

La cerimonia del tè

Tratto dal sito Arteraku.

Un cordiale ringraziamento all'autore.

SUGGERZIONI E CULTURE: La via del Tè
approfondimento di MUSUBI NO KAI

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 l'inevitabile commercializzazione, avvenuta nell'immediato dopoguerra, è riuscita a preservare la sua simbologia al di là dell'innegabile aspetto folkloristico ad essa connesso.

CENNI STORICI. Il tè, bevanda meno arrogante del vino, non egocentrica quanto il caffè e non così innocua quanto il cacao, fa il suo ingresso in Europa attorno alla metà del 1600 ma era già conosciuto ed apprezzato nel mondo orientale almeno dall'VIII secolo.

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 secoli, le foglie della sua pianta venivano considerate tra l'altro un ingrediente fondamentale di quell'elisir di lunga vita invano vagheggiato dai monaci taoisti. 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 testimoniare 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. Si narra 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". 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.

Il tè che si usa nella cerimonia non è il comune tè in foglie che si immerge in acqua calda. Si tratta di un tè dal caratteristico colore verde brillante, finemente polverizzato e disciolto in acqua calda con un frullino di bambù. Ne risulta una bevanda densa, leggermente spujosa, da un caratteristico sapore amarognolo assai diverso da quello del tè comune. Uno scrittore cinese lo ha infatti poeticamente definito "spuma di giada liquida".

La cerimonia del tè si divide in tre momenti distinti:

- Kaiseki un pasto leggero consumato prima del tè;
- Koicha il tè denso;
- Usucha il tè leggero.

La cerimonia nella sua interezza richiede molte ore per cui, riservando la cerimonia completa alle occasioni speciali, generalmente ci si limita al solo momento dell'Usucha. Un elaborato codice di etichetta regola tutte le fasi della cerimonia a partire dal numero di giorni di anticipo con cui si estende un invito (generalmente non più di cinque), al rituale lavaggio delle mani prima di accedere alla sala del tè, al posto da occupare durante la cerimonia, sia per gli ospiti che per il

padrone di casa, alla designazione dell'ospite d'onore, al modo di servire e di bere il tè. La rigida osservanza delle regole formali altro non è che un modo per assicurare che nulla di imprevisto turbi la decorosa serenità e armonia di spirito associata alla cerimonia stessa.

L'Usucha e il Koicha rappresentano visivamente due momenti distinti della cerimonia e il rituale ad essi associato è infatti diverso. Il Koicha prevede l'uso di un'unica tazza da cui ogni ospite beve solo pochi sorsi. Il protocollo prevede che prima di portare la tazza alle labbra la si ammiri; dopo aver assaggiato il tè ci si complimenta per il sapore e poi si bevano ancora un paio di sorsi prima di passare la tazza all'ospite vicino avendo accuratamente asciugato con un tovagliolo la parte da cui sia ha bevuto. Finito il giro è possibile che l'ospite più importante chieda di ammirare nuovamente la tazza per apprezzarne la qualità. Nel caso dell'Usucha il protocollo è leggermente diverso. Ogni ospite infatti beve tutta la tazza di tè, poi con le dita asciuga il bordo e si asciuga le mani con un tovagliolo, e restituisce la tazza al padrone di casa che la lava con acqua calda e dopo averla asciugata la riempie di nuovo per servire un altro ospite. La tazza viene data all'ospite presentando la parte più bella. L'ospite a sua volta avrà cura di girarla in modo da non bere dalla parte migliore. Il tè, divenuto cerimonia, si accompagnò a nuove consapevolezze in campo artistico-architettonico e non mancò di influenzare, con il suo amore per la semplicità e la sobrietà, la vita di tutti i giorni.

La popolarità della cerimonia nel XVII secolo fu responsabile del grande impulso dato allo sviluppo della ceramica, e in particolar modo a quella usata per il tè. Nacquero molte scuole, ognuna rispondente a dei precisi canoni estetici, ognuna riflettente la filosofia ed il gusto di un particolare Maestro. Le tazze Raku, originarie di Kyoto, furono quelle che incontrarono 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 buddhismo Zen non solo ha creato la cerimonia del tè conferendo ad essa spiritualità e profondità, ma ha permeato e spiritualizzato la stessa sala adibita al suo culto. La sala da tè può essere una unità separata dal resto della casa (sukiya) o far parte della casa stessa. Le dimensioni della classica sala da tè sono di quattro tatami e mezzo, con il mezzo tatami al centro. Al centro è posta la teiera mentre gli ospiti, non più di cinque per le piccole dimensioni della stanza, si dispongono sui rimanenti quattro tatami. La sala da tè, per dimensioni e semplicità, contrasta spesso con il resto della casa. In essa si vuole creare un'idea di raccoglimento e di semplicità. Si differenzia da un soggiorno perché è chiusa su tutti e quattro i lati, rappresentando uno spazio isolato e recluso molto suggestivo. La luce vi filtra poco e l'unico elemento decorativo è dato dal tokonoma (sorta di pannello decorativo verticale) che può ospitare un dipinto importante o una composizione floreale. La spoglia eleganza di questo locale, basata solo sulle gradazioni del buio, permette all'animo umano di liberarsi dai legami della vita mondana, librandosi verso più alti valori spirituali. La vera realtà della stanza è il vuoto che, in quanto tale, permette una infinità di interpretazioni e libertà di movimento, sia in senso spirituale che fisico. Solo nel vuoto infatti trovano espressione e realizzazione la vasta gamma di emozioni estetiche e solo attraverso il vuoto l'uomo riesce a superare i suoi limiti fisici e intellettuali, morali e spirituali.

Copyright © 2000-2002 "MUSUBI NO KAI"