

## Il TÈ nella TRADIZIONE GIAPPONESE

a cura di M.Luisa Fabbi, de L'essenza del the

Secondo la storia locale il tè arrivò in Giappone nell'anno 805

---

In seguito la bevanda fu associata alla ritualità del BUDDISMO Zen.



## LA CERIMONIA DEL TÈ GIAPPONESE (Cha-no-yu)

Oggi siamo abituati a vedere la cerimonia del tè con le **GEISHE**, un tempo il rituale era esclusivamente maschile, soprattutto nella sua preparazione (samurai e monaci)



Lo spirito di questa cerimonia si può riassumere in 4 parole:

**Wa** - Pace, unità, armonia ma anche calmare, smussare, ammorbidire.

**Kei** - Rispetto, onore, venerazione senso di distanza

**Sei** - purificare, non lasciare traccia di sé

**Jaku** - tranquillo, dolce, solitario, fermo.



Tre sono gli elementi che costituiscono la cerimonia:

- il giardino con il sentiero (ROJI)
- il padiglione del tè (SUKIYA, dimora della fantasia, nido vuoto)
- gli utensili CHASEN, CHASHAKU, CHAWAN



### il giardino con il sentiero (roji)

---

Il sentiero si chiama **ROJI**, 'terra umida di rugiada', evoca un viottolo di montagna e aiuta l'invitato ad estraniarsi dalla vita mondana per liberare lo spirito dalle preoccupazioni materiali.



**il padiglione del tè** detto SUKIYA ('dimora della fantasia, nido vuoto')

assomiglia ad una capanna di un eremita; è uno spazio senza ornamenti e la porta è piccola in modo che l'invitato entri col capo chinato in segno d'umiltà.

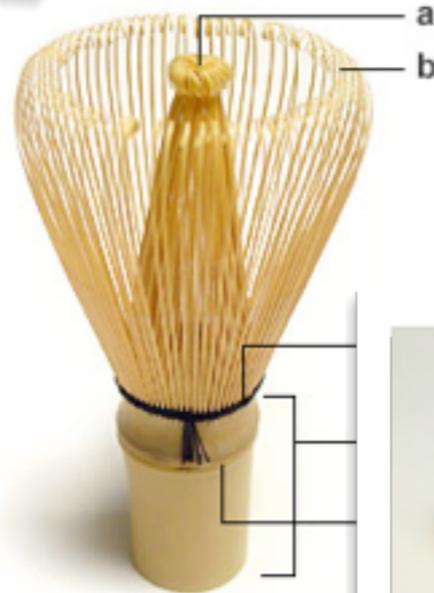
CHASHAKU



CHAWAN



CHASEN



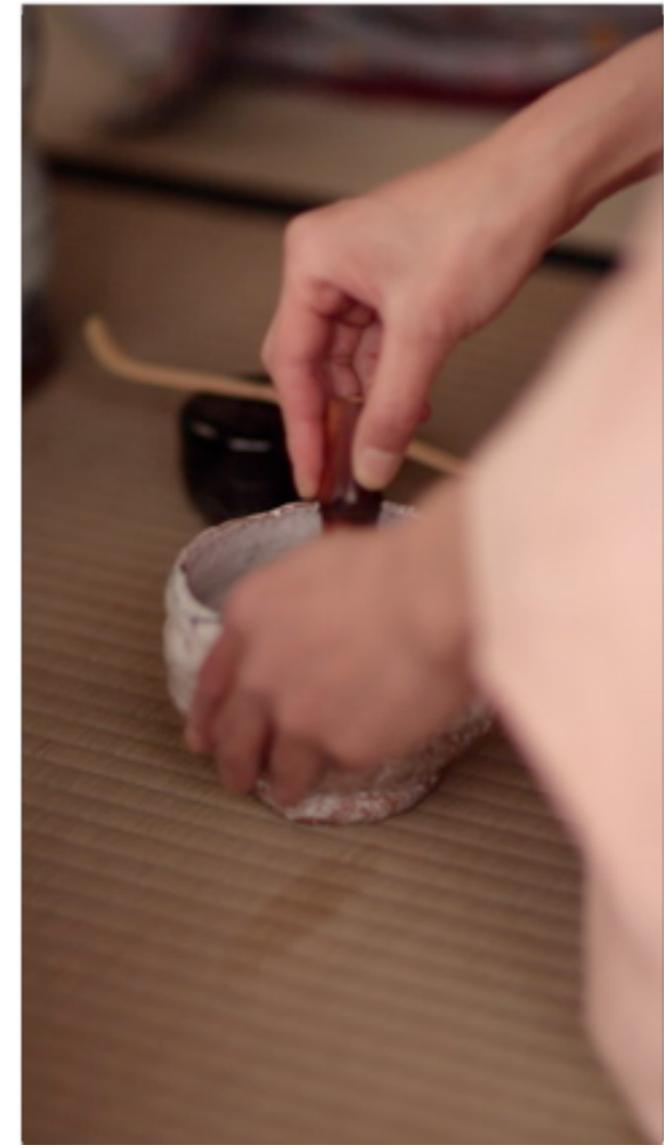
CHASEN DA VIAGGIO

gli strumenti per la cerimonia del tè



Nel **TOKONOMA**,  
un'alcofa ornamentale,  
sono disposti i fiori e viene appeso  
un **KAKEJIKU**,  
un rotolo di carta su cui è riportata  
una massima zen o una pittura  
scelta con cura.





Viene preparato il **MATCHA**, o spuma di giada, frustando la polvere di tè verde con un frustino di bambù (**CHASEN**). Il **tè verde**, simbolo della natura, verrà bevuto tre volte. Dopo di che gli invitati vengono accompagnati alla porta per congedarsi.



### **Il tè verde (RYOKUCHA)**

è molto diffuso in Giappone e lo si beve come da noi il caffè.

Negli ultimi tempi il Giappone ha aumentato l'importazione e il consumo di tè Nero. Il tè prodotto in Giappone è in gran parte utilizzato per il consumo interno e solo una limitata quantità viene esportata.



**LA REGIONE DI KAGOSHIMA** nel sud del Giappone (nata dopo una grande eruzione vulcanica). è la seconda per piantagioni di tè più importante in Giappone.

**I tè sono coltivati con il classico sistema in ombra (KABUSE)** al riparo dall'eccessivo calore del sole. Questa regione è una catena di ca. 22 vulcani. La tipica nebbia del Giappone meridionale circonda le montagne, e le punte delle montagne spiccano attraverso la nebbia, sembrando delle isole.

---

Da questa regione provengono i migliori **SHINCHA** (in giapponese 'primo raccolto') viene anche definito 'Il tè volante' essendo, in assoluto, il primo tè ad essere raccolto, immediatamente lavorato confezionato e spedito via aerea in tutto il mondo.



Il **GYOKURO** è il più pregiato tra i tè giapponesi anche in questo caso il tè viene ombreggiato, nelle ultimi tre settimane prima del raccolto. La prefettura di Kyoto, nell'**AREA UJI**, è particolarmente celebre per la qualità di Gyokuro prodotto. Con il Gyokuro si produce il **MATCHA (tè in polvere)** che si utilizza per la Cerimonia del tè.



Esiste anche un altro metodo per offrire il tè e non richiede un cerimoniale così rigido è il **SENCHA**, così chiamato per il tipo di tè utilizzato.

Occorre un **bollitore di ghisa**, una **teiera KYUSU** e semplici tazze.

Il bollitore serve per l'acqua, la teiera con la sua retina interna ferma le foglioline del tè e si può in questo modo preparare una successiva infusione.