

# La Pianta del tè



# *Origini della pianta*

- ❖ 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. Talvolta le sue foglie venivano somministrate per uso esterno, sotto forma di impacchi, per alleviare dolori di origine reumatica.



# Origini della pianta

- ❖ 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").
- ❖ Fu all'epoca delle grandi scoperte che gli europei iniziarono a sapere qualcosa di più dell'estremo oriente. Nel 1610 le navi della compagnia olandese delle indie portarono per la prima volta il tè in Europa. Il tè era conosciuto in America nel 1626, in Francia nel 1636, nel 1638 giunse in Russia, L'Inghilterra lo accolse nel 1650, e solo nel 1855 venne fatto conoscere al popolo italiano

## *Il tè come bevanda: chimica, coltivazione e lavorazione*



- ❖ La *Camelia sinensis* è un piccolo arbusto sempreverde che può arrivare fino a 10m di altezza. La sua corteccia è ruvida, le foglie sono dentellate e di forma ellittica. Non è nota l'origine precisa della pianta. Probabilmente la varietà a foglie strette è originaria delle Cina Sud occidentale, mentre quella a foglie più larghe è originaria dell'India nord-orientale, e regioni limitrofe.



## *Il tè come bevanda: chimica, coltivazione e lavorazione*

- ❖ Le foglie secche del tè contengono cellulosa, amido, clorofilla, caffeina e tannino. Un componente fondamentale è la teina, uno stimolante che aumenta l'attività dei succhi gastrici. La caffeina (teina) stimola il sistema nervoso centrale, aumenta la diuresi, stimola il muscolo cardiaco e tutte le facoltà fisiche e psichiche; inoltre viene assorbita più lentamente rispetto alla caffeina contenuta nel caffè, così che il tè risulta più rinfrescante e tonificante.



*Foglie fresche*



*Foglie secche*

# *Il tè come bevanda: chimica, coltivazione e lavorazione*

- ❖ Le parti scelte per la raccolta sono le ultime due foglie e la gemma apicale. Dopo la raccolta, il tè viene sistemato su dei ripiani per l'appassimento, fase in cui perde l'umidità e raggiunge il grado di morbidezza adatto per l'arrotolamento, procedimento che serve a dare il via alla successiva fase di fermentazione. Il processo viene interrotto con getti d'aria calda e secca che consentono l'essiccazione. Nell'ultima fase della lavorazione il tè viene selezionato in tre gruppi principali a seconda che si presenti a foglia intera, sminuzzata e in polvere.
- ❖ È noto che non ci sono tante varietà di piante, quante sono le varietà di tè commercializzate. Queste ultime infatti sono il frutto di differenze relative alle zone di crescita, al suolo e alle condizioni climatiche, al metodo di lavorazione e al periodo o al tipo di raccolta. I giardini migliori sono quelli che si trovano ad altezze inferiori a 1800m.

# Il culto religiosa del "Tèismo"

- ❖ In origine il tè fu medicina, per poi trasformarsi in bevanda.
- ❖ Il *tèismo* è un culto fondato sull'adorazione del bello, in contrapposizione alle miserie della vita quotidiana, ispira purezza e armonia; è igiene, in quanto costringe alla pulizia; è economia, in quanto mostra che il benessere va ricercato nelle cose semplici, non in quelle complicate e costose; è geometria morale, in quanto definisce il rapporto armonico tra noi e l'universo. In pratica rappresenta l'autentico spirito della democrazia orientale.
- ❖ Il Giappone ha favorito lo sviluppo del *tèismo*. Case e consuetudini, abbigliamento e cucina, porcellane, lacca e pittura.
- ❖ Le connessioni del tè con il *Buddhismo*, soprattutto con lo "ZEN" (deriva dalla parola sanscrita Dhyāna che significa meditazione) 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 *Taoismo* deriva dalla parola Tao "sentiero, passaggio". E' una filosofia religiosa panteistica, monistica, con forti valenze naturalistiche, originaria della Cina, istituzionalizzatasi come tale all'incirca nel I secolo d.C. Questa religione non è una religione unitaria, ma una combinazione costante di insegnamenti fondati su diverse correnti religiose quali Buddhismo e Confucianesimo. Dall'unione tra il *taoismo* e lo ZEN si ha lo spirito del mutamento cosmico ossia il **RELATIVO**.

**"L'ideale del tèismo è frutto della concezione ZEN che sa cogliere la grandezza anche nei minimi eventi della vita"**

# La lavorazione del tè”

❖ L'evoluzione nella lavorazione del tè può essere suddivisa in tre fasi:

- a) Tè bollito
- b) Tè sbattuto
- c) Tè infuso

❖ Il tè bollito è riconducibile alla dinastia *T'ang* e appartiene alla scuola del tè classico. Il poeta Lu Wu, scrisse “*il libro del tè*” (Ch'a ching) e formulò il codice del tè. Nella preparazione il poeta elimina tutti gli ingredienti ad eccezione del sale e si sofferma sulla questione del tipo d'acqua e del grado di ebollizione. Tre sono le fasi della bollitura. La prima si ha quando affiorano alla superficie piccole bolle; la seconda quando le bolle sono come gocce di cristallo che scrosciano in una fontana; la terza si sollevano onde impetuose nel bricco. Il sale deve essere aggiunto durante la prima bollitura, il tè nella seconda, mentre nella terza si versa nel bricco un mestolo di acqua fredda per fa depositare il tè e restituire all'acqua la sua giovinezza.

Questo tipo di tè andava rigorosamente servito in tazze blu poiché esaltava il colore verde della bevanda.





- ❖ Il tè sbattuto, ossia il tè in polvere è riconducibile alla dinastia *Sung* e appartiene alla scuola del tè romantica. Il tè in polvere veniva servito in tazze massicce blu, nere o marroni



- ❖ Il tè infuso, è riconducibile alla dinastia *Ming* e appartiene alla scuola del tè naturalistica. Il tè in infusione viene tutt'oggi servito in vasellame leggero di porcellana bianca



# La cerimonia del tè

- ❖ Nel XV secolo sotto il patronato dello **Shogun Ashikaga Yoshimasa**, la cerimonia del tè raggiunse la sua forma definitiva trasformandosi in un'usanza autonoma e secolarizzata. La cerimonia del tè si divide in tre momenti:
  - Kaiseki** ( un pasto leggero consumato prima del tè)
  - Koicha** ( il tè denso)
  - Usucha** ( il tè leggero)



# La cerimonia del tè

❖ La cerimonia nella sua interezza richiede molte ore per cui,riservando la cerimonia completa alle occasioni speciali, generalmente ci si limita al momento *Usucha* e a quello *Koicha*. 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 complimenti 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 si ha bevuto. Nel caso dell' *Usucha* ogni ospite 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 sala da tè

- ❖ La sala da tè (*Sukiya*) può essere un'unità separata dal resto della casa o far parte della casa stessa. In essa si vuole creare un'idea di raccoglimento e di semplicità



© 2005 by ARCHITETTURA E VIAGGI.IT

© 2005 by ARCHITETTURA E VIAGGI.IT

# *Curiosità: leggere le foglie del tè*

- ❖ Leggere le foglie del tè è un modo relativamente recente per leggere il futuro in maniera scherzosa, nell'est invece è una tradizione consolidata. In Cina, il sorvegliare tè in maniera cerimoniosa è di aiuto alla meditazione mentre in Giappone gli anziani ritengono che la configurazione e disposizione delle foglie al termine della degustazione rifletta lo stato del mondo in quel particolare momento. La lettura delle foglie avviene facendo ruotare il tè, in una tazza poco profonda, per tre volte in senso anti-orario, quindi ponendola capovolta su di un piattino per drenare il liquido. Si termina ruotando ancora per tre volte in senso anti-orario e ponendo la tazza con il manico rivolto verso l'interlocutore. A questo punto la tazza viene ruotata verso destra, alzata ed esaminata. Le foglie formano varie figure alle quali viene ascritto un diverso significato a seconda della loro posizione.



**PROGETTO REALIZZATO**

**DA:**

**GRANDE AGNESE ANNA**

**SARNO LORENA**