

La cerimonia del tè

**Il tè non è che:
far scaldare l'acqua,
preparare il tè,
e berlo come si conviene.
Questo è quanto dovete sapere.**

Questo *Waka*, antica forma poetica, è stato composto dal maestro del tè Sen Rikyu vissuto nel XVI secolo (1522-1591), fondatore della scuola Urasenke.

In Giappone si bevono ogni giorno grandi quantità di tè o di caffè, ma la cerimonia del tè, il *Chanoyu* (letteralmente acqua per il tè), è un'altra cosa: simile ad un rito religioso, rappresenta una sintesi degli aspetti fondamentali della cultura giapponese.

La cerimonia del tè, in se stessa piuttosto semplice, consiste nell'offrire conversando con gli ospiti radunati nella casa da tè, una tazza di tè verde in polvere, secondo un preciso rituale.

Per fare la cerimonia del tè, si deve studiare il *Chado* (la via del tè), che nella sua essenzialità rappresenta quella costante ricerca della semplificazione tipica dello Zen.

I vari tipi di tè

Esistono tre tipi di tè, a seconda delle modalità di produzione: fermentato, semifermentato e non fermentato.

Il primo tipo è il cosiddetto tè nero all'inglese.

Quello semifermentato corrisponde alle qualità di tè originarie della Cina, come il tè al gelsomino, il tè oolong, ecc.

Il tè non fermentato è il tè verde giapponese, che è molto particolare.

Le pianticelle di tè verde sono coltivate non esponendole mai alla luce diretta del sole. Quando è il momento si staccano solo le foglie giovani che vengono cotte a vapore, seccate e quindi finemente polverizzate: questo è il tè usato nella cerimonia.

Di solito alla fine dei pasti, così come in Italia si beve il caffè, in Giappone si beve il tè verde, ma non quello in polvere usato nella cerimonia, bensì quello prodotto utilizzando le foglie di piantine coltivate alla luce diretta del sole.

Il tasso di teina del tè in polvere è del 5%, mentre quello del tè normale è del 3%.

Nei monasteri Zen, i monaci lo bevevano durante le lunghe ore di meditazione per combattere la sonnolenza.

Oggi si riconosce che nel tè verde ci sono benefici effetti terapeutici, antisettici, cardiotonici, ecc.

I giapponesi bevono il tè senza zucchero perché ritengono che così si possa apprezzare meglio l'aroma e il gusto originale delle foglie.

La storia del tè giapponese

In Giappone la storia del tè ha quasi 1000 anni, da quando il monaco buddista Eisai (1141-1215), dopo un periodo trascorso in Cina a studiare lo Zen, portò con sé in Giappone i semi della pianta del tè e iniziò a coltivarla nel giardino del monastero, convinto delle sue svariate proprietà officinali.

La cerimonia del tè è nata sotto l'influenza del buddismo Zen e fu solo in un momento successivo che si diffuse come forma di intrattenimento, sia per gli ospiti del monastero che per gli stessi monaci.

Come intrattenimento, l'utilizzo della bevanda si trasformò ben presto in culto del tè e avvicinandosi sempre più ad una forma di espressione artistica, cominciò a staccarsi dall'ambiente esclusivamente monastico per diffondersi nella nuova classe di mercanti e, dal 14° al 16° secolo, anche nella classe dei samurai che erano educati alla cerimonia del tè con la stessa serietà con cui venivano educati alle arti marziali.

Il significato profondo della cerimonia del tè si ritrova quindi all'interno del buddismo Zen dove viene a rappresentare il legame tra la vita e l'arte, tra il sacro e il profano.

La filosofia Zen afferma che in una qualsiasi attività, anche minima, per esempio tagliare l'erba, preparare il tè, sedersi, camminare... è necessaria concentrazione, applicazione, purificazione, devozione.

Di solito, anche oggi, prima di imparare a preparare il tè, bisogna apprendere il modo più bello e naturale di camminare, di sedersi, di inchinarsi. Per esempio si deve camminare strisciando leggermente i piedi e guardando due o tre passi avanti, con la schiena ben eretta. Quando ci si deve alzare, tenendo appoggiate le mani sulle ginocchia, si sollevano i talloni a piedi uniti e lentamente ci si alza tenendo la schiena dritta.

Così ogni singolo movimento della cerimonia del tè ha una sua importanza particolare e anche gli oggetti utilizzati nella cerimonia devono essere scelti con la massima cura.

Per svolgere questa cerimonia si sono utilizzate ed ulteriormente sviluppate molte forme di espressione artistica, dall'architettura, alla pittura, alla ceramica, creando una sintesi artistica unica.

La casa da tè è generalmente una specie di piccola capanna di gusto rustico. Gli ospiti entrano lentamente e occupano una stuoia, il *tatami*, dove si siedono in posizione di *seiza*, sui talloni, col busto eretto.

Prima di bere il tè, ci si ferma ad ammirare il *kakejiku*, una pittura su carta appesa ad una parete, il *chabana*, la composizione di fiori e le ceramiche messe in vista.

La cerimonia deve svolgersi in silenzio e nel silenzio si possono percepire i raggi del sole che filtrano dalle finestre, si sentono cadere le foglie nel giardino in autunno o bollire l'acqua per il tè.

In questo modo si dimentica il mondo esterno, si medita su se stessi e si sperimenta una profonda interiore calma silenziosa.

La sala da tè, per dimensione e semplicità, crea un'idea di raccoglimento. La luce vi filtra poco e la spoglia eleganza del locale, basata solo sulle gradazioni del buio, permette all'anima di liberarsi dai legami della vita mondana, elevandosi verso più alti valori spirituali.

La vera realtà della stanza è il vuoto che, in quanto tale, permette un'infinità di interpretazioni e libertà di movimento, sia in senso spirituale che fisico.

Solo nel vuoto, infatti, possono trovare espressione e realizzazione tante emozioni estetiche e solo attraverso il vuoto l'uomo riesce a superare i propri limiti fisici e intellettuali, morali e spirituali.

Una volta dalla cerimonia del tè e dallo studio del *Chado* erano escluse le donne e le classi più umili. Solo i maschi con importanti posizioni sociali, accademiche o artistiche, i nobili e i borghesi più ricchi, potevano accedere allo studio del *Chado*.

Da circa 50/60 anni sono stati istituiti dei corsi di formazione per le donne perché si è riconosciuto che è una importante occasione di educazione spirituale.

Negli ultimi anni però questa disciplina non è molto popolare tra i giovani che la ritengono antiquata e anche perché i corsi di formazione sono lunghi ed economicamente impegnativi e inoltre è necessario un costoso arredo della stanza.

Molte giovani donne moderne, studiano la cerimonia del tè solo per aggiungere un ulteriore titolo alle loro credenziali per il matrimonio, o per poter intrattenere gli ospiti del proprio marito.

Ovviamente questo tipo di cerimonia del tè è solo una pallida imitazione di quella che il Maestro Rikyu concepì e praticò nel XVI secolo.

C'è un'espressione resa famosa dalla cerimonia del tè, "ichigo, ichie", che significa "una sola volta, un solo incontro". Essa era abitualmente usata dai samurai che praticavano questa cerimonia nel Giappone medioevale. Poiché l'esito del combattimento era sempre incerto, divenne loro abitudine comportarsi come se ogni incontro fosse l'ultimo; inoltre svilupparono una comunicazione non verbale, ma molto diretta, che ancora oggi in Giappone è tenuta in grande

considerazione. L'etichetta fu molto formalizzata, così da lasciare ampie possibilità di poter intuire lo stato d'animo dell'altro, o le sue intenzioni, semplicemente da piccole variazioni del tono della voce o nella posizione. In questo modo era possibile diventare un ottimo giudice sulla sincerità dei propositi e delle intenzioni altrui.

Rikyu riassunse lo spirito della cerimonia del tè in quattro parole: "wa kei sei jaku", che significano armonia, purezza, rispetto, serenità.

Oltre ad essere un evento sociale ed avere, anche se non sempre, una dimensione religiosa, la parte sicuramente più interessante del chanoyu è rappresentata dal culto dell'estetica, da un'attenzione per la bellezza così ricercata da farla diventare una vera e propria forma d'arte.

A partire dai movimenti del corpo, in cui viene controllata anche la posizione di ogni singolo dito, all'uso degli utensili, alla disposizione del cibo che prima che con la bocca deve essere mangiato con gli occhi.

Perfino la disposizione della cenere sulla quale si metteva la carbonella (poi la civiltà ha portato i fornelli elettrici) poteva richiedere anche due ore di preparazione.

C'è in Giappone una storia su tre Maestri che avevano una magnifica sala da tè con uno straordinario allestimento. Un giorno la sala prese fuoco e i tre maestri corsero per salvare ciò che potevano. La prima cosa che salvarono fu la cenere.

Come si svolge la cerimonia

Un discepolo un giorno chiese al maestro Sen Rikyu quali fossero le cose più importanti da comprendere e ricordare in una riunione del tè. Gli fu risposto:

prepara una tazza di buon tè,
disponi il carbone di legna in modo che scaldi bene l'acqua,
disponi i fiori così come sono nei campi,
in estate suggerisci il fresco, in inverno il caldo,
che tutto sia pronto in anticipo,
sii preparato per la pioggia,
stai bene attento alle persone che riunisci in un invito.

Il discepolo esclamò che questo lo sapeva già, allora il maestro rispose: "Ebbene, se puoi ospitare una riunione del tè senza trascurare nessuna di queste regole, allora io diventerò tuo discepolo".

Quando l'ospite entra nella stanza da tè, deve seguire un rituale ben preciso. Intanto deve avere un pacchetto di fazzoletti di carta nel risvolto del kimono. (Durante la cerimonia lo userà come piattino per il dolce che si mangia prima del tè), e un ventaglio che posa davanti a sé all'ingresso e quando guarda il rotolo con la calligrafia appeso alla parete o il *chabana* prima di sedersi per bere il tè, e indica la separazione spirituale tra il mondo esterno e quello del tè.

Per prima cosa l'ospite si mette in *seiza*, in ginocchio, fuori dalla soglia e posa davanti a sé il ventaglio. Quindi apre la porta scorrevole, posa le mani a terra e dà uno sguardo all'interno della stanza. Poi sposta il ventaglio al di là della soglia ed entra dalla posizione in ginocchio aiutandosi con le mani a pugno. Prende il ventaglio con la mano destra, si alza partendo dal piede destro e cammina verso il *tokonoma*, l'alcova, dove sono esposti il rotolo con la calligrafia e il *chabana*, e si rimette in ginocchio. Posa di nuovo il ventaglio davanti a sé ed esegue un inchino formale. Osserva il rotolo, i fiori e il vaso e quindi di nuovo fa un inchino formale. Si solleva partendo dal piede sinistro, attraversa i tatami evitando di calpestarne le righe di unione e va ad osservare gli altri utensili della cerimonia. Quindi si dirige al suo posto dove si mette in ginocchio.

Gli ospiti sono disposti alla destra del padrone di casa, per primo quello più importante e di solito non sono più di cinque.

Anche servirsi dei dolcetti che si mangiano prima del tè e servono ad esaltare il sapore amaro del tè stesso, richiede un rituale ben preciso.

Quando il padrone di casa invita a servirsi, il primo ospite fa un inchino ringraziando. Si rivolge quindi all'ospite successivo scusandosi perché si sta servendo prima di lui. Prende il contenitore dei dolci con entrambe le mani, lo solleva leggermente per esprimere gratitudine, lo posa di nuovo, sempre al di là della linea di unione dei tatami. Prende il pacchetto dei fazzoletti di carta (*kaishi*) e lo pone dinanzi a sé con il lato piegato verso di sé. Prende uno dei dolcetti o con le mani o con i bastoncini o con uno stecchino a seconda del tipo di dolce. Se i dolcetti di cui si serve sono due, prima deve prendere quello disposto più lontano sul vassoio e poi quello più vicino.

Mette il dolce sul fazzoletto di carta, pulisce i bastoncini (se li ha usati) con un angolo del fazzoletto e li ripone sul contenitore che passa all'ospite successivo il quale esegue le stesse azioni.

L'ospite mangia il dolcetto subito dopo averlo preso.

Intanto il padrone di casa comincia la preparazione del tè. Prende un fazzoletto di seta quadrato (*fukusa*), lo piega nel modo prestabilito, prende con la mano sinistra il contenitore per il tè in polvere (*natsume*) e lo pulisce con tre movimenti. Poi, dopo aver svolto e ripiegato il *fukusa*, pulisce, sempre con tre movimenti, il cucchiaino di bambù (*chashaku*). In realtà gli utensili sono

già stati puliti nella stanza di preparazione: queste azioni hanno significato di purificazione e di concentrazione.

Con l'acqua bollente pulisce poi una tazza (*chawan*) e la frusta di bambù (*chasen*), controllando che in quest'ultima non ci siano dei denti rotti, quindi butta l'acqua nel contenitore apposito (*kensui*) e con tre movimenti asciuga la tazza con un tessuto di lino (*chakin*). C'è anche un contenitore con l'acqua fresca (*mizusashi*) che serve a rabboccare quella nella teiera (*kama*).

Sia gli utensili che i dolcetti offerti sono coordinati a seconda delle stagioni, così come il rotolo e i fiori disposti nel tokonoma.

Prepara il tè mettendo nella tazza due cucchiaini di tè verde in polvere e versa l'acqua calda (l'ideale sarebbe a 60°) servendosi del mestolo (*hishaku*). Mescola quindi con la frusta di bambù fino ad ottenere una bevanda spumosa color pisello.

Il tè va servito nelle apposite tazze, come quelle in ceramica Raku. Le tazze Raku, originarie di Kyoto, sono quelle che hanno incontrato più successo tra gli intenditori. Esse sono piacevoli al tatto e ispirano serenità nella loro peculiare semplicità ed elegante sobrietà decorativa. Generalmente non sono perfettamente rotonde ma sono fatte in modo da essere tenute con entrambe le mani, come è consuetudine bevendo il tè.

Il bordo superiore non è perfettamente liscio ma è ondulato, così da offrire una sensazione piacevole quando portato alle labbra. La base in genere non è invetriata, lasciando così vedere il tipo di argilla di cui è fatta la coppa. Non presentano un motivo decorativo preciso, ma la decorazione è creata dalla invetriata e dal gioco di colori naturali e di contorni.

Il padrone di casa offre la tazza con la mano destra senza spostarsi.

Anche quando l'ospite prende la tazza di tè, per prima cosa la posa fra sé e l'ospite successivo chiedendogli scusa perché si serve prima di lui. Poi prende la tazza e la pone davanti a sé all'interno della linea di unione dei tatami. Si inchina al padrone di casa per ringraziarlo, prende la tazza con la mano destra e la pone lentamente sul palmo della mano sinistra, tenendola davanti a sé. Posa sulla tazza anche la mano destra e fa un piccolo inchino.

Prima di bere gira la tazza in senso orario finché la parte più bella della ciotola si trova verso l'esterno.

A questo punto il tè va sorvegliato rumorosamente.

Dopo aver bevuto, pulisce con il pollice e l'indice della mano destra la parte su cui ha posato le labbra, asciuga le dita con un fazzoletto di carta (*kaishi*), poi di nuovo gira la ciotola, questa volta verso sinistra, per riportare di fronte a sé il lato più bello.

Alla fine posa la tazza davanti a sé all'esterno della linea di unione.

A questo punto si posano i palmi delle mani sul tatami per dare uno sguardo più da vicino alla tazza. La si può prendere, con entrambe le mani, appoggiando i gomiti sulle ginocchia per evitare di sollevarla troppo da terra con il pericolo di romperla se cade. Quindi la si riposa a terra con la parte più bella rivolta verso l'esterno.

Anche gli altri ospiti eseguono le stesse azioni.

Quando tutti hanno bevuto con calma lasciano la stanza uno alla volta.

Il padrone di casa rimette in ordine gli oggetti e chiude la stanza del tè.

Per finire, a chi chiede quanto tempo ci vuole per imparare la cerimonia del tè possiamo dire: Quanto tempo ci vuole per imparare a suonare il piano? Se vuoi suonare un semplice motivetto e se impari velocemente, ti bastano dieci settimane, ma se vuoi veramente imparare a suonare, ti ci vogliono 10 anni.