

Appunti del Cha no yu

1. “Cerimonia del Tè” e *cha no yu*

In Occidente è normalmente nota come “cerimonia del Tè”, ma in Giappone si chiama *cha no yu* che molto più prosaicamente significa “l’acqua calda del tè”. Il primo che ha usato il termine “cerimonia” fu il missionario gesuita portoghese João Rodrigues (1561 o 1562 - 1633), autore di un importante trattato sull’arte del tè. Egli si esprime in questo modo forse per meglio rendere l’atmosfera rarefatta, quasi religiosa che dominava nelle sedute che si svolgevano al suo tempo.

2. Cenni di storia del Tè in Giappone

In Giappone l’arte e la cultura del Tè si svilupparono nel periodo tra il XV e il XVI secolo.

La piantina del tè era stata introdotta dalla Cina in epoca piuttosto antica, ma il vero inizio della diffusione della bevanda del tè in Giappone si ebbe solo all’inizio del XII secolo grazie al monaco Myōan Eisai 明庵栄西(1141-1215). Nei suoi due viaggi in Cina (1168 e 1187), ebbe modo di conoscere il tè che allora si usava largamente bere nei templi buddhisti del continente. Al suo rientro nel 1291, diffuse l’abitudine della bevanda tra i monaci con notevole successo elogiandone le proprietà benefiche e curative.

Poi, la bevanda uscita dai templi e diffusasi tra la popolazione delle classi superiori, divenne oggetto di svago. Tuttavia, alcune persone di gusto raffinato, si sentivano estranee all’esibizionismo che era invalso nelle riunioni del tè, preferendo invece, all’opposto, un’atmosfera di pace, di quiete e di semplicità. All’ostentazione opponevano la riservatezza, alla stravaganza la rusticità, al clamore la quiete, all’eccesso regole rigide. Da questi personaggi nacque una nuova visione della degustazione del tè, che portò in un tempo relativamente breve a formalizzare quella che sarebbe diventata nota come *cha no yu*.

Fu il monaco Zen Murata Jūkō (o Shūkō, 1423-1502) il primo a dare la forma che oggi conosciamo alla pratica di bere il tè. Murata diede all’arte del Tè la caratterizzazione tipicamente giapponese che oggi conosciamo. Fu anche il primo a proporre i quattro principi fondamentali del tè, cioè: armonia, rispetto, tranquillità, solitudine.

Poi Takeno Jōō (1502-1555) seguendo le orme di Murata diede all’arte del Tè uno spiccato gusto per le cose semplici e raffinate. Suo discepolo fu il più famoso maestro del Tè, Sen no Rikyū (1521-1591). Nel 1540, Sen conobbe Jōō di cui divenne allievo e da cui apprese uno stile del Tè improntato alla massima informalità e semplicità.

Egli elaborò e portò alla massima perfezione la concezione del *wabicha*, o il Tè *wabi*, elevando la pratica del Tè da semplice intrattenimento di ricchi mercanti e aristocratici, a Via spirituale di grande raffinatezza e di elevato senso estetico. Anche la costruzione in cui praticare il Tè, divenne sempre più semplice e rustica, preferendo una costruzione separata, costruita al solo

scopo di praticare il *cha no yu*. Era un edificio di piccole dimensioni, fatto di materiale semplice e posto in un giardino: il *chashitsu*. Nel giro di tre generazioni, Murata, Takeno e Sen trasformarono una forma di intrattenimento basata sulla piacevolezza e il divertimento in un'austera e severa pratica volta all'elevazione spirituale. Il *cha no yu* con loro divenne una vera e propria Via, la Via del Tè o *sadō*. Si può senz'altro affermare che il *wabicha* nacque e si sviluppò a contatto con l'ambiente Zen e da esso trasse ispirazione per diventare una Via spirituale. La concezione del *wabi*, di essenzialità, profondità, rusticità, raffinatezza ed elevazione erano anche insiti nella Via dello Zen.

3. Lo svolgimento del *cha no yu*

L'atto centrale del *cha no yu*, è ovviamente la preparazione del tè che avviene aggiungendo acqua bollente alla polvere del tè verde *maccha* frullato con il *chasen*, una sorta di frullino di bambù, in modo tale che tutta la polvere si scioglia nell'acqua senza lasciare residui. Tradizionalmente esistono due tipi di preparazione del tè: uno detto *koicha*, o tè forte e *usucha*, o tè leggero. Entrambi i tipi vengono serviti durante il *chaji*, la seduta del Tè, in sequenza.

Il *koicha* è un tè che usa una maggior quantità di polvere a parità di acqua versata nella tazza – circa il triplo -, cosicché la bevanda che ne risulta è più densa, ed è prodotta con foglie di piante più vecchie e preziose. *Usucha* è invece più leggero, più diluito, ha un sapore più astringente, e frullato con il *chasen* produce una spessa spuma nella parte superiore.

La *performance* del Tè (o *chaji*) può avere varie forme diverse, a seconda della scuola, del periodo dell'anno, dell'ora della giornata, e da altre considerazioni ancora. Comunque, le molte varietà del *chaji*, hanno ciascuna una precisa procedura e regole prestabilite. Queste procedure vengono dette *temae*, o “metodo (protocollo) di preparazione del tè” e vanno da tipi molto formali, ad altri meno rigidi e più liberi.

La seduta formale del Tè è molto complessa e può durare varie ore e vi è compreso anche un leggero pasto detto *kaiseki*. Nelle sedute meno formali la procedura si concentra sulla preparazione e l'offerta della bevanda (normalmente prima il tè forte, poi il tè leggero). Il *chajin*, maestro del Tè, prima prepara gli utensili, li controlla e li pulisce, poi prepara la bevanda sciogliendo la polvere del tè in acqua calda con il *chasen*, quindi lo offre agli ospiti. Infine, riordina pulendo gli utensili e mettendoli al loro posto.

4. Gli utensili

Gli utensili usati nella pratica del Tè in genere hanno la caratteristica di essere grezzi, scarsamente rifiniti, irregolari, coperte dalla patina del tempo e dell'uso, e dai colori scuri o neutri. Tipiche sono le tazze (*chawan*) ruvide, scarsamente rifinite, che si usano per bere il tè.

Famose sono quelle di fabbricazione *raku*, quelle predilette da Sen no Rikyu.

Nel *Nanpōroku*¹ Sen no Rikyū afferma: “Nella piccola stanza da Tè, è bene che gli utensili non siano tutti perfetti. Ci sono persone che non sopportano le imperfezioni e io non posso proprio essere d’accordo con loro. Le ceramiche di recente fabbricazione che hanno fessure non possono essere usate, ma io mi riferisco ai contenitori del tè di fabbricazione cinese, antichi e preziosi, usati per lungo tempo.”

Tra i principali utensili ci sono:

- *Chaire*, il contenitore delle foglioline di tè di piccole dimensioni.
- *Chasen*, il frullino di bambù per sciogliere la polvere del tè nell’acqua calda.
- *Chashaku*, cucchiaino di bambù per versare nella tazza il *maccha*.
- *Chabana*, la composizione floreale disposta nel *tokonoma*.
- *Furo*, bracere portatile appoggiato sul pavimento usato nei periodi estivi.
- *Hishaku*, mestolo di bambù con cui versare l’acqua bollente dal bollitore nelle tazze.
- *Kama*, il bollitore per l’acqua.

5. Estetica del Tè

Tutti gli elementi che concorrono allo svolgimento del *cha no yu* sono oggetto di grande attenzione e di rigorosa scelta al fine di creare un luogo/tempo ristretto e delimitato, in cui tutto quello che vi è presente conduca armoniosamente all’unico scopo del coinvolgimento emotivo ed estetico. Si tratta di una vera e propria sublimazione della quotidianità e della semplicità.

L’ideale del *wabi* è quello di apprezzare la vera semplicità ed essenzialità considerando che queste qualità non ottundono i sensi e giungono nel profondo dell’animo umano. Ciò che non colpisce i sensi, colpisce il cuore. Si tratta di una concezione estetica di grande raffinatezza e spiritualità che si radica in ambito Zen dove i principi del *wabi* sono perseguiti nella pratica che porta all’acquietamento della mente. Così i semplici gesti del maestro del Tè, le tazze e gli utensili usati, la costruzione stessa dove il *cha no yu* si svolge sono tutti improntati a grande semplicità e povertà, (spesso però, solo apparente).

¹ *Nanpōroku* (ca. 1593) opera di Nanbō Sōkei 南坊宗啓 (date sconosciute), discepolo di Rikyū, che in quest’opera ha collezionato le parole del maestro.