

II TE' NELLA TRADIZIONE GIAPPONESE.

Anche per il Giappone l'avvento del tè è circondato da un alone di mistero e magia.

Collocare temporalmente la scoperta di questa bevanda diventa suscettibile dell'interpretazione delle diverse fonti a cui possiamo attingere. Secondo la storia locale il tè in Giappone arrivò nell'anno 805 d.c. ad opera del monaco buddista Dengyo Daishi, altre testimonianze lo collocano intorno al 700/800 d.c., dati e riscontri più approfonditi li ritroviamo agli inizi del XII sec. quando il predicatore buddista Eisai considerato 'il padre del tè' introdusse il tè in Giappone come elemento di un rito religioso. In seguito bevanda fu associata alla ritualità del buddismo Zen.

Inizialmente il tè non si diffuse presso la corte dell'Imperatore, ma furono i Samurai ad apprezzare la bevanda e a farne oggetto di scommesse: alcuni Samurai si rovinarono finanziariamente scommettendo sulla provenienza del tè.

In seguito anche la Corte imperiale ne apprezzò il significato mistico e attraverso i mille monasteri il tè divenne una bevanda conosciuta da tutti.

Nel tempo si perse il significato mistico e religioso, fu il sacerdote zen Sen-no Rikkyu (vissuto nel XVI sec.) che definì le rigide regole del cerimoniale che sono utilizzate ancora oggi.

Grazie a lui la cerimonia del tè cha-no-yu (ovvero acqua per il tè) intatta nel suo originario significato religioso si diffuse in tutto il Giappone, il tè divenne così importante che i signori della guerra (samurai) prima delle battaglie usavano celebrare il Cha-no-yu.

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

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.

La natura è il fulcro intorno a cui la cultura giapponese si muove. Tutta l'arte tradizionale, haiku, Ikebana, cha-no-yu hanno come obiettivo la fusione e armonia tra natura e uomo.

La cerimonia del tè diventa emblematica di questo approccio:

la semplicità dei gesti, degli oggetti e del luogo in cui si svolge, crea un'armonia perfetta con la natura. Si tratta di una tecnica psicofisica che va al di là del convivio per diventare momento di ricerca interiore, di perfezione da realizzare nella vita quotidiana: una religione dell'arte del vivere. I principi a cui si ispira la cerimonia abbracciano l'esistenza nella sua totalità.

Tre sono gli elementi che la costituiscono:

- il giardino con il sentiero (roji)
- il padiglione del tè (sukiya)
- gli utensili.

Tutto ha un significato simbolico e comunica all'ospite i benefici della natura.

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.

Nel TOKONOMA, un'alcova 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 servito a ciascun ospite un pasto leggero (kaiseki), quintessenza della cucina giapponese. Alla fine si offre un dolcetto e dei pasticcini fatti con un impasto crudo di fagioli bianchi. Nella

stanza nulla deve distogliere l'attenzione, nulla deve distrarre la mente, tutto segue un ordine prestabilito.

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 che gli invitati vengono accompagnati alla porta per congedarsi.

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.

CURIOSITA' inerenti il tè in Giappone

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 è conosciuta per il suo clima caldo. 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 è particolarmente celebre per la qualità di Gyokuro prodotto; si trova nell'area Uji, tra le più rinomate in quanto a coltivazione di tè giapponesi.

Con il Gyokuro si produce il Matcha (tè in polvere) che si utilizza per la Cerimonia del tè.