

FUN
TAI
CHI

APPROFONDIMENTO
**CERIMONIA DEL TÈ:
STORIA DI UN RITO**



Quel pomeriggio Shifu aveva convocato tre studenti per una comunicazione importante.

«Voglio insegnare a voi piccoli, ma talentuosi allievi, una tradizione che mi è molto cara.»

«E sarebbe?»

«L'avete qui, davanti ai vostri occhi.»

I tre osservarono la teiera appoggiata sul tavolino di fronte a loro.

«Il tè? Veramente?» le facce mostravano tutta la loro delusione.

«Siete qui per imparare una delle lezioni più importanti della nostra Scuola.»

«Almeno ci sono i biscottini?»

«Ma quali biscottini! Non fate troppo gli spiritosi.»

«Va bene, va bene, non ti scaldare Shifu, siamo qui tutt'occhi per ascoltare ciò che hai da dirci.»

«*Hen hao*. Zitti che si comincia. In molti paesi asiatici, la cerimonia del tè un importante rito sociale e spirituale accompagnato da pratiche meditative e religiose. Pochi sanno (e forse voi siete tra questi) che è originaria della Cina. Troviamo le prime testimonianze scritte riguardanti la cerimonia del tè cinese (*Gong fu cha*) nel *Canone del tè*, o *Cha Jing*, una monografia sul tè scritta dal monaco Lu Yu al tempo della dinastia Tang, nell'VIII secolo. In questo documento storico, oltre a raccontare le origini mitologiche del tè e a descriverne le pratiche di raccolta e lavorazione, si elencano gli strumenti necessari alla preparazione e degustazione (si riporta servissero ben 28 accessori!) e tutti gli aspetti relativi all'ebollizione dell'acqua e all'infusione.»

«28?! Ma siamo matti?!»

«Proprio no, e voi dovrete imparare a usarli tutti. La cerimonia del tè è stata elaborata nei secoli per ottenere un'infusione perfetta. Nel tempo si è trasformata anche in una cerimonia spirituale, in cui i gesti, i rituali, gli strumenti volti alla preparazione del tè perfetto rientrano in un processo meditativo proprio delle pratiche zen. Non rientra nelle pratiche religiose, ma è fondata sul principio zen per cui ogni cosa è preziosa e richiede dedizione ed attenzione. Ai giorni nostri, è un modo per ritagliarsi un momento di contemplazione e calma nella nostra caotica quotidianità. In Cina

il tè viene utilizzato a scopi medici sin dall'antichità. Furono poi i monaci buddhisti a portarlo in Giappone nel X secolo e ancora in seguito, nel 1400, fu il monaco buddhista Murata Jukō a fondare la cerimonia del tè giapponese con lo stile Wabi-cha, derivato dalla preparazione codificata del tè praticata in Cina.

«Cos'è il Wabi-cha?»

«Stavo proprio per dirvelo. Se non mi interrompete di continuo finisco questa storia appassionante. Così poi ci beviamo il tè.»

«E che siamo abituati a farti sempre un sacco di domande.»

«Bravi, fate bene, ma non oggi. Se mi fate perdere tempo rischio di perdermi la mia soap opera preferita.»

«E quale sarebbe la tua soap opera preferita Shifu?»

«*Il paradiso delle signorine*. Sssh... è segreto. Torniamo a noi. Lo stile Wabi-cha è caratterizzato da una forte sobrietà e dal legame con gli insegnamenti buddhisti, oltre che con la dottrina del "desiderio minimo" secondo cui si raggiunge la completa soddisfazione attraverso la realizzazione dei piccoli desideri. In seguito, questa cerimonia fu rivisitata e ricodificata fino a giungere al Cha no yu (letteralmente acqua calda per il tè), rituale riformato dal monaco zen Sen no Rikyū che permane fino ai nostri giorni.» Shifu lanciò un'occhiata ammonitrice ai tre, poi continuò: «Il legame della cerimonia del tè con il mondo dei monasteri buddhisti è estremamente forte: bere tè riconfortava i monaci dopo le stancanti pratiche meditative e conciliava la meditazione e il raggiungimento di armonia e pace. La cerimonia del tè è considerata una vera e propria arte, una pratica zen riconosciuta che avviene con movimenti ben precisi e canonici, proprio come una danza o una pratica sportiva, proprio come il Tai Chi.»

Nella cerimonia del tè codificata da Rikyū, la preparazione deve seguire quattro principi fondamentali:

1. rispetto (敬)
2. armonia (和)
3. purezza (清)
4. tranquillità (寂)

Nella cerimonia **Gong fu cha** gli ospiti sono invitati a raccogliersi in un momento di contemplazione interiore, per dimenticare ricchezze e conoscenze, nonché l'individualità, in favore dell'ottenimento di un'uguaglianza, di una comunità.

Nella cerimonia **Pin cha** gli ospiti sono invitati a conoscere, apprezzare e studiare il tè e ad assaporarne con spirito critico e con piena osservazione il gusto, l'aroma e le sensazioni che suscita.

Uno dei tre giovani fu tentato di chiedere se ci sarebbero stati anche dei biscottini, ma avendo cara la pelle, si trattenne.

«Dovete sapere che nella cerimonia del tè si utilizza generalmente il tè Oolong, anche detto Wulong, un tè semi ossidato che richiede un'esperta maestria nella produzione...»

«Ma quante ne sa...»

«Non per niente è Maestro...» commentarono a bassa voce.

«In alcune occasioni si utilizza anche il tè Pu erh. Il tè Oolong è tipico delle province in cui la Gong fu cha ebbe origine, il Fujian e il Guangdong, oltre a Taiwan. Ora vi illustro gli utensili necessari per poter eseguire una perfetta cerimonia del tè: mi raccomando prendete appunti.»

«Ma Shifu, noi credevamo di essere stati invitati qui nel tuo salotto per prendere un tè, non per studiare.»

«Nella Scuola tutto ciò che apprendete o fate è importante; la cerimonia del tè è una pratica fondamentale, come vi ho già altresì detto miei piccoli e talentuosi allievi. Testé, senza indugio passo a illustrarvi.»

I ragazzi si chiesero dove avesse imparato espressioni così forbite.

«Il set da tè impiegato nella Gong fu cha è chiamato "cha dao" ovvero "la via del tè" e include: una teiera di ceramica artigianale della capienza di circa 250 ml chiamata Yixing, dal nome del luogo di produzione. Queste teiere hanno una superficie porosa che permette l'assorbimento degli aromi del tè; tazze da 100 ml (solitamente sono quattro); diversi strumenti in legno, ovvero pinze per spostare le tazzine calde, un cucchiaino simile a quello utilizzato per il dosaggio del matcha realizzato in bambù detto chǎsháo, strumenti per raccogliere le foglie dalla teiera; un vassoio di bambù, detto chájià, con una buca per raccogliere l'acqua versata dalla teiera e dalle tazze; un bollitore per l'acqua; un canovaccio e una tovaglia. Avete capito tutto?»

I giovani annuirono mentre controllavano tutto l'occorrente esposto dinanzi a loro sul tavolino.

«Se avete capito tutto, passo a mostrarvi la preparazione del Gong fu cha.»

Ma ora scopriamo insieme i vari passaggi della cerimonia.

1. Per prima cosa, sul vassoio in bambù vengono disposte la teiera e le quattro tazzine, dette gàiwn, e si sistemano gli strumenti in legno e la scatola con il tè.
2. Poi si riempie il bollitore, con una quantità d'acqua sei volte superiore alla capienza della teiera. La temperatura ideale per l'infusione è di circa 60-80 gradi, e i Maestri del tè riescono a determinarla osservando dimensione e forma delle bolle che si formano sul fondo del bollitore.
3. Quando l'acqua raggiunge la giusta temperatura, va versata nella teiera e dalla teiera nelle tazzine. Con l'aiuto delle pinze, si travasa l'acqua da una tazzina in quella al suo fianco, fino a svuotarle tutte. L'acqua viene gettata nel vassoio, che solitamente ha una grata apposta per raccogliere gli scarti.

4. Si dosa poi la quantità di tè utilizzando il cucchiaino di bambù, il Cháxiǎn, si mostrano le foglie di tè agli invitati e si versano nella teiera. È importante invitare gli ospiti a entrare in sintonia con il momento, ad apprezzare l'estetica e l'importanza della cerimonia.
5. Si versa l'acqua dal bollitore alla teiera, si attende qualche secondo, poi si versa l'acqua nelle tazzine, dalla prima all'ultima e poi dall'ultima alla prima, fino a riempirle tutte. Anche questa volta l'acqua viene gettata nella grata.
6. Si versa nuovamente acqua nella teiera e si attende il tempo di infusione. Con un movimento rapido e fluido, si versa il tè nelle tazzine, dalla prima all'ultima e viceversa. Bisogna prestare attenzione a questa operazione per offrire tazze uniformi e con lo stesso sapore.
7. Le infusioni possono essere ripetute fino a riempire sei tazze di tè per le foglie più pregiate.

«È usanza praticare questa cerimonia per accogliere gli ospiti, per chiedere scusa a qualcuno, in segno di rispetto o per ritrovarsi in famiglia.»

«In pratica sempre...» suggerì sghignazzando uno dei giovanotti.

Anche se al giorno d'oggi la tradizione della preparazione del tè è molto meno strutturata o carica di significati emotivi, è ancora in grado di creare un'unità sociale di comunione.

«E ora ognuno di voi prenda una tazzina e beviamo. Poi mi direte cosa avete imparato.»