

L'ARTE (o cerimonia) DEL TÈ' (*chanoyu*)

1. Origini e primi sviluppi

L'arte del tè era conosciuta **in Cina** già nel III° sec. d.C., ma ebbe grande sviluppo soprattutto durante la dinastia Tang (618-907). La prima descrizione di tale arte si ha nel *Chajing* di Lu Yu, il quale sostenne che bere il tè non era solo un esercizio di degustazione ma anche un modo per favorire l'armonia tra i cinque elementi (acqua, fuoco, legno, metallo e terra) presenti nel corpo e nella natura.

In Giappone il primo riferimento al tè si ha in Saicho (767-822), patriarca della Scuola buddhista Tendai, che portò il tè dalla Cina nell'805; il primo che usò i caratteri di *chanoyu* () fu però Kukai (774-835) fondatore della Scuola buddhista rivale, la Shingon.

Un secondo momento importante per la storia del tè in Giappone si ebbe quando, nel **XII sec.**, le innovazioni che si erano prodotte in Cina furono introdotte da Myoan Eisai (1141-1215) monaco della Scuola Rinzaï del Buddismo Zen: questi nell'opera *Kissa yojoki* ("Bere il tè e preservare la vita"), basata su fonti cinesi, sostiene che il *macha* (tè in polvere), oltre ad essere una bevanda dissetante, ha proprietà terapeutiche che garantiscono l'equilibrio tra i cinque organi vitali (cuore, fegato, reni, polmoni, milza).

Una prima codificazione delle regole per bere il tè (*sarei*) si ebbero verso la metà del **sec. XIV** da parte di monaci appartenenti al Buddismo Zen; ma, contemporaneamente, si svilupparono altre due forme di degustazione:

- quella chiamata *tocha*, in cui gli ospiti ai quali venivano serviti quattro diversi tipi di tè erano invitati ad indovinare qual'era quello prodotto nella regione più rinomata (Uji, presso Kyoto);
- quella chiamata *chayorai* (incontri del tè), che si svolgeva in costruzioni dove dominava un gusto lussuoso (*basara*) e dove veniva ostentata la preziosità delle suppellettili, in particolare di quelle di origine cinese. Arbitri di questo gusto erano i *doboshu* (compagni) che erano intenditori di pittura, di poesia e, soprattutto di *karamono* (vasellame cinese).

Verso la fine del **XV sec.**, grazie a Murata Shuko (1422-1502), a Takeno Joo (1502-1555) e, soprattutto, a Sen No Rikyu (1521-1591), si diffuse il gusto e lo stile *wabicha*, in base al quale quella che in generale era la *stanza* per il tè (*chasitsu*) - spesso costruita con materiali preziosi e contenente oggetti di lusso - diventa una *capanna* per il tè (*sukiya*), costruita con materiali poveri (legno, bambù, carta di riso) e disadorna: qui la degustazione tè si accompagnava agli apprezzamenti sulle tazze (realizzate prevalentemente con la tecnica *raku*); sugli utensili; sul giardino circostante; sulle composizioni *ikebana* particolarmente essenziali chiamate *chabana* (fiori del tè); sulle poesie dipinte o sui disegni su rotoli (*kakejiku*) esposti nel *tokonoma*. Tuttavia, in questi apprezzamenti andavano sempre messe in evidenza le qualità della semplicità e della sobrietà (*wabi sabi*). Scriveva a questo proposito il Maestro Sen No Rikyu:

"Bevendo il tè nel *roji* e nella capanna di *suki*, l'ospite e l'invitato sono in perfetta armonia e le loro menti sono completamente una" [...]

"Il *chanoyu* consiste solamente nel preparare un fuoco, nel bollire dell'acqua e nel bere il tè. Non ci dovrebbe essere null'altro. Qui la mente del Buddha emerge e si rivela".

2. Caratteri generali

I caratteri generali di *chanoyu* possono essere rappresentati dalle sette regole fissate da Sen No Rikyu

1.: "Prepara una tazza di buon tè": significa mettere la massima attenzione alla scelta non solo della qualità del tè, ma anche di tutti gli utensili necessari prepararlo; questi devono essere essenziali ma

funzionali, fatti di materiali poveri ma realizzati con la massima cura. Ma, nel “preparare una tazza di buon tè”, così come nel riceverla, si deve praticare “uno stile di vita” (cfr. Soshitsu Sen XV, *Chado*, p. 39);

2.: “Disponi il carbone di legna in modo che scaldi bene l’acqua”: anche queste semplici operazioni non vanno eseguite meccanicamente in quanto puramente strumentali; esse sono importanti quanto quelle per la vera e propria preparazione del tè;

3.: “Disponi i fiori così come sono nei campi” significa che vanno scelti fiori della massima semplicità, con forme non particolarmente appariscenti, colori non troppo vivaci e profumi non troppo intensi; ma significa anche che vanno disposti preferibilmente in uno o in pochi esemplari, e posti in vasi o in recipienti che non contrastino con la loro naturale semplicità (recipienti di legno grezzo o vasi in ceramica privi di decorazioni);

4.: “In estate suggerisci il fresco, in inverno il caldo” significa, in generale, che la cerimonia del tè non si estranea dal contesto ambientale in cui viene celebrata, ma è attenta a considerarne le condizioni climatiche; in particolare, se si tratta di “suggerire” il fresco, si deve cominciarla alle sei del mattino e terminarla non molto dopo le nove; si devono inumidire le pietre del giardino e il bollitore; si devono limitare al massimo le suppellettili e si deve servire un dolce gelato;

5.: “Che sia tutto pronto in anticipo” per rispettare rigorosamente, senza inconvenienti, l’appuntamento con gli invitati: il rispetto della puntualità viene infatti considerato un importante segno di attenzione, coerente con quella prestata ad ogni particolare della cerimonia;

6.: “sii pronto per la pioggia” significa, in particolare, continuare a coltivare l’attenzione verso gli altri essendo pronti a fornire agli invitati ombrelli e calzature adatte; ma, in generale, significa coltivare la capacità di affrontare in modo sereno ed efficace ogni situazione e circostanza;

7.: “Sta bene attento alle persone che riunisci in un invito” significa stare attenti alla qualità delle relazioni, che devono essere improntate alla massima trasparenza e sincerità, senza alcuna considerazione per le differenze esteriori. Tutti i presenti dovrebbero realizzare, cioè, la condizione *muhinshu*: *hin* indica l’invitato; *shu* indica l’ospite; *mu* significa ‘vuoto’, ossia ciò che entrambi dovrebbero riuscire ad essere: depurati da ogni pretesa di considerarsi come individui indipendenti e separati.

3. Lo svolgimento di *chanoyu*

Alla *sukiya* conduce un percorso (*roji*) formato da un sentiero di pietre (*tatami ishi*): esso la distanzia fisicamente e simbolicamente dal mondo esterno, dominato dalla concitazione, dalle dispute e dalle distrazioni, cioè da condizioni opposte a quelle che devono realizzarsi durante *chanoyu*.

Chanoyu è suddivisa in quattro fasi:

1. gli invitati, in numero di cinque, si riuniscono in una sala d’attesa (*yoritsuki*), che talvolta può essere sostituita da una semplice tettoia. L’ospite li raggiunge e li conduce, lungo il *roji*, alla *sukiya*: prima di arrivarci, sostano a lavarsi le mani e a sciacquarsi la bocca con l’acqua contenuta in una pietra incavata. L’entrata della *sukiya* è piccola e bassa (quella della capanna chiamata *Tai an*, costruita da Se No Rikyu all’interno del tempio Myoki an a Kyoto, è alta 78,8 cm. e larga 71,5 cm.): in particolare, una volta ciò significava che i simboli del potere (la spada e l’acconciatura alta o il cappello) dovevano restare fuori; in generale, ciò significa che chiunque entri nella *sukiya*, deve assumere un atteggiamento di umiltà. Chi entra si inchina davanti al *tokonoma* dove, di solito, è esposto un rotolo con una calligrafia (*kakejiku*); poi rivolge lo sguardo al focolare interrato o al braciere portatile che serve per far bollire l’acqua per il tè. Quando tutti gli invitati hanno eseguito queste operazioni, prendono posto per assaporare il *kaiseki*, uno spuntino leggero.
2. *nakadachi*: gli ospiti escono in giardino ad aspettare su una panchina;
3. *gozairi*: l’ospite fa suonare (cinque o sette volte) il gong per annunciare che la cerimonia vera e propria sta per iniziare; gli invitati si alzano e ripetono l’operazione di lavarsi le mani

e di sciacquarsi la bocca. Poi entrano nella stanza dove, nel *tokonoma*, il *kakejiku* è stato sostituito da un *chabana*. L'ospite entra con una ciotola che contiene un frullino di bambù (*chasen*) e un mestolo per il tè (*chashaku*). Gli invitati guardano ed ammirano la composizione floreale e il bollitore con un'attenzione analoga a quella riservata, prima, al focolare e alla calligrafia appesa. L'ospite si ritira in una piccola stanza adiacente (*mizuya*) per preparare il tè, e ritorna con il recipiente per l'acqua e con il mestolo. Riempie la ciotola del tè (*chawan*) con acqua calda che versa poi nel recipiente; asciuga la ciotola con un tovagliolo di lino (*chakin*). Prende con un cucchiaino del tè (un *macha* che proviene da piante che hanno dai venti ai settanta anni) nella misura di tre cucchiaini per ciascun invitato; prende un mestolo di acqua calda e ne versa un terzo nella ciotola e il resto nel bollitore; mescola la mistura col frullino fino a che non si addensa (come una purea, che prende il nome di *koicha*). L'ospite depone la ciotola al proprio posto, vicino al focolare; l'invitato di riguardo si avvicina, si inchina, prende la ciotola e la pone sul palmo della mano sinistra tenendo il bordo con la mano destra. Dopo aver bevuto un sorso, commenta l'aroma e ne beve altri due sorsi. Pulisce il punto della ciotola da cui ha bevuto con un tovagliolo di carta (*kaishi*) e passa la ciotola ad un secondo invitato che esegue le stesse operazioni. Alla fine del giro, l'ultimo degli invitati passa la ciotola al primo, il quale la restituisce all'ospite.

4. *usucha*, è il momento della cerimonia che prende il nome da un tè che proviene da piante che hanno da tre a cinque anni: il tè viene preparato per ciascuno degli invitati, che beve per intero la sua porzione e poi pulisce la parte della ciotola da cui ha bevuto con due dita della mano destra che asciuga con un *kaishi*.

Infine, l'ospite, dopo aver portato fuori dalla stanza gli attrezzi, si inchina davanti agli invitati e li accompagna all'uscita.

BIBLIOGRAFIA

“**Chanoyu Quarterly**” (rivista a cura dell' **Urasenke Foundation**. Indirizzo: 613 Honpojimae-cho, Ogawadori, Teranouchi-agaru, Kamigyō-ku, Kyoto-shi, Kyoto 602.8666; e-mail: k-jimukyoku@urasenke.or.jp.)

GUTH R., *Art Collecting and Chanoyu*, in *Art, Tea and Industry*, Princeton, Princeton Un. Press 1993

HAMMAD, M., *L'architecture du thé*, Paris, Centre National de la Recherche Scientifique 1987

HOUSER P., *The Tea Garden*, Kyoto, Mitsumura Suiko Shoin 1992

ITOH-TANAKA-SESOKO, *Wabi Sabi Suki. The essence of japanese Beauty*, Tokyo, Dai Nippon Printing 1992

KAMEI-TAKAHASHI-ICHIMATSU, *Japanese Arts and the Tea Ceremony*, New York, Weatherhill 1974

KOREN, L., *Wabi-Sabi for Artists, Designers, Poets & Philosophers*, Berkeley, Stone Bridge Press 1994

LU YU, *Il canone del té*, tr., Milano, Leonardo 1990

OKAKURA, K., *Il libro del tè*, tr., Editoriale Nuova, Milano 1983

SADLER, E., *Chanoyu. The Japanese Tea Ceremony*, Tokyo, Ch. E. Tuttle 1977

SEN SOSHITSU, *Chado, the Japanese Way of Tea*, New York, Weatherhill 1979; e ID., *Chado. Lo zen nell'arte del the*, tr., Torino, Promolibri 1986