

Tradizione e innovazione nell'arte del tè in Cina e in Giappone



A cura di **Dr. Livio Zanini**
Docente di Lingua Cinese, Univ. Cà Foscari Venezia
Presidente Associazione Italiana Cultura del tè



Nel *chanoyu*, l'arte del tè giapponese, i principi postulati dal suo fondatore Sen no Rikyu alla fine del XVI secolo sono stati tramandati e interpretati dalla tradizione successiva sia nella loro essenza che nella loro espressione concreta, attraverso una fedele trasmissione delle modalità di preparazione e degustazione dell'infuso.

Il sistema degli *iemoto*, i capifamiglia che in Giappone si tramandano l'arte da generazione a generazione, ha poi contribuito alla cristallizzazione e alla perpetuazione del *chanoyu*. Tutti i maestri delle diverse scuole, hanno trasmesso con passione e diligenza quest'arte, trovando spazio per la propria creatività per quanto concerne la progettazione della stanza da tè, la scelta del corredo di strumenti e degli arredi, nonché dei gesti prestabiliti usati nello svolgimento del rituale stesso. Tuttavia, nessuna innovazione ha mai modificato la struttura fondamentale del rito, basato sulla preparazione del tè in polvere praticata ai tempi di Sen no Rikyu. Dunque, è negli ambiti definiti dalla tradizione che si è evoluta quest'arte, che ci permette ancora oggi di vedere e apprezzare, vive più che mai, movenze e gestualità antiche, perpetuate fedelmente per secoli.

La forza di questa tradizione è stata tale che anche l'introduzione di elementi nuovi, come l'usanza di preparare l'infuso con le foglie di tè intere arrivata dalla Cina tra il XVII e il XVIII secolo, non ha portato all'abbandono della pratica del *chanoyu*. Al contrario fu proprio il nuovo tipo di tè, il *sencha*, a venire ricondotto alle forme di codificazione e trasmissione da maestro ad allievo proprie della cerimonia del tè giapponese, dando vita a tradizioni parallele di scuole di cerimonie fatte con il tè in foglie. La centralità e la pervasività dell'arte del tè nella cultura giapponese non si è limitata al solo ambito della preparazione e degustazione dell'infuso. La cucina, l'architettura, l'abbigliamento, le ceramiche, la pittura, la stessa letteratura e moltissimi altri aspetti della vita materiale e spirituale del Giappone sono stati profondamente influenzati dai principi estetici del *chanoyu*.



Si può dunque considerare il culto del tè un punto di partenza e diffusione dell'estetica giapponese.

Volgendo il nostro sguardo alla Cina, dove il consumo del tè è nato molti secoli prima del suo arrivo in Giappone, potremmo invece dire che l'arte del tè ha rappresentato una sorta di punto di arrivo e convergenza dell'estetica cinese.

Tra i primi a diffondere il consumo del tè in Cina, probabilmente già a partire dal V secolo d.C., vi furono i monaci buddhisti, che lo promuovevano quale sostituto delle bevande alcoliche. Questo legame tra tè e Buddismo, tra la bevanda che risveglia e la dottrina del "Risvegliato", accompagnerà tutta la storia del tè nell'Asia Orientale.

Tuttavia, i più entusiasti cultori e promotori dell'uso del tè in Cina non furono tanto i monaci, quanto i letterati confuciani, i *wenren* (*bunjin* in giapponese) che costituivano l'*élite* della società cinese e tra i quali venivano selezionati i funzionari dell'impero attraverso un severo sistema di esami.

Fu con il *Chajing* (il "Canone del tè"), il primo testo interamente dedicato a tale bevanda nella storia dell'umanità, scritto da Lu Yu nel 760 d.C., che il tè entrò definitivamente tra i costumi dell'*élite*. Per i letterati il semplice gesto della preparazione e consumo della bevanda preparata con le foglie della *Camellia sinensis* divenne un passatempo raffinato ed elegante, un'arte del quotidiano che rifletteva in ogni suo aspetto le molteplici sfaccettature della cultura della quale erano i portatori.

Nella preparazione e apprezzamento di questa semplice bevanda, che toglie il torpore e stimola la mente, convergevano e trovavano espressione sia il loro spirito sobrio e frugale, sia la loro competenza ed erudizione sulla letteratura, sulla poesia, sulla storia, sulla filosofia, sull'arte, e su quant'altro contraddistingueva un uomo di cultura e di gusto.

A differenza delle bevande alcoliche, il cui consumo fortemente ritualizzato ha da sempre scandito gli eventi della vita pubblica e sociale in Cina, il tè rappresentava per i letterati un momento di intimità, un infuso da godere nella solitudine del proprio studio o da condividere preferibilmente con pochi amici, persone dai gusti affini, con le quali chiacchierare o dedicarsi a passatempi raffinati, liberi da etichette e formalismi.



Questo è il filo conduttore che traccia lo sviluppo storico dell'arte del tè cinese. Non la perpetuazione esatta e impeccabile di gesti e modalità di preparazione trasmesse da maestro in maestro, così come è avvenuto in Giappone, quanto il sentirsi parte di un *continuum* storico e culturale, di una tradizione di letterati, poeti, pittori, monaci ed eremiti che dai tempi di Lu Yu ad oggi hanno coltivato la passione per questa bevanda, nonostante i radicali cambiamenti nelle modalità di preparazione e consumo che sono avvenute nel corso dei secoli. Infatti, il sistema di preparazione fissato da Lu Yu, consistente in un decotto salato di foglie di tè polverizzate, dovette ben presto lasciare il passo ad altre forme di tè che lo stesso Lu Yu definiva "acqua di scolo di canali e fossati". Così venne in auge il tè in polvere preparato per infusione nella tazza (quello poi usato nel *chanoyu* in Giappone) e, arrivati nel XVI, si impose l'usanza di mettere le foglie di tè intere in infusione dentro alla teiera o nella tazza. Tale forma di preparazione è sostanzialmente la stessa che oggi è diffusa in tutto il mondo. In seguito, nelle province del Fujian e Guangdong si iniziò a produrre i tè oolong (*wulong*) e si affermò un particolare tipo di infusione che si avvale di teiere di piccole dimensioni con le quali preparare infusi molto concentrati (il cosiddetto tè *gongfu*). Inoltre, in molte province venne sviluppata la produzione di tè neri che venivano esportati in Occidente.

Quello che emerge da questo quadro è l'esistenza in Cina di tipologie di tè molto diverse tra loro e di un ricco repertorio di forme di preparazione e di modalità di consumo. In questa pluralità e nella mancanza di tradizioni "canoniche" sta la principale differenza rispetto al Giappone.

Tuttavia, negli ultimi decenni c'è chi ha cercato di canonizzare l'arte del tè cinese, ispirandosi proprio all'esempio del Paese del Sol Levante. Il primo è stato un importante centro di arte del tè fondato a Taiwan nel 1980, con alle spalle uno dei più grossi produttori di tè dell'isola. Questa scuola ha codificato il sistema di infusione del tè gongfu per creare una cerimonia del

tè cinese, ne ha promosso la diffusione e nel 1983 ha istituito un sistema di esami per diplomare dei "maestri infusori del tè".

Lo stesso approccio è stato adottato diversi anni dopo nella Cina continentale, dove la passione dei cinesi per le normative e la burocrazia ha dato vita nei primi anni del nuovo millennio a un più articolato sistema di certificazione locale e nazionale per il riconoscimento di diversi gradi di maestri del tè. Queste sovrastrutture, se da un lato possono dare un supporto organizzativo alla diffusione della conoscenza sul tè, dall'altro risultano totalmente estranee alla tradizione di questa bevanda. Inoltre, appare ancor più estranea e contraria alla tradizione l'attuale tendenza in Cina a promuovere un'arte del tè nella quale prevalgono le componenti spettacolari e teatrali, in cui la preparazione dell'infuso viene eseguita con movimenti esagerati e leziosi, più simili a quelli della danza e delle pantomime dell'opera tradizionale.

Non siamo in grado di prevedere se questa sorta di invenzione della tradizione finirà con l'imporsi in futuro come il filone principale dell'arte del tè cinese.



Il Signore del Tè

IL signore del tè
Via Mirabello, 55
Torreglia - PD
Telefono 049.52.12.999
www.signoredelte.it

oltre 150 tipi di tè
classici, rari e pregiati,
aromatizzati, servizi,
tazze e teiere,
accessori.

"Segnalato da prestigiose riviste come uno dei migliori tea shop italiani."

Ad oggi, vi sono ancora molti cultori ed esperti del tè che rifiutano o semplicemente ignorano tali innovazioni, richiamandosi ai principi di sobrietà, frugalità e mancanza di formalismi e costrizioni che da sempre hanno connotato il consumo del tè in Cina.

Tradition and Innovation in the Art of Tea in China and Japan

In "chanoyu", the Japanese art of tea, the principles formulated by its founder, Sen no Rikyu at the end of the 16th century, have been handed down and interpreted by later traditions both in their essence and in their concrete expression, through a faithful transmission of the preparation method and the tasting of the infusion. The system of "iemoto", the patriarchs who handed down the art from one generation to the next, has contributed to the solidification and perpetuation of the "chanoyu". All the masters from the different schools have diffused with passion and accuracy this art, finding space for their creativity in the design of the tea room, the choice of tools and furniture, and also in the prearranged gestures to be used in the ritual. Nevertheless, no innovation has ever modified the fundamental structure of the ritual, based on the preparation of tea from the powder, professed since the time of Sen no Rikyu. Therefore, this art has evolved within the area defined by the tradition, and it lets us see and appreciate, now more than ever, ancient gestures and movements faithfully perpetuated for centuries. This tradition has been so powerful that even the introduction of new elements, like the custom

of preparing the infusion with whole tea leaves which arrived from China between the 17th and the 18th centuries, didn't cause the abandon of the "chanoyu" practice. On the contrary, this new kind of tea, called "sencha", was brought to the codification and transmission from master to apprentice (typical of the Japanese tea ceremony), giving life to parallel traditions of schools based on the ceremony with tea in leaves.

The art of tea in the Japanese culture is important and pervasive, not exclusively in the area of preparation and the tasting of the infusion. The cuisine, the architecture, the clothes, the ceramic ware, the painting, the literature and many other aspects of the material and spiritual life in Japan are deeply influenced by the aesthetical principles of "chanoyu". The cult of tea can therefore be considered a starting point to diffuse the Japanese aesthetics. Considering China, where tea consumption has been present many centuries before its arrival in Japan, we could say that the art of tea has represented some sort of turning point and convergence of the Chinese aesthetics.

The Buddhist monks were among the first to diffuse the consumption of tea in China, probably from the 5th century A.D.; they promoted it as a substitute for alcoholic drinks. This link between tea and Buddhism, between the drink that awakens and the doctrine of the "Awakened", would accompany the whole the history of tea in the Far East. Nevertheless, the most enthusiastic fans of the use of tea in China were not the monks, but the Confucian literary men, the "wenren" ("bunjin" in Japanese) who constituted the "élite" of the Chinese society; the empire officers were chosen among them through a system of exams. It was with the "Chajing" (the "Canon of the Tea"), the first text dedicated to this drink in human history, written by Lu Yu in 760 A.D., that tea permanently entered the customs of the "élite". For literary men the simple gesture of the drink preparation and tasting, using the leaves of "Camellia sinensis", became a refined and elegant hobby, a daily art reflecting in every aspect the multiple expressions of the culture they represent.

The preparation and appreciation of this simple drink, which takes away sleepiness and stimulates the mind, was sum and expression of their frugal (and at the same time sober) spirit, their competency and knowledge of literature, poetry, history, philosophy, art, and everything that distinguished a man of culture and taste. Differently from alcoholic drinks, of which the highly ritualized consumption has always been necessary in the public and social events in China, tea represented for the literary men a moment of intimacy, an infusion to be enjoyed in the solitude of the studio or to be shared with few friends, people with the same taste, with whom to spend time dedicated to refined hobbies and conversations, free from labels





and formalisms. This is the recurring theme throughout the historical development of the Chinese art of tea. Not the exact and flawless perpetuation of the preparation gestures and methods transmitted from master to master, as it has happened in Japan, but the feeling of being part of an historical and cultural "continuum", a tradition of literary men, poets, painters, monks and hermits who, since the time of Lu Yu, have cultivated a passion for this drink, in spite of the changes in the preparation and consumption which have taken place over the centuries. In fact the preparation as it was made by Lu Yu, consisting in a salty decoction of powdered tea leaves, had to be soon replaced by other kinds of tea which Lu Yu himself defined as "drainage water from ditches and channels": The powdered tea prepared by infusion in a cup (the system later used in the "chanoyu" in Japan) became fashionable and, in the 16th century, the habit of placing entire tea leaves in infusion in the tea pot or in the cup arrived. Such a preparation, substantially, is the one currently diffused all over the world. Later, in the provinces of Fujian and Guangdong, the oolong tea ("wulong") was produced and a new type of infusion was established; this happens in small tea pots in which the infusion can be very concentrated (the so called "gongfu" tea). Moreover, the production of black teas was developed in many provinces to be exported to the West. What is clear from this picture is that in China there are very different typologies of tea, a rich repertoire of preparation styles, and consumption methods. In this pluralism and in the lack of "canonical" traditions is the main difference with Japan. In the past decades there have been efforts to try to regulate the Chinese art of tea, inspired by the example of the Land of the Rising Sun. The first to try was an important centre for the art of tea founded in Taiwan in 1980, backed by one of the biggest tea producers of the island. This school has codified the infusion system of the gongfu tea to create a Chinese tea ceremony,

has promoted its diffusion and in 1983 has established a system of exams to graduate "tea infusion masters". The same approach was adopted some years later in continental China, where the Chinese passion for rules and bureaucracy gave life in the first years of the new millennium to a more articulated system of local and national certification for the recognition of the tea masters in different levels. These frames can be an organizational support for the diffusion of the knowledge of tea, but they are also totally unknown to the tradition of this drink. Even farther and opposite to the tradition appears the current tendency in China to promote an art of tea in which the spectacular and theatrical parts prevail, and where the infusion is prepared with exaggerated and affected movements, similar to those in the traditional dances and opera. We can't tell if this re-invented tradition will dominate, in the future, as the main strand of the Chinese art of tea. At present day there are still many tea experts and passionate lovers who refuse or simply ignore such innovations, in the name of the principles which have always been characteristic of the tea consumption in China: simplicity and lack of formalism and constrictions.

Dr. Livio Zanini