



IL TÈ, ESOTICISMO DELL'ORIENTE

*tea, the exotic
scent of
the far east*



di Alessandra Piubello

Non esiste bevanda più diffusa del tè sul pianeta, così apprezzata a tutte le latitudini. Una bevanda discreta, che non è mai entrata in conflitto con nessuna cultura, con nessuna religione. C'è qualcosa di profondamente estetico nel tè, nella sua purezza, e l'idea del bello pervade ogni momento della sua esistenza: dalla sua nascita nei vivai alle piantagioni che per la verità meritano l'appellativo di giardini, alla sua lavorazione, precisa e scrupolosa quasi come un rituale, dalla sua commercializzazione nelle affascinose aste orientali del tè all'avvenenza epica dei samovar russi, alla buona tazza di tè all'inglese. Non è sfuggita questa caratteristica al Giappone, paese la cui civiltà è intrisa di sensibilità estetica: il Chanoyu, la Cerimonia del Tè, celebra appunto la bellezza e la pacata convivialità, la sobrietà e la meditazione che la bevanda ispira. Il tè rimanda innegabilmente all'Oriente, sua patria di origine, e il suo aroma si sprigiona assieme al sentore dell'esotico, dei viaggi, delle vie carovaniere che si prendevano un tempo per raggiungere l'Occidente. Una sorta di trait d'union che accomuna due mondi agli antipodi, l'Est e l'Ovest, quasi come se questi si fossero personificati per sedersi fraternamente davanti – per l'appunto – a una tazza di tè. Ma il tè non è soltanto “civile convivenza”, è anche piacere nel gustarlo, apprezzamento del sapore, che distingue le moltissime varietà. La pianta, originaria della Cina, è un arbusto sempreverde appartenente alla specie delle camelie, i suoi fiori hanno sfumature che vanno

Tea is the most common beverage on the planet, and is widely enjoyed all over the globe. It's a tactful drink that has never entered into conflict with any culture or religion. There's something profoundly aesthetic about tea, about its purity. In fact, every aspect of its existence pervades the idea of beauty: from its birth in the nurseries, to the plantations, which can be more aptly described as gardens; from its precise and meticulous processing, like a ritual, to its sale at the charming oriental tea auctions; not to mention the extraordinary beauty of the Russian samovar and the quaint English teacup. This characteristic has not been overlooked by Japan, a country whose civilization is imbued with an heightened awareness of aesthetics: the Chanoyu (the tea ceremony) celebrates the beauty, serenity, simplicity and meditation that this drink inspires. Tea is undeniably evocative of the far east, its homeland, and the aroma that it releases contains a hint of the exotic, the journeys and caravan routes that were once taken to reach the west. It's a common element that brings together these two distinct worlds, the east and the west, almost as if they had been personified to sit amicably in front on one another to enjoy a cup of tea. There's much more to tea than “civility” alone. There's also the pleasure of tasting it, and appreciating the flavours that distinguish its countless varieties. The tea tree, which is native to China, is an evergreen shrub belonging to the camellias species, whose flowers range from white to pink in colour. Its fruits are brown

and woody, and each contains three seeds. Its leaves are tough and dark green. Even travellers who remain unaffected by the most breathtaking landscapes cannot help but be awestruck by the tea tree plantations; the natural characteristics of each zone, whether Darjeeling, Assam, or the island of Ceylon, are reflected in the tea that it produces, a bit like that which happens in the fields of wine and oil production. Naturally, the higher you ascend up the slopes of the mountains, the more extensive cultivation becomes difficult, and the more the human factor will have an impact upon the harvest, and this has certain benefits in terms of quality. The most common type of harvesting focuses upon the younger leaves, at most the first five, those at the top of the shrub, while the highest quality harvesting is limited to the buds and the two leaves immediately beneath them. After being harvested, the leaves are laid out and left to dry on large racks, after which they undergo fermentation, rolling and sieving processes in order to bring out the theine, and to separate the whole leaves (used for the finest teas) from the smaller and more crumbled parts, all the way down to the dust, which is used for making tea bags. In addition to the traditional processing method, there's also the special categories of oolong (a semoi-fermented tea), souchong (smoked with spruce wood), pressed tea (which sometimes even comes in the form of bas-reliefs to be broken down as required), and green tea (which doesn't undergo any type of fermentation).

dal bianco al rosa, i frutti sono bruni, legnosi e contengono ognuno tre semi, le foglioline sono coriacee, di un bel verde scuro. Le piantagioni offrono spettacoli magnifici in grado di incantare anche il viaggiatore più insensibile al fascino del paesaggio; ogni zona, che si tratti del Darjeeling, dell'Assam o dell'isola di Ceylon ha le sue peculiarità ambientali che si riflettono nel tè prodotto, un po' come succede per la viticoltura o per i produttori di olio. Naturalmente, più si sale lungo le pendici delle montagne, più diventa difficile la coltivazione estensiva e maggiormente inciderà il fattore umano per la raccolta, a tutto vantaggio della qualità. La raccolta più comune punta alle foglie più giovani, al massimo le prime cinque, quelle alla sommità dell'arbusto, mentre la raccolta delle qualità più pregiate si limita alle gemme e alle due foglie immediatamente sottostanti. Dopo la raccolta, le foglie vengono stese e lasciate appassire su ampi graticci, successivamente subiscono i processi di fermentazione, rullatura e setacciatura per sviluppare la teina e per separare le foglie intere, destinate ai tè più pregiati, a quelle più sminuzzate, via via fino alla polvere, adatta per la confezione delle bustine filtro. A fianco del metodo tradizionale di lavorazione, si collocano le speciali categorie oolong, un tè semifermentato, souchong – affumicato con legno di abete rosso – nonché il tè pressato, a volte sotto forma di bassorilievi da spezzettare alla bisogna, e il tè verde, che non subisce nessun tipo di fermentazione.

Quanto al gusto, va sottolineato che senz'altro il palato deve essere in un certo senso educato al gusto del tè, avendo caratteristiche e sfumature molto delicate. I veri tea-taster non aggiungono nulla, né zucchero né latte, né tantomeno limone per assaporarlo in tutta la sua estensione gustativa (meglio eventualmente la buccia di limone, per l'aromatizzazione); persino l'acqua non dovrebbe essere una qualsiasi ma possibilmente acqua pura di fonte o, perlomeno, con caratteristiche basse di durezza e assenza di cloro.

Recentemente riscuotono un certo successo i tè aromatizzati che tradizionalmente dovrebbero contenere oli essenziali, petali di fiori profumati, spezie; è il caso del diffusissimo earl grey, con olio di bergamotto, dei sweet tea con olio di arancia o di limone o del classico tè cinese alla fragranza di gelsomino o di rosa. Fra i tè neri più pregiati il keemun, dal sentore di orchidea; il darjeeling - il più prestigioso tè indiano proveniente dall'omonima regione himalayana - dal sapore di noci e miele; il tuo-cha, pressato, dal sapore di muschio; l'assam, al sapore di malto; e tutta la categoria dei vintage, dal gusto deciso, nonché gli orange pekoe e gli hunnan, delicatissimi. Molto più usato in Estremo Oriente, il tè verde da noi è conosciuto soprattutto come greenpowder o sencha e come base per tè aromatici o per miscele, data la sua estrema delicatezza e il suo bassissimo contenuto di teina, che lo rende particolarmente adatto anche per il consumo serale, per i bambini e per tutte le persone sensibili agli eccitanti.

I veri tea-taster non aggiungono nulla, né zucchero né latte, né limone

True tea-tasters don't add anything: neither sugar, nor milk, nor lemon

La Cina, la culla del tè, produce i tè più scadenti accanto a quelli più pregiati, coltivati sulle montagne di Kinagsu e di Sichuan; vi si producono i tè verdi più rari e costosi al mondo, dai nomi poetici: il pi lo chun, "spira di giada primaverile", il lung ching, "pozzo del dragone". Ma la rarità più assoluta è il tè bianco "aghi d'argento", detto anche tè dell'imperatore, ottenuto per essiccazione (e non per torrefazione) della sola gemma, e prodotto sugli altipiani nebbiosi del Fujian, avvicicabile come qualità soltanto dal tè gyokuro giapponese, il più dolce fra i tè verdi. L'avventuroso viaggio della bevanda più diffusa nel mondo potrebbe essere però compromesso dalla sua preparazione, che avviene nelle nostre case. I bevitori di tè assicurano innanzitutto la migliore conservazione domestica in barattoli di alluminio, lontano da odori compromettenti e dall'umidità, e distinguono fra bollitore, teiera per l'infusione e teiera per il servizio,

che non devono mai essere di metallo: il primo serve per portare l'acqua a ebollizione, la prima teiera serve per l'infusione e va preriscaldata esternamente immergendola per pochi minuti nell'acqua calda; banditi i detersivi per la pulizia, si consiglia di mantenere quella sottile colorazione che compare all'interno, perché ne affina l'aroma. Le dosi dicono un cucchiaino raso da tè per ogni tazza, più uno per la teiera; a infusione terminata (tre, cinque minuti, di norma), si travasa il tutto nella seconda teiera, ovviamente preriscaldata, e si serve nelle tazze. Giunti a questo punto, si può passare a sorbirlo a piccoli sorsi, "soppesandolo" con la mente sgombra, nel più totale dei relax.



As for the flavour, it should be noted that, in a certain sense, the palate must be educated to appreciate the flavour of tea, as it has extremely subtle characteristics and nuances. In order to appreciate the full extent of its flavour, true tea-tasters don't add anything: neither milk, nor sugar, nor lemon (although lemon rind is preferable for flavouring); if possible, pure spring water should be used, or at the very least chlorine-free water with a low level of hardness.

Flavoured teas, which traditionally contain essential oils, fragrant flower petals, and spices, have recently become more popular; some examples include the popular earl grey with bergamot oil, sweet teas with orange or lemon oil, and classic Chinese tea with jasmine or rose fragrances. The finest black teas include keemun (with its hint of orchid); darjeeling (the most prestigious Indian tea from the himalayas, with notes of honey and walnut); tua-cha (a pressed tea with a musky flavour); assam (with notes of malt); and the entire category of strong vintage teas, not to mention the delicate orange pekoe and hunnan varieties. Much more commonly used in the far east, green tea is widely known in the west as greenpowder or sencha, and is used as a base for aromatic teas or blends due to its extreme delicacy and its low teine content, which renders it particularly suitable for evening consumption, for children, and for anyone who's particularly sensitive to stimulants. China, the birthplace of tea, produces teas ranging from the lowest quality to the finest, the latter of which are grown in the Jiangsu and Sichuan

mountains; it produces the world's rarest and most expensive green teas, which have poetic names, like *pi lo chun* ("springtime jade coil") and *lung ching* "dragon's well". But the greatest rarity is the "silver needle" white tea, also known as the Emperor's tea, which is obtained by drying (and not roasting) the buds alone, and is produced in the misty Fujian highlands, resulting in a quality comparable to that of Japanese gyokuro tea, the sweetest of all green teas. However, the adventurous journey of the world's most popular beverage could be compromised by its preparation, which takes place within our homes. Tea drinkers must first and foremost ensure that their tea is properly stored within aluminium cans, far from any potentially compromising odours and moisture, and must distinguish between the kettle, the teapot for brewing, and the teapot for serving, which should never be made of metal: the kettle serves to bring the water to a boil; the first teapot is used to brew the tea, and should be preheated externally by soaking it in hot water for a few minutes; it should never be cleaned using detergents, and it is recommended to maintain the faint colouration that gradually appears inside, as it refines the aroma. The recommended dosage is one teaspoon of tea per cup, plus one for the teapot; once the brewing has been completed (normally three to five minutes), all the tea is transferred to the second preheated teapot, and is served in teacups. At this point, it can be drunk in small sips, "pondering it" with a clear mind, in total relaxation.



la Cerimonia
del Tè, celebra
la bellezza e la pacata
convivialità, la sobrietà
e la meditazione...

*the Tea Ceremony celebrates beauty,
serenity, simplicity and meditation...*

CHANOYU, LA CERIMONIA DEL TÈ

Questo rituale fu istituito in Giappone nel secolo quindicesimo dal maestro Murata Yuko e si avvale della pratica del Chado, un insieme di norme comportamentali e spirituali che sono i prerequisiti "per giungere all'atto di bere il tè". L'aspirazione alla calma silenziosa, alla pace meditativa, sono valori poco chiari per una mente occidentale, immersa com'è nella frenesia, tutta tesa al "fare per avere". Viceversa, in Oriente, il "non fare" è la base fondamentale per giungere all'armonia interiore. È in questo contesto che va inserita la cerimonia del tè, che si avvale dei principi fondamentali del Chado, la disciplina basata sul rispetto, sull'armonia con il creato, sulla purezza e la pace. Quando si decide di offrire il Chanoyu, si scelgono gli invitati che devono confermare quanto prima la loro partecipazione. Ci si presenta rigorosamente in orario (meglio un po' prima, è un gesto molto apprezzato) e rigorosamente in kimono nel giardino della casa. Gli invitati vengono introdotti nella sala non prima di essersi tolti le calzature, di avere indossato delle calze pulite e di essersi lavati le mani e la bocca; essi si saranno portati da casa una speciale borsetta con gli accessori necessari: una decina di fogli di una carta speciale che fungono da tovaglioli, i kaishi, una tovaglietta chiamata fukusa, un ventaglio, i bastoncini di legno per mangiare. Il cerimoniere brucia dell'incenso ed elegge il "primo ospite", generalmente il più anziano. È importante seguire i gesti che questi eseguirà. Una volta introdotti nella stanza, si riverisce il tokonoma, il punto sacro della stanza dove alla parete è appeso un foglio di carta di riso su cui sono riportate delle frasi da meditare. Un bruciatore ospita il bollitore. Essenzialmente, dopo essersi accomodati, tutti i presenti si curano di avere gesti adeguati alla cerimonia, discreti e reverenziali in ogni fase, e così è anche nel dialogo, inerente alla frase da meditare, alla filosofia, alla poetica. Tutto questo si svolge mentre il cerimoniere con un mestolo preleva il tè verde pronto nella teiera e lo versa nella tazza; prima di porgerla al "primo ospite", con un frullino gonfia la bevanda fino a ottenerne un composto denso e schiumoso. Se gli invitati non sono molti si beve tutti dalla stessa tazza perciò chi ha finito di bere deve occuparsi di pulire perfettamente la tazza, con un kaishi, prima di porgerla al cerimoniere, il quale servirà il successivo. La cerimonia si conclude con l'ammirazione del servizio da tè da parte degli invitati; dopo di che, questi si congedano secondo un preciso ordine.

This ritual was established in Japan during the 15th century by Murata Yuko, and makes use of Chado, a set of behavioural and spiritual rules that constitute the prerequisites "for the act of drinking tea." The desire for serenity and meditative peace are values that are somewhat unclear to the western mind, which is steeped in frenzy, and is always focused upon "doing things for personal gain." In the far east, on the other hand, the act of "doing nothing" is understood as the basis for achieving inner harmony. This is the context that gave rise to the tea ceremony, which makes use of the fundamental principles of Chado, a discipline based on respect, harmony with the universe, purity, and peace. When one decides to offer the Chanoyu, the invitees are chosen, who must confirm their participation in advance. The invitees are expected to arrive on time (or better yet a bit early), in the garden of the house, wearing kimonos. Before entering the room, they must take off their shoes, put on clean socks, and wash their hands and mouth; the appropriate accessories are brought from home in a special handbag: a dozen kaishi (sheets of special paper that serve as serviettes), a placemat called a fukusa, a fan, and chop sticks. The host burns incense and appoints the "first guest", who is generally the eldest. It is important to follow the gestures that this individual makes. Upon entering the room, the invitees pay respect to the tokonoma, the sacred spot in the room where a sheet of rice paper containing the phrases for meditation is affixed to the wall. The kettle rests atop a brazier. After everyone has been accommodated, they all take care to conduct themselves discreetly and with reverence throughout each stage of the ceremony, as well as in dialogue, with regard to the phrase upon which to meditate, the philosophy, and the poetics. All this takes place while the host ladles the ready green tea into the teapot and pours it into the teacup; before offering it to the "first guest", he whisks the tea until a thick and foamy consistency is obtained. If there aren't many invitees, they all drink from the same cup. Therefore, after drinking, each guest must clean the cup thoroughly with a kaishi before giving it back to the host, who serves the next invitee. The ceremony ends with the invitees admiring the tea set, after which they leave in a specific order.