

El té verde en el Japón antiguo

Orígenes

El té verde fue introducido al Japón en el año 773 por un monje budista que regresó de China. Originalmente, el té verde era disfrutado por la nobleza y personas de alto rango, pero gradualmente se fue extendiendo entre el pueblo.

El té verde fue traído desde China por monjes alrededor del siglo VII. Originalmente, el té verde era disfrutado por la nobleza y personas de alto rango, pero gradualmente se fue extendiendo entre el pueblo.

En el año 1600, el emperador Kan'emitsu I promulgó la Ley de los Cerillos, que prohibió el uso de cerillos y fósforos.

Más tarde, Sen no Rikyū, quien originalmente era comerciante, perfeccionó la ceremonia del té en su forma actual en el siglo XVI.

La ceremonia del té

La ceremonia del té es una forma de arte integral que abarca la sala de té, los utensilios, el arreglo floral (ikebana) y los pergaminos colgantes (kakemono). En la ceremonia del té, el anfitrión sirve a los invitados con un espíritu de hospitalidad. A su vez, los invitados muestran respeto hacia el anfitrión, creando así un espacio de paz en la sala de té.

La ceremonia del té es una forma de arte integral que abarca la sala de té, los utensilios, el arreglo floral (ikebana) y los pergaminos colgantes (kakemono). En la ceremonia del té, el anfitrión sirve a los invitados con un espíritu de hospitalidad. A su vez, los invitados muestran respeto hacia el anfitrión, creando así un espacio de paz en la sala de té.

El anfitrión y los invitados

El anfitrión purifica los utensilios frente a los invitados. Aunque ya están limpios, es importante mostrar este acto frente a ellos. Se inspecciona visualmente el chasen (batidor

El anfitrión purifica los utensilios frente a los invitados. Aunque ya están limpios, es importante mostrar este acto frente a ellos. Se inspecciona visualmente el chasen (batidor

de bambú) para asegurarse de que no haya problemas.

2

Luego, con el chashaku (cuchara de bambú), se colocan aproximadamente dos cucharadas de matcha en el tazón, se añade agua caliente y se mezcla con el chasen. Moviendo rápidamente las manos de arriba hacia abajo, como si flotaran en el aire, se consigue una espuma fina.

Dado que el matcha tiene un sabor amargo, se recomienda comer el wagashi (dulce japonés) primero. El dulce se corta en pequeños trozos usando un palillo de bambú como si fuera un cuchillo, o bien, se puede tomar con la mano.

Ahora, sobre la forma de beber el té: se coloca el tazón sobre la palma de la mano izquierda y se sostiene con la derecha. Si eres zurdo, haz lo mismo con las manos invertidas. Al recibir el tazón, como el diseño decorativo suele estar orientado hacia ti, es importante girarlo dos veces en sentido antihorario para evitar beber por esa parte.

2 3

El té se debe tomar en dos o tres sorbos.

Al terminar, se debe sorber haciendo ruido, lo cual es una señal de respeto hacia el anfitrión, indicando que has disfrutado el té.

