis assamica, detta Assam, capace di arrivare a 15 metri d'altezza ma nelle piantagioni viene coltivata, potata e mantenuta ad una altezza di uno o due metri. La Camelia sinensis e la Camelia assamica sono le varietà da cui si ottengono, attraverso diversi tipi di lavorazione, i maggiori tè in commercio. La vita produttiva di una pianta si aggira attorno ai 30/40 anni. Il tè contiene caffeina, un alcaloide stimolante del sistema nervoso centrale; teanina, un amminoacido psicoattivo; catechina, un antiossidante presente soprattutto nel tè verde e nel tè bianco; teobromina e teofillina, due alcaloidi stupefacenti e stimolanti ed infine fluoruro. Gli effetti della bevanda dipendono dal tipo di tè e dalle modalità di infusione (temperatura e durata). Un'infusione breve (circa 2 minuti) estrae dalle foglie di tè soprattutto caffeina ed ha proprietà stimolanti. Un'infusione più lunga (3-5 minuti) estrae anche acido tannico, che disattiva la caffeina perché si combina con essa, attenuando l'effetto stimolante (L'acido tannico inoltre rende amaro il sapore del tè).

I maggiori produttori mondiali di tè sono i paesi asiatici (India, Cina, SriLanka, Indonesia, Giappone, Vietnam) con presenze significative di alcuni paesi africani (soprattutto Kenya, seguito a distanza da Malawi, Uganda e Tanzania). Oltre la metà della produzione cinese e indiana è destinata al mercato interno mentre tra gli esportatori, oltre a India e Cina. Le piante di tè danno raccolti apprezzabili a partire dai 3 ai 5 anni di età e vengono ripetutamente potate per contenerle ai fini di creare la cosiddetta "tavola di raccolta". Le differenze tra i vari tipi di tè sono dovute al clima, alla altitudine, alla varietà impiegata, all'epoca del raccolto ma soprattutto alla lavorazione. Le migliori qualità di tè vengono fatte dalla raccolta del germoglio apicale e delle primissime foglioline. Tutte le fasi, dalla raccolta alla lavorazione del tè, possono essere fatte sia a mano che meccanicamente. La qualità del tè, oltre che dalla tipologia delle foglie utilizzate e dalle modalità di lavorazione, dipende da molti fattori, tra cui la varietà della pianta, il metodo di coltivazione, la quantità di precipitazioni, la temperatura e l'altitudine a cui viene coltivata. Per la coltivazione la temperatura ideale è attorno ai 18° ed è necessaria una elevata piovosità; la pianta del tè si coltiva a partire dai 500 metri di altitudine ma le migliori qualità si ottengono sopra i 1.200 metri (tali varietà vengono definite highgrown).

I sistemi di lavorazione determinano le diverse tipologie di tè: bianco, verde, nero, oloong - ma vengono utilizzati molteplici criteri di classificazione (e di qualità) che fanno riferimento sia alla tipologia delle foglie utilizzate - a titolo d'esempio il termine Flowery Orange Pekoe, sta ad indicare che vengono utilizzate le foglie più giovani, che si trovano alla sommità della pianta - sia alla dimensione delle foglie una volta completato il processo di lavorazione; Whole o Broken Leaf, indicano rispettivamente la presenza di frammenti grandi o medi della foglia originaria fino a giungere alla dimensione più ridotta Dust (polvere) .

LE VARIETÀ
LA VIA DEL THE

LA VIA DEL THE

L'uso e i cerimoniali del tè sono associati alla tradizione cinese e giapponese. Il tè ha un sapore leggermente amaro ed astringente.

In Cina, dove si produce il maggior numero di varietà di tè, oggi si impiega un sistema di classificazione che distingue sei tipologie fondamentali di tè, ottenute con sei diversi processi di lavorazione, denominate in base al colore del prodotto secco o dell'infuso.

Assam: tè nero indiano che, messo in infusione produce una bevanda forte, dal sapore deciso e dall'aroma speziato. Ottimo con l'aggiunta di latte.

Bancha 番茶 (letteralmente tè ordinario): è un tè verde giapponese ricavato dall'ultimo raccolto del tè, che ha luogo in ottobre. Il bancha è il tè verde comune per i giapponesi; esso è raccolto dalla stessa pianta di qualità sencha, però è colto più tardi, cosa che gli conferisce una qualità inferiore sul mercato. È considerata la più leggera qualità di tè verde. Il suo sapore è unico, ha un marcato odore di paglia.

Ch'i-Men o Keemun (祁门 o 祁門 Pinyin Qímén): tè nero cinese coltivato nella provincia dell'Anhui. La regione dove si trovano le piantagioni gode di clima subtropicale monsonico, con piogge abbondanti e temperature che si aggirano intorno ai 15 °C, ideale per le piante del tè. Il raccolto avviene fra maggio e giugno e dopo l'ossidazione le foglie subiscono un primo processo di essiccazione, poi una selezione severa delle migliori gemme e quindi una seconda fase di essiccazione, dopo la quale si presentano di colore nero, sottili e strettamente arrotondate. L'infuso è di colore ambrato intenso, tendente al rosso, con aroma della fragranza della rosa. Il suo nome significa " capello sottile del Ch'i-Men ".

Darjeeling: tè nero indiano molto apprezzato, tanto da guadagnare il soprannome di " champagne dei tè". Viene coltivato in zone piovose e ventose. Presenta un tipico aroma di uve moscato e sapore deciso con retrogusto muschiato.

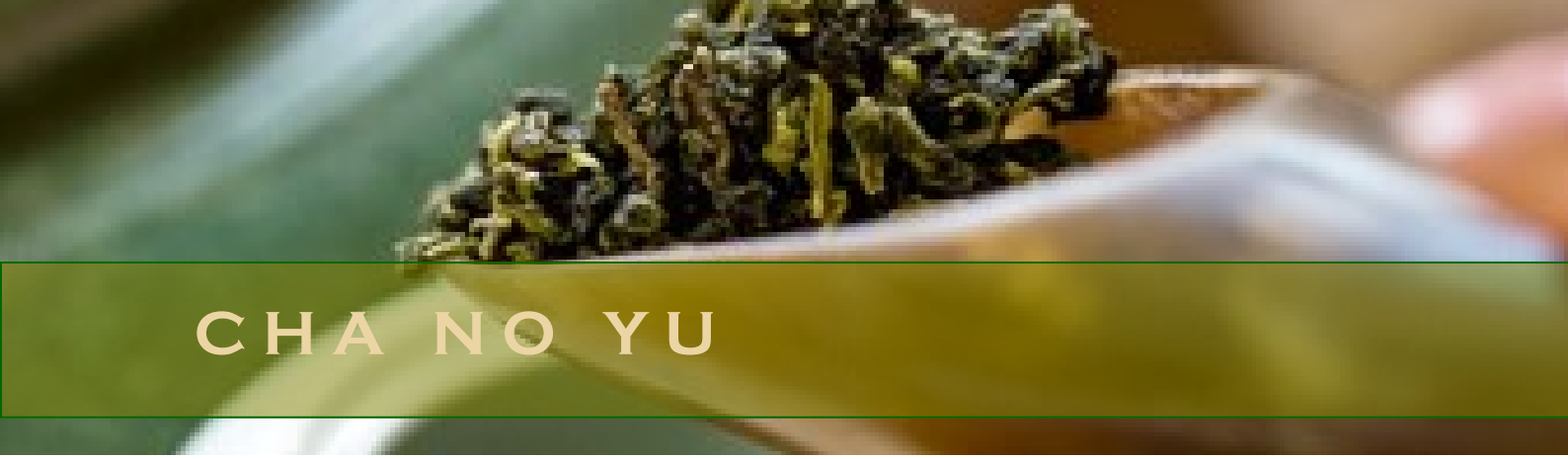
Earl Grey: tè nero aromatizzato al bergamotto.

Gunpowder: Il tè verde cinese più bevuto nel mondo, dal sapore fresco e pungente. Caratteristica principale di questo tè è la forma di piccole palline che viene data alle foglie durante la lavorazione e che ricordano, appunto, la polvere da sparo: sono essiccate al sole o in appositi locali riscaldati per fermarne l'ossidazione che distrugge la clorofilla e quindi non subiscono il processo di ossidazione tipico del tè nero, mantenendo così inalterati tutti i suoi componenti attivi: vitamine, minerali, componenti volatili e soprattutto i polifenoli, sostanze note per le loro proprietà depurative e antiossidanti, che favoriscono la lotta ai radicali liberi, responsabili del degradamento cellulare. Viene usato anche nelle diete per le sue proprietà drenanti e stimolanti. Modalità d'uso: preparare un infuso con due cucchiaini da tè di foglie in 200 ml di acqua intorno gli 80 °C, coprire e lasciare in infusione per 3 minuti. Filtrare e berne una tazza la mattina e una il pomeriggio.

Gyokuro (玉露): tè verde giapponese, considerato uno dei migliori del mondo. A partire da tre settimane prima della raccolta, le piante vengono tenute all'ombra sotto grandi teli sostenuti da pali di bambù. Questo procedimento conferisce all'infuso il caratteristico colore verde brillante e il sapore leggermente dolce.

Lu Mu Dan (綠牡丹 o 绿牡丹 Pinyin Lù mǔdan): tè verde cinese originario della provincia del Anhui e il suo nome significa "peonia verde". Le foglie di questo tè prima dell'essiccazione vengono legate a mazzetto in modo da conferire loro la forma di un fiore.

Lung Ching (龍井 o 龙井 Pinyin Lóngjǐng): tra i più conosciuti tè verdi del mondo, viene coltivato nella provincia dello Zhejiang, in Cina. Presenta foglie appiattite. Subisce una particolare essiccazione a calore moderato, effettuata manualmente in padelle semisferiche di ferro. Il raccolto inizia in primavera, prima del periodo delle piogge, scegliendo le foglie più giovani e tenere, che danno all'infuso un colore chiaro con sapore fresco e delicato. Il suo nome significa "pozzo del drago ".



CHA NO YU

Matcha: tè verde giapponese, le cui foglie vengono prima cotte al vapore, asciugate e ridotte in polvere finissima. Usato principalmente per la cerimonia del tè.

Orange Pekoe, classificazione del tè nero in foglia composto solo dalle ultime due foglie e dalla gemma apicale della pianta.

Sencha (煎茶): tè verde giapponese, la cui raccolta avviene solo nel mese di maggio e giugno. Dopo diversi procedimenti di lavorazione, le foglie subiscono diverse manipolazioni, fino ad assumere l'aspetto di aghi di pino. L'infuso di colore verde chiaro, ha un sapore fresco e amarognolo.

Shui-Hsien (水仙 Pinyin Shuǐxiān): varietà di tè Oolong prodotto con l'omonima varietà di Camellia sinensis. In genere l'infuso si presenta di colore arancio chiaro, con note fruttate più o meno marcate.

Lapsang Souchong: tè nero affumicato cinese prodotto nella provincia del Fujian

I tè prodotti nello Yunnan sono generalmente denominati Pu'er, riferendosi al nome della contea di Pu'er che era usata come posto di scambio per il tè nero durante la Cina imperiale.

Il tè Pu'er è disponibile come foglie sfuse o in varie forme compresse. Vi è anche la differenziazione in base alla lavorazione delle materie prime: tipo crudo (shēng 生) e tipo stagionato (shú 熟).

Il tipo "shú" si riferisce a quelle varietà che sono passate attraverso un post-processo di fermentazione corretto, mentre il tipo "shēng" sono le varietà che sono in procinto di oscuramento graduale attraverso l'esposizione agli elementi ambientali. Alcune selezioni da entrambi i tipi possono essere conservate per farli maturare prima del consumo. Questo è il motivo per cui alcuni sono etichettati con l'anno e la zona di produzione.

In sintesi: i tè neri sono tè "fermentati", i verdi sono tè "non fermentati" e gli oolong sono "semi-fermentati". Una volta essiccato il tè può essere ulteriormente lavorato per dare vita a tè: aromatizzati, pressati e deteinati.

Inoltre, si sappia, che il termine "tisana" si riferisce talvolta ad un'infusione che contiene frutta o erbe piuttosto che estratti di Camellia sinensis. Il termine "tè rosso" si riferisce comunemente anche al karkadè o all'infusione di rooibos del Sudafrica, che non contengono Camellia sinensis.

La pianta del tè è originaria della Cina meridionale ed era ben nota fin dall'antichità nella botanica e nella medicina. Si attribuivano infatti a questa pianta

importanti proprietà terapeutiche quali quella di offrire sollievo alla fatica, allietare l'animo, rafforzare la volontà, e guarire problemi di vista. In ambiente religioso, dove trovò una duratura collocazione nei

LA VIA DEL THE

secoli, le foglie della sua pianta venivano considerate tra l'altro un ingrediente fondamentale dell'elisir di lunga vita. I monaci buddhisti inoltre attribuirono agli infusi preparati col le foglie di tè una ulteriore proprietà: quella di favorire la concentrazione.

Di fatto proprio i monaci se ne servivano estensivamente durante le lunghe ore di meditazione per combattere la sonnolenza. L'uso del tè come bevanda era certamente assai diffuso in oriente. La ricetta originaria, primitiva e assai complessa, prevedeva una lista di ingredienti e una modalità di preparazione del tutto particolari. Secondo un'antica ricetta cinese le foglie di tè venivano cotte a vapore, pestate in un mortaio e poi di esse si faceva un panetto che veniva bollito con riso, zenzero, sale, buccia di arancia, spezie, latte e qualche volta si aggiungevano le cipolle. Il sale fu il primo ingrediente ad essere eliminato per sempre e la ricetta subì nel corso dei secoli modifiche e semplificazioni, ma è probabile che il Giappone abbia conosciuto il tè secondo una ricetta simile a questa. Il tè giunse in Giappone per la prima volta intorno al X secolo ma fu il XIII secolo a testimoniarne la diffusione a seguito dello sviluppo della dottrina Zen, una forma di buddhismo contemplativo mutuata dalla Cina. La tradizione attribuisce al monaco buddhista Eisai (1141-1215) il merito di aver introdotto il tè in Giappone. Snarra che Eisai avesse trascorso un certo periodo in Cina studiando lo Zen e che al suo ritorno in Giappone avesse portato con sé i semi di quella pianta magica e che avesse iniziato a coltivarla nel giardino del monastero. Al pari dei suoi antenati cinesi egli era convinto delle svariate proprietà officinali della pianta. Fu solo in un momento successivo però che il tè si diffuse come forma di intrattenimento, sia per gli ospiti del monastero che per gli stessi monaci. E in qualità di intrattenimento dunque il tè si trasformò presto in teismo, ovvero culto del tè, il Chanoyu (letteralmente "acqua per il tè"), e avvicinandosi sempre più all'arte cominciò a dissociarsi dall'ambiente esclusivamente monastico. La cerimonia del tè venne dunque a rappresentare il nesso tra la vita e l'arte, tra il sacro e il profano. Essa è essenzialmente "il culto fondato sull'adorazione del bello tra i fatti sordidi dell'esistenza; è l'adorazione dell'imperfetto, in quanto è un vago tentativo di realizzare qualcosa di possibile in questa cosa impossibile che è la vita".

LA VIA DEL THE

Le connessioni del tè con il buddhismo, soprattutto con lo Zen, sono molteplici e non è un caso che siano stati i monaci i primi ad interessarsi attivamente a questa bevanda. Il tè con il suo tipico gusto lievemente amarognolo che rasserena e chiarifica, ben si adattava allo spirito austero della vita monastica.

Il Sado, la via del tè, nella sua sobrietà rappresentava quella costante ricerca della semplificazione che è tipica dello Zen e dallo Zen mutuava il suo peculiare senso estetico, propriamente quella sensuale consapevolezza del Vuoto espressa dal concetto di Wabi.

Il Chanoyu si diffuse a partire dal XV secolo grazie ad altri monaci zen che lo adattarono ai gusti giapponesi e progressivamente fecero di esso una forma artistica e nel contempo furono iniziatori di varie scuole, alcune delle quali ancora oggi fiorenti. Etimologia e derivazioni in altre lingue.

La parola "tè" deriva dalla resa tê (pronuncia tei) del carattere cinese 茶 nel dialetto min meridionale diffuso nel sud del Fujian e a Taiwan.

Il termine thé, utilizzato a volte nella forma scritta, è invece non corretto in italiano, e quindi da evitare, in quanto si tratta di un francesismo.

Nella Cina l'uso del tè risale al III secolo, inizialmente presso le prime comunità monastiche buddhiste, quindi presso i cinesi convertiti al buddhismo, infine diffuso in tutta la società.

Il tè fu conosciuto dai Portoghesi, che nel XVI secolo esplorarono il Giappone, e di qui fu importato in Europa dalla Compagnia Olandese delle Indie Orientali. Qui ebbe un immediato successo: divenne dapprima popolare in Francia ed in Olanda, poi (forse intorno al 1650) ebbe diffusione anche in Gran Bretagna. Alexandre Dumas padre disse che fu nel 1666, sotto il regno di Luigi XIV, che il tè, dopo una opposizione non meno viva di quella sostenuta nei confronti del caffè, s'introdusse in Francia.

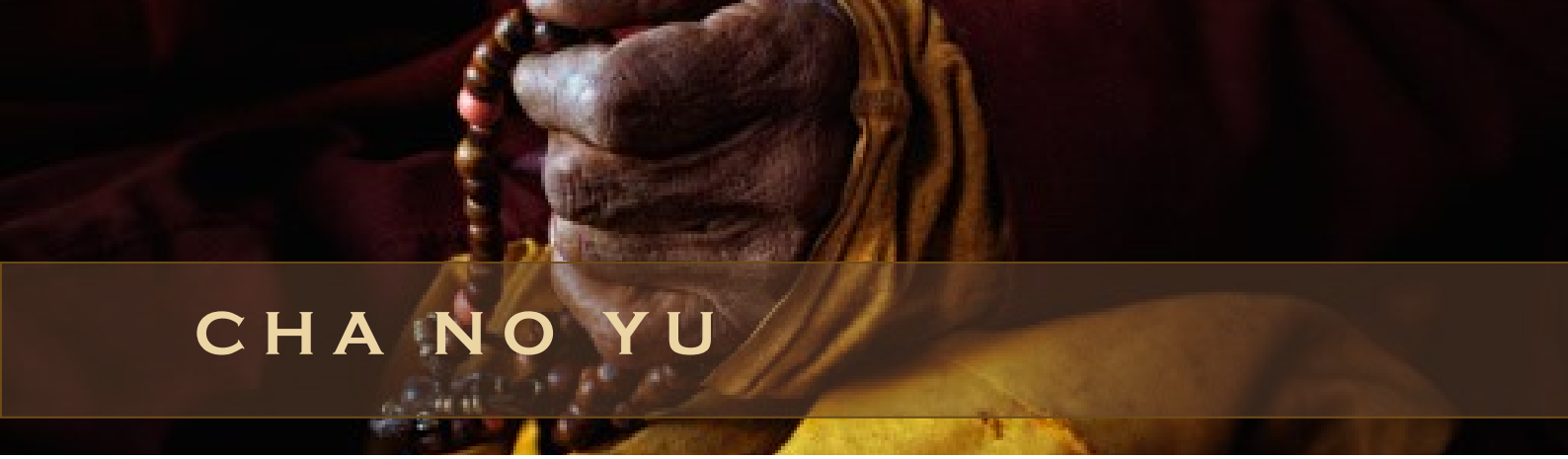
In seguito entrò nelle consolidate tradizioni inglesi. I ricchi e gli aristocratici lo sorbivano da porcellane cinesi e in tazze piuttosto piccole, mentre gli altri ricorrevano alle mug, tazza in ceramica comune, più capiente e senza sottotazza.

Il consumo in Gran Bretagna è cresciuto moltissimo tanto che si può parlare del tè come bevanda nazionale inglese, consumata varie volte al giorno e in miscele di diverse qualità, più forte al mattino detta English Breakfast e più leggera al pomeriggio (Traditional Afternoon).

Le più famose ed antiche marche che importano e producono le miscele (blend) sono la Twinings e la Fortnum and Mason's, entrambe con sede a Londra. Altre marche famose inglesi sono la Lipton, la Whittard e la Harrods.

CHA NO YU

LA VIA DEL THE



CHA NO YU

La cerimonia del tè giapponese è chiamata Cha no yu, letteralmente “acqua calda per il tè”: si tratta di una celebre arte zen, un rito tra sacro e sociale di origine buddista, conosciuto anche come Chado o Sado, ovvero “Via del tè”. Il Maestro che ha fissato in maniera definitiva le regole del rituale è Sen Rikyu, monaco buddista zen vissuto tra il 1522 e il 1591, che codificò la cerimonia fondata sui quattro principi di armonia, rispetto, purezza e tranquillità e sul concetto di “wabi” (da cui “wabi-cha” dove “cha” sta per tè), divenuto poi principio basilare di tutta l’estetica zen. Per “wabi” si intende la ricerca della semplicità, e dunque dell’essenza ottenuta spogliando i gesti di qualunque orpello e ostentazione. Dunque “cha zen ichimi” ovvero “tè e zen, un unico sapore”. Esso sintetizza e rappresenta la concezione giapponese della vita, ed è celebrato in un ambiente dedicato, una piccola casa del tè chiamata “sukiya” costruita proprio a questo scopo, nella quale vi è una piccola stanza detta “chashitsu” dove il tè viene servito, accessibile da una porticina bassa posta generalmente nel giardino (“roji”). Vi è inoltre una sala d’aspetto (“yoritsuki”) e una stanza per la preparazione (“mizu-ya”). Nello “chashitsu” viene servito agli ospiti il “matcha”, il pregiato tè in polvere usato nella cerimonia, dal sapore molto intenso (ottenuto da foglie Gyokuro o Sencha).

Nello chashitsu trovano generalmente posto un “tokonoma” (una nicchia in cui è posto uno scritto shodo, la celebre arte della calligrafia giapponese) e una “chabana”(茶花) cioè fiori per il tè, vale a dire una decorazione floreale. Il rito presenta un numero indefinibile di varianti, ad esempio in base alla densità del tè servito o a seconda della stagione, che influenzerà la posizione degli utensili nel cerimoniale: in estate e primavera il “kama” (bollitore) è collocato sul braciere posto sul “tatami” (pavimento giapponese formato da pannelli rettangolari), mentre in inverno e in autunno è inserito in una buca quadrata, detta “ro”, ricavata nel “tatami”. Di seguito proveremo a ricostruire solo una possibile celebrazione della cerimonia, per sommi capi: una delle infinite possibili varianti.

Gli invitati sono generalmente cinque e indossano abiti dai colori discreti e in occasioni formali addirittura il kimono di seta; portano con sé un piccolo ventaglio pieghevole. Dapprima vengono fatti accomodare nella sala d’attesa, poi invitati dall’ospite a percorrere il vialetto nel giardino, dove in un catino di pietra laveranno le mani e la bocca. Il vialetto li conduce alla porticina che da accesso allo chashitsu. Una volta entrati carponi nella piccola stanza gli ospiti ammireranno la pergamena nel tokonoma ed il focolare, esprimendo apprezzamento.

Poi, dopo i saluti, si accomoderanno e gli sarà servito un pasto leggero detto “kaiseki” e dei dolcetti. Seguirà una pausa in giardino detta “nakadachi”. Ed ecco finalmente la parte centrale della cerimonia , introdotta dai rintocchi del gong: nei casi più complessi si prevede che sia dapprima servito un tè denso (“koicha”) e poi uno dalla trama più fine (“usucha”), per un cerimoniale di circa quattro ore. In qualche caso si opta solo per il secondo, e la cerimonia ha una durata ridotta di circa un’ora“.

Koicha”: una volta che i commensali sono rientrati e si sono accomodati il “teishu”, colui a cui è affidata la preparazione, entra nello chashitsu e versa tre cucchiaini di matcha per ciascun invitato nella tazza (“cha-wan”); riempie il mestolo di acqua dal bollitore e ne versa una parte nella tazza; con il frullino mescola l’acqua e il tè fino ad ottenere un composto denso, detto koicha .

Il matcha in questo caso viene ricavato da foglie giovani di piante vecchie. L’ospite, scusandosi e chiedendo il permesso di servirsi per primo, dopo un inchino pone la tazza nel palmo della mano sinistra e ne beve un sorso, poi esprime il proprio apprezzamento e la riposa dinanzi a sé così che il “teishu” possa pulirla. Dopodiché gli invitati a turno bevono dalla stessa tazza seguendo la stessa procedura. “Usucha”: in questo caso il “matcha”

LA VIA DEL THE

è ottenuto da foglie giovani di piante giovani e il tè, meno denso, stavolta viene preparato per ciascun invitato, che beve l'intero contenuto della tazza che sarà poi pulita e passata al successivo commensale. Quando tutti avranno bevuto, il primo ospite pronuncerà una frase di rito con cui richiederà di esaminare tutti gli utensili: il contenitore del tè, il frullino di bambù, il cucchiaino di bambù ("chashaku"), la tazza. Tutti gli ospiti a turno li osserveranno con cura e commenteranno lo stile e l'età della tazza, poi l'ospite potrà attribuire, se vorrà, un nome poetico al cucchiaino di bambù, generalmente tratto dagli ultimi versi "ikigo" di un "haiku"(il tradizionale componimento poetico giapponese di tre versi), con riferimento alla stagione. La cerimonia del tè, nella sua essenza, è l'espressione sintetica degli aspetti fondamentali della cultura giapponese. In quanto tale si è conservata nei secoli e nonostante la commercializzazione, avvenuta nell'immediato dopoguerra, è riuscita a preservare la sua simbologia al di là dell'innegabile aspetto folkloristico ad essa connesso.

L'origine di una cerimonia formale che accompagnasse e regolasse il consumo del tè è sicuramente cinese. Anche questo evento, come la stessa scoperta del tè, è tuttavia di difficile datazione. Si può presumere, tuttavia, che l'esigenza della formazione di un cerimoniale sia correlata alla notevole diffusione di questa bevanda nelle classi aristocratiche durante la dinastia Song (960-1279), anche se il Canone del tè, il Chájīng (茶経, nel sistema pinyin), redatto da Lù Yǔ (陸羽, 733-804), è databile intorno al 758. Sempre al periodo della dinastia Song si può far risalire la diffusione nei monasteri del Buddhismo chán (禅宗, chán zong) dell'uso collettivo di bere da una singola tazza del tè di fronte ad una statua di Bodhidharma (菩提達磨, 483-540). La bevanda del tè, contenendo infatti una buona dose di caffeina, era un valido sostegno alle estenuanti pratiche meditative dello zuòchán (坐禅), proprie delle scuole del Buddhismo chán. Una leggenda, nata in ambito chán, attribuisce allo stesso leggendario fondatore di questa scuola, Bodhidharma, la "generazione" della pianta del tè: questi, addormentatosi incautamente durante lo zuòchán, al momento del risveglio si strappò le palpebre per impedire nuovamente l'assopimento e le gettò via. Da queste nacquero le prime piante del tè. È comunque comprensibile che in un ambito fortemente normativo della vita quotidiana, come quello dei monasteri chán, dove ogni momento della quotidianità veniva formalizzato ai fini dell'esercizio della presenza mentale, anche il consumo di tè seguisse delle precise regole di condotta. In Giappone, la pianta del tè, nel suo utilizzo matcha, fu importata dal monaco tendai Eisai (栄西, 1141-1215) che, nel 1191, riportò da un suo pellegrinaggio in Cina sia gli insegnamenti chán Línjì (臨済, in giapponese Rinzai) del ramo Huánglóng (黄龍, in giapponese Ōryū) sia alcune piante di tè. Così, nel 1282 si tenne nel tempio Saidai-ji (西大寺) di Nara il primo Ōchamori (大茶盛), in cui venivano evidenziati gli aspetti spirituali della Cerimonia del tè.

Nel 1489, l'ottavo shōgun del clan Ashikaga, Yoshimasa (足利義政, 1435-1490), dopo essersi ritirato dall'incarico di governo, si trasferì in una villa-tempio fatta da lui costruire nel 1473 a nord-est di Kyōto, residenza denominata Jishō-ji (慈照寺) e conosciuta anche come Ginkaku-ji (銀閣寺, "Padiglione d'argento").

Yoshimasa trascorse in questa villa il resto dei suoi giorni, promuovendo incontri di poesia e di arti tradizionali.

La sana ricerca della perfezione del gesto, elargisce quale dono ciò che più di visibile potremmo ottenere, quale strumento da utilizzarsi ai fini di rendere migliore la natura del nostro animo .

K. Kikentai

LA VIA DEL THE

THE
CAMELLIA SINENSIS

DIDATTICA INFORMATIVA GRATUITA
A CURA DE
ARTEMARZIALE.ORG

BOULDER DUSHANBE
TEAHOUSE

Redatto in proprio

hanno collaborato

Antonia Barbieri
Massimo Tagliaferri
Michele Zannolfi

Testi liberamente tratti
Devoto Oli
World Wide Web
Johann Gottlieb Fichte
Nicolàs Gòmez Dàvila
K. Kikentai

Graphic Layout

Sam Delmai

Anno 2011