



GYOKURO

Círculo Argentino de Té

Estudio comparativo entre las ceremonias de té china y japonesa.

Lǎoshī - 老师 -: Horacio P. Bustos.

Xuesheng - 学生 -: Marcela F. Dávila.

Nián - 年 -: 2021



TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCION.....	2
JUSTIFICACIÓN DEL TEMA Y SU RELEVANCIA EN EL MUNDO DEL TÉ.....	2
OBJETIVO GENERAL.....	3
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
ORIGEN, SIGNIFICADO Y NOMBRE.....	4
UN POCO DE HISTORIA	6
PRINCIPIOS FILOSOFICOS QUE LAS RIGEN	8
VARIEDADES DE TÉ UTILIZADOS	10
PARTES DE LA CEREMONIA.....	12
ACCESORIOS O UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA CEREMONIA GONG FU -CHINA-	16
ACCESORIOS O UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA CEREMONIA CHANOYU -JAPON-	17
ANALISIS DE LA REVISION BIBLIOGRAFICA	18
CONCLUSIONES.....	21
BIBILOGRAFIA.....	23



INTRODUCCION

Mencionar la palabra “té” es sumergirse en las culturas milenarias de China y Japón; es ingresar a un maravilloso mundo en el que se busca la belleza en la sencillez; es despertar a la espiritualidad a través de la transparencia de las almas y a la concepción del mundo desde corrientes filosóficas ancestrales como el budismo zen.

Hablar de té, es visualizar prados verdes en los que el todo forma parte de la nada y la nada parte del todo. Hablar de té queridos lectores es ... referirnos al “arte del té”. Y, cuando hablamos de arte, no podemos dejar de mencionar las ceremonias creadas para lograr alcanzar este estado de meditación, pero de exaltación a la vez, de gozo de las almas, de quietud y de perfección.

Es por esto que intentaremos a través del siguiente trabajo ingresar a la cultura del té a través de la descripción, relación y contrastación de las ceremonias creadas en China y Japón a tales efectos.

JUSTIFICACIÓN DEL TEMA Y SU RELEVANCIA EN EL MUNDO DEL TÉ.

En este estudio comparativo se pretenden profundizar los conceptos trabajados en la instancia de aprendizaje anterior Sommelier de Té brindado por el Círculo Argentino de Té “Gyokuro” en cuanto a las ceremonias de té china (Gong Fu-Cha) y japonesa (Chanoyu).

Como futura maestra de té y recordando que “sensei” es el término japonés con connotaciones de respeto y honra con el que se designa a aquel que desde la filosofía es conocido como “el que ha recorrido el camino” se pretende a través de la



realización del mismo establecer similitudes y diferencias desde las ceremonias enunciadas entre estas dos culturas tan significativas para el mundo del té.

Justifica la realización de este trabajo además del concepto mencionado en el apartado dos, el hecho de haber ahondado en la búsqueda de material bibliográfico referido al tema y no haber encontrado ningún artículo, estudio, paper o tesina que establezca similitudes y/o diferencias en paralelo acerca de esta temática, como se enuncian en el objetivo general y específicos detallados a continuación.

OBJETIVO GENERAL

- Realizar un estudio comparativo estableciendo similitudes y diferencias entre las ceremonias de Té de China y Japón.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las diferentes Ceremonias del Té de China y Japón; origen y fundamentos filosóficos.
- Presentar los tipos de té utilizados para la ceremonia china y japonesa.
- Conocer los diferentes modos de preparación del té, sus utensilios, disposición de la mesa, escenario, el salón o recinto para las ceremonias de té china y japonesa.
- Comprender las reglas básicas de preparación del servicio de té para estas ceremonias en China y en Japón.
- Asimilar las diferencias y características del protocolo y ceremonial entre las ceremonias de Té de China y Japón.
- Comprender las reglas básicas de preparación del servicio de té para estas ceremonias en China y en Japón.
- Diferenciar las reglas de comportamiento como anfitriones y como invitados durante las ceremonias de Té en China y en Japón.



ORIGEN, SIGNIFICADO Y NOMBRE

En chino, “Gongfu” significa literalmente “Kung Fu”, y es inevitable asociar la preparación del té con las artes marciales. Es importante aclarar que el significado de la palabra kung fu en su acepción más básica tiene relación con las palabras “arte”, “habilidad” y “esfuerzo” ya que la práctica del Kung Fu se basa en el espíritu y la ideología que lo sustenta; con el fin de auto cultivarse para llegar a ser mejor persona.

Es por esto que, si relacionamos contextualmente estos términos con la preparación del té, podremos decir que la preparación perfecta de una taza de té surgirá del hecho de realizar dicha preparación con esfuerzo y dedicación, y porque no; con arte.

En China, Gong Fu es el vocablo que se utiliza para indicar una habilidad o actividad que se ha aprendido con gran dedicación durante un largo período de estudio. Es por esto que, la ceremonia china del té llamada “**Gong Fu Cha**” significa «preparar té con gran habilidad».

Cha, es la palabra cantonesa con que se designa al té. Algunas corrientes teóricas sostienen que "cha gongfu" comienza con el cultivo de la planta del té, involucra la cosecha, el procesamiento y finaliza en el acto de disfrutar el resultado de todos estos esfuerzos en la forma de una taza de té. Sin embargo, habitualmente cuando se habla de dicha ceremonia, se refiere a un estilo particular de la preparación del té.

En China durante la dinastía Tang (618-907), las hojas de té fueron cocidas al vapor y formadas en ladrillos de té para su almacenamiento y comercialización.



“El té se preparó tostando y pulverizando el té, y decorando el polvo de té resultante en agua caliente, y luego añadiendo sal.”¹

Durante la dinastía Song (960-1279), el método de hacer té en polvo a partir de hojas de té secas preparadas al vapor y preparar la bebida batiendo el té en polvo y el agua caliente en un tazón se hizo popular. La preparación y el consumo de té en polvo se convirtió en un ritual de Chan o Budistas Zen.

El budismo Zen y los métodos chinos para preparar té en polvo fueron llevados a Japón en 1191 por el monje Eisai.

La **ceremonia del té japonesa**, conocida como Chanoyu, no sólo es una forma particular de servir el té sino también un culto al arte.

Chanoyu significa “agua caliente para el té”. Chadô , también escrito como Sadô es la filosofía que encierra el aprendizaje de la ceremonia, y significa “el camino del té”.

El objetivo de dicha ceremonia es la creación de una atmósfera particular, en la que los participantes degustan el té mientras admiran pinturas, la naturaleza y otras obras de arte. Tiene como finalidad, el reconocimiento de la verdadera belleza que reside en la sencillez y la simplicidad en donde lo más importante del protocolo es conseguir la mayor economía posible de movimientos.

La ceremonia del té en Japón es una forma protocolar de preparar el té verde matcha. Tiene influencias de las formas rituales del samurái, clase dominante en Japón en esos tiempos.

¹ Pitelka, Morgan, (2003) *“Cultura japonesa del té: arte, historia y práctica.”* Cap. 32 . Pág. 190 .Londres: RoutledgeCurzon.



UN POCO DE HISTORIA

Para entender la ceremonia del té japonesa es importante conocer también cómo y cuándo se introdujo el té matcha (té verde en polvo) en Japón. Se sabe, que este té comenzó a beberse en China durante la dinastía Song (960-1279) pero se popularizó en Japón cuando los monjes budistas japoneses aprendieron a usarlo de los chinos. Los japoneses lo llevaron a su país y así desarrollaron la ceremonia del té japonesa.

En la segunda mitad del siglo XVI, Sen-no Rikyu, estableció de modo definitivo la forma generalizada del Chanoyu, relacionada directamente con la sensibilidad japonesa y con el budismo zen.

Fue él quien introdujo el concepto de ichi-go ichi-e, literalmente, “un encuentro, una oportunidad”, una creencia de que cada encuentro debería ser atesorado en la memoria ya que no podrá volver a repetirse.

La primera evidencia documentada de té en Japón data del siglo IX, cuando fue tomada por el monje budista Eichū a su regreso de China, quien, en forma personal, preparó y sirvió sencha (té verde japonés molido) al emperador Saga. Esta costumbre fue practicada por nobles japoneses y por orden imperial en el año 816, las plantaciones de té comenzaron a cultivarse en la región de Kinki en Japón.

En China, el té ya se conocía, según la leyenda, durante más de mil años. La forma de té popular en China en la época de Eichū era "té de torta" o "té de ladrillo" . Este luego se molía en un mortero, y el té molido resultante se mezclaba con varias otras hierbas y saborizantes. La costumbre de beber té, primero para medicinas, y en gran parte también por motivos placenteros, ya se había generalizado en toda China.

“A principios del siglo IX, el autor chino Lu Yu escribió The Classic of Tea, un tratado sobre el té centrado en su cultivo y preparación. La vida de Lu Yu había estado fuertemente influenciada por el budismo, particularmente la escuela Zen- Chán. Sus ideas tendrían una gran influencia en el desarrollo del té japonés.” ²

Alrededor del final del siglo XII, el estilo de preparación del té llamado "tencha", en el que se colocaba matcha en polvo en un bol, se agregaba agua caliente y el té y el agua caliente se batían, se introdujo en Japón.

Eisai, otro monje, a su regreso de China. También se llevó las semillas de té con él, lo que finalmente produjo té que se consideraba la mejor calidad en todo Japón. Este té verde en polvo se utilizó por primera vez en rituales religiosos en los monasterios budistas.

En el siglo XIII, cuando el Kamakura Shogunate gobernó la nación y el té y los lujos asociados se convirtieron en una especie de símbolo de estatus entre la clase guerrera, surgieron fiestas de degustación de té (tōcha) en las que los concursantes podían ganar premios extravagantes para adivinar el mejor té de calidad, el cultivado en Kioto, derivado de las semillas que Eisai trajo de China.

El período aproximado de 1336 a 1573, vio la gestación de lo que generalmente se considera la cultura tradicional japonesa tal como se la conoce en la actualidad.

² Pitelka, Morgan, (2003) Ob. Cit. Pág. 192

PRINCIPIOS FILOSOFICOS QUE LAS RIGEN

Desarrollada durante la dinastía Song (960-1279) y popularizada a lo largo de la dinastía Ming (1368-1644), la ceremonia Gong Fu Cha tiene el propósito de ofrecer una experiencia sensorial sublime. Hemos mencionado que representa algo así como el “arte de infundir el té con maestría”.

A diferencia de la ceremonia japonesa (cha no yu), la ceremonia china, posee un profundo enfoque en la apreciación sensorial del té más allá de su proceso de infusión. Es sabido que China reúne la mayor diversidad de tipos de té, diferenciados por procedencias, procesos de manufactura, colores, aromas y sabores. El ritual sucede en cualquier lugar, hora y momento del día; en calles y espacios públicos. Es posible encontrar casas de té listas para llevar a cabo la experiencia, marcada siempre por una fuerte creencia de influencias energéticas. En China, el té representa un flujo energético que nunca se debe cortar al servirse.

Sin embargo, en Japón a la ceremonia se la puede definir como la costumbre social más tranquila que practican las clases elevadas japonesas desde el siglo XII d.C. Su objetivo es la creación de una atmósfera especial, en la que los participantes saborean el té y admiran pinturas sobre la naturaleza y otras obras de arte.

“Es, sencillamente una invitación a olvidar todos los objetos materiales y mundanos para purificar el alma y así alcanzar un estado de armonía espiritual con el universo. Es un ritual de reflexión y autoconocimiento.”³

³ Sadler, AL Cha-No-Yu:(1962) *“La Ceremonia del Té Japonesa”*. Tokio: Tuttle. Pág.3



Chanoyu se basa en cuatro principios: Wa (armonía), Kei (respeto), Sei (pureza) y Jaku (tranquilidad). Todos los objetos que rodean a la ceremonia, así como las actividades que la comprenden, persiguen estos principios.

El uso del té japonés se desarrolló como una "práctica transformadora" y comenzó a desarrollar su propia estética, en particular la de los principios "sabi" y "wabi"

"Wabi", simboliza las experiencias internas o espirituales de vidas humanas, el gusto moderado, sobrio, representado en la moderación, humildad, simplicidad, naturalismo, profundidad, imperfección y asimetría. Se basa en el uso de objetos simples, sin adornos. Enfatiza la belleza suave que el tiempo y el cuidado impartir a los materiales.

"Sabi", representa el lado externo o material de la vida. Entre la nobleza, mientras que abrazar la imperfección fue honrado como un saludable recordatorio para apreciar el ser sin pulir, aquí y ahora, tal como somos: el primer paso para la iluminación o satori.

VARIEDADES DE TÉ UTILIZADOS

En la ceremonia China Gong Fu se recomienda utilizar los tipos de té oscuros como el **oolong** y **puerh** y **negros**.

En la práctica, la mayoría de los oolong, puerh y algunos té negros se suelen preparar a la manera gongfu en China. La razón es porque estos té simplemente saben mejor de esta manera.

Esto no significa que los otros té no puedan utilizarse. Se sabe que, el arte de la preparación del té se ha popularizado y existe mucha experimentación y desarrollo en la preparación del té verde y el blanco de esta manera.

“En China, y para la preparación de Gong Fu Cha, la temperatura para los té oolong debería ser alrededor de los 95° C, y para el Puerh y otros té oscuros, sobre los 98° C. Un dato interesante es, que los maestros de té chinos miden la temperatura en base al tamaño de las burbujas en el agua. Sobre los 75-78° C, se forman burbujas del tamaño “ojo de cangrejo” (3 mm aproximadamente); A 90-95° C, aparecen burbujas de “ojo de pez” (8 mm aproximadamente); cuando el agua está a punto de hervir, empiezan a verse “cuerdas de perlas”. ”⁴

A diferencia de lo mencionado anteriormente, la tradicional ceremonia del té japonesa se centra en la preparación, el servicio y el consumo de **matcha** como té caliente.

⁴ Luis Lazaro, leo (2015) “La ceremonia China del té: Kung Fu Cha” (Spanish Edition) . Pág 20 1era. Edición . ISBN-10 : 8416393133



A las mezclas de matcha se les dan nombres poéticos conocidos como chamei ("nombres de té") ya sea por la plantación productora, la tienda o el creador de la mezcla, o bien por el gran maestro de una determinada tradición del té. Cuando una combinación es nombrada por el gran maestro de un linaje de la ceremonia del té, se conoce como la konomi del maestro.

Matcha es polvo finamente molido de hojas de té verde especialmente cultivadas y procesadas. Las plantas de té verde para matcha se cultivan a la sombra durante aproximadamente tres semanas antes de la cosecha y los tallos y vetas se eliminan en el procesamiento. Esto ralentiza el crecimiento, estimula un aumento en los niveles de clorofila, convierte las hojas en un tono más oscuro de verde y causa la producción de aminoácidos, en particular la teanina y cafeína. Solo los mejores brotes de té son recogidos a mano. Después de la cosecha, si las hojas se enrollan antes de secarse como en la producción de sencha, el resultado será té de gyokuro.

La forma en polvo de matcha se consume de forma diferente a las hojas de té o bolsitas de té, y se disuelve en un líquido, típicamente agua o leche. Moler las hojas es un proceso lento, porque las piedras del molino no deben calentarse demasiado para que el aroma de las hojas no se altere. Puede tomar hasta una hora para moler 30 gramos de matcha.

El sabor del matcha está dominado por sus aminoácidos. Los grados más altos de matcha tienen una dulzura más intensa y un sabor más profundo que los grados estándar o más gruesos de té cosechados más adelante en el año.

Matcha se puede categorizar en tres grados:

- Grado ceremonial: esta es la más alta calidad utilizada principalmente en ceremonias de té y templos budistas. Este es un suelo de piedra convertido en polvo por molinos de piedra de granito. Es de alta calidad, pero caro. Se caracteriza por sabor sutil de "Umami".



- Grado superior: té verde matcha de alta calidad que contiene el contenido nutricional completo y utiliza hojas de té de la parte superior de la planta de té. Lo mejor para el consumo diario y contiene la gama completa de antioxidantes, vitaminas y minerales. Se caracteriza por un sabor fresco y sutil.
- Cocinar / grado culinario: El más barato de todos . Conveniente para cocinar. Ligeramente amargo debido al uso de hojas más abajo en la planta de té verde.

PARTES DE LA CEREMONIA

En relación al **Gong Fu Cha** , la ceremonia comienza con la recepción de los invitados. Estos, se ubican alrededor de la mesa china de té que generalmente está construída con bambú, piedra o madera. Contiene grietas u orificios para escurrir el agua.

Luego de dar la bienvenida el que oficia de anfitrión baña con un chorro de agua caliente las teteras y los utensilios a utilizar con el fin de temperarlos.

Según la tradición, Gong Fu Cha se realiza en teteras pequeñísimas de yixing que es una arcilla valorada por su gran capacidad para mantener la temperatura.

El uso del gaiwan que es un recipiente provisto con una tapa que permite remover y colar las hebras de té también es de es frecuente. Ambos utensilios favorecen la infusión de mínimas cantidades de té, en repetidas ocasiones.

La realización de la ceremonia del té gong fu cha implica los siguientes pasos:

1.- . Se calienta el agua a la temperatura deseada, que es de 85 ° C para la mayoría de oolongs y de 90 a 95 ° C para los puerhs. En forma opcional se pueden mostrar las hebras u hojas secas.



2.- Se colocan los cuencos y vasos de infusión en la bandeja de té. Luego se precalientan el gaiwan o Yixing y cuencos con agua caliente desde el interior y se vierte un poco de agua caliente sobre el exterior.

3.- Se vacían todos y posteriormente se llena la tetera con una gran cantidad de hojas de té dependiendo de la cantidad de asistentes.

4.- Se lavan las hojas, se llenan los vasos de infusión con agua caliente; se cierran las tapas y se vierte el agua caliente sobre la parte superior. Luego de 5 a 15 segundos se vacían. La primera infusión no se bebe. Sirve para enjuagar el polvo de las hojas y ayuda a rehidratar las hojas. Esta etapa es conocida como el despertar.

5.- En cuanto a la primer infusión, se llena el vaso de infusión con agua caliente una vez más hasta el borde. Se coloca la tapa y nuevamente se vierte agua caliente en la parte superior. Se deja reposar por 10 a 30 segundos por supuesto dependiendo del té y las preferencias personales. Posteriormente se vierte la infusión en los cuencos en forma circular, de a poco. Se busca esto para no llenar uno a la vez, ya que va a terminar con diferente concentración en cada uno. En forma alternada, se vierte todo el té en una jarra para servir y llenar vasos con este lanzador (método taiwanés).

Todos los pasos de esta ceremonia buscan estimular todos los sentidos: la vista, el olfato, el tacto y el gusto. Preparar múltiples infusiones cortas con las mismas hojas de té le permite experimentar las diferentes etapas de la infusión de forma individual, en vez de infusionar una sola vez 4 minutos y obtener un solo sabor resultante.

Veamos en esta instancia que sucede y cuáles son los pasos de Chanoyu, la ceremonia japonesa de té.

Para esta ceremonia cabe aclarar que todos los materiales y equipos utilizados en Chanoyu tienen una construcción, representación o expresión artística. Los utensilios utilizados para preparar el té son verdaderas obras de arte, delicadas y construidas con una finalidad particular dentro de la ceremonia del té.

En cuanto a la **ceremonia japonesa de té** podemos decir que cada paso tiene asignado un nombre diferente.



1.- La primera etapa de la ceremonia comienza con una comida ligera en la que todavía no se bebe el té llamada “La Kaiseki”

La ceremonia se desarrolla con todos los participantes arrodillados sobre el tatami que cubre el suelo, dentro de la casa de té.

Los invitados permanecen reunidos en la sala de espera hasta la aparición del maestro de ceremonias quien los conduce por el camino del jardín hasta la sala principal. A un lado del camino se encuentra un recipiente de piedra o una fuente con agua fresca, en el que se lavan las manos y se enjuagan la boca.

Posteriormente, se ingresa arrodillados a la sukiya o casa de té. Cada invitado se arrodilla ante la capilla o tokonoma y hace una reverencia respetuosa. Se admira la obra de arte presentada, como una pintura colgada en la pared o un arreglo floral. Se sirve el kaiseki, que termina con unos dulces a manera de postre.

2.- Seguidamente acontece una pausa intermedia o Naka-dachi.

Cuando el maestro de ceremonias lo indica, los invitados se retiran a un banco colocado en el jardín que rodea a la casa de té. Antes de regresar a la sukiya deberán volver a lavarse las manos y la boca.

3.- En la fase principal o Goza-iri se sirve té espeso.

El anfitrión hace sonar un gong de metal 5 o 7 veces. Los invitados regresan a la casa de té. La estampa o pintura ha desaparecido y, en su lugar, se ve un recipiente con flores u otro objeto de apreciación, como una caligrafía.

Los recipientes de cerámica para el agua y el té están ya colocados en su sitio. Los invitados admiran el objeto de apreciación y la tetera.



El maestro de ceremonias prepara el Koicha: té matcha espeso. El invitado principal se desplaza sobre sus rodillas para tomar el cuenco, hace una inclinación a los demás y coloca el cuenco en la palma de su mano izquierda, al tiempo que lo sujeta por uno de los lados con la derecha. Toma un sorbo, alaba su sabor y toma otros dos o más sorbos. Limpia la parte del borde que ha tocado con los labios. Pasa el cuenco al invitado siguiente que repite las operaciones del invitado principal. Finalmente, el invitado principal entrega el cuenco al maestro.

4.- En la fase final o Usucha se sirve té claro.

El té se prepara individualmente para cada invitado con dos cucharadas de matcha. Cada invitado debe beber su cuenco entero. Cuando cada invitado ha bebido su té, devuelve su cuenco al maestro, quien lo limpia con agua y luego con una chakin que es una servilleta de lino.

Después de que todos los invitados hayan tomado el té, el anfitrión limpia los utensilios para prepararse para guardarlos. El invitado de honor solicitará que el anfitrión permita que los invitados examinen algunos de los utensilios, y cada invitado a su vez examinará cada elemento, incluido el carrito de té y la cuchara de té. Los artículos se tratan con extremo cuidado y reverencia, ya que pueden ser antigüedades invaluable, insustituibles, hechas a mano, y los huéspedes a menudo usan un paño brocado especial para manejarlos.

Una vez que el maestro de ceremonias ha sacado los utensilios de la sala, hace una reverencia en silencio ante los invitados con lo que indica que la ceremonia ha terminado. Los invitados entonces abandonan la sukiya

El anfitrión recoge los utensilios y los invitados abandonan la casa de té. El anfitrión se inclina desde la puerta, y la reunión termina. Una reunión de té puede durar hasta cuatro horas, dependiendo del tipo de ocasión realizada, el número de invitados y los tipos de comida y té servidos.



Podemos mencionar que los procedimientos varían de escuela a escuela, y con la época del año, la hora del día, el lugar y otras consideraciones. La reunión de té al mediodía de un anfitrión y un máximo de cinco invitados se considera el chaji más formal.

ACCESORIOS O UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA CEREMONIA GONG FU -CHINA-

A continuación, se describirán los accesorios más importantes y necesarios para la realización de la ceremonia Gong Fu

- **Bandeja perforada de madera o metal:** contiene todos los accesorios. Sus ranuras u orificios permiten que las gotas de agua se descarguen a una bandeja inferior para atrapar derrames inevitables.
- **Herramientas de bambú:** evitan que los dedos o cualquier parte de las manos toquen las hojas de té impregnándolas con sudor, aceites o fragancias de nuestra piel. Se guardan en un jarrón de bambú cilíndrico, que incluye una cuchara para medir el té, pinzas para levantar las tazas pequeñas y tazas de fragancias y una aguja de té. Posee un extremo puntiagudo a efectos de librar las hojas del pico de la tetera y otro extremo espatulado para raspar las hojas del interior de la tetera luego de que se completa la preparación.
- **Caddy:** sostiene hojas de té; preferiblemente de bambú, tazón de porcelana o estaño lacado. Alberga el té solo para prepararlo y devolver las hojas a su paquete original una vez finalizada la ceremonia con el objetivo de conservar la frescura del té.
- **Toalla o toalla de lino:** se utiliza para limpiar el fondo de la tetera después de calentarla con agua. Debe doblarse prolijamente y colocarse cerca de la bandeja de madera.
- **Agua caliente:** para lavar el té, la taza y la tetera.



- **Tetera:** se utiliza para calentar el agua para lavar las tazas y la olla, preparar el té y mantener el agua tibia para obtener más líquidos.
- **Jarra pequeña:** Se utiliza también para vertir todo el té en ella, lo que asegura que éste tenga la misma fuerza en color y sabor para cada invitado.
- **Tetera y tazas:** Estos son de porcelana, vidrio o arcilla Yixing y muy pequeños. Algunos juegos vienen con platillos, pero no son necesarios.

ACCESORIOS O UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA CEREMONIA CHANOYU -JAPON-

En la ceremonia japonesa de té todos los materiales utilizados tienen una construcción, representación o expresión artística. Los utensilios utilizados para la preparación de té son obras de arte, delicadas y construidas con una finalidad particular dentro de la ceremonia del té.

A continuación, se describirán los accesorios más importantes y necesarios para la realización de la ceremonia Chanoyu

- **Chawan:** es el cuenco a donde se prepara el té matcha. Se trata de un bowl de gran tamaño para permitirnos batir el té en polvo matcha en su interior.
- **Chaire o Natsume:** es el recipiente para almacenar el té.
- **Chasen:** es el batidor de bambú, se lo utiliza para mezclar el té matcha con el agua.
- **Chashaku:** es la cucharita de bambú con la que se mide la cantidad correcta y se sirve el té matcha.
- **Hishaku:** es el cucharón de bambú que se utiliza para servir el agua.
- **Chakin:** es el pañuelo blanco de lino que se usa durante la ceremonia para limpiar el bowl.
- **Fukusa:** es el paño de seda utilizado durante la ceremonia para limpiar la chashaku y el chaire.



Es importante destacar que estos utensilios suelen ser valiosos objetos artísticos.

Según el budismo zen, la verdadera belleza reside en la sencillez y la simplicidad, y esa es una de las premisas de la ceremonia del té japonesa. Algunos hasta la definen como portadora de un “esteticismo de austera simplicidad y refinada pobreza”.

ANALISIS DE LA REVISION BIBLIOGRAFICA

Si bien en este estudio se ha buscado en su desarrollo describir en paralelo las diferentes partes de las ceremonias china y japonesa de té; en el siguiente apartado realizaremos un registro del análisis del material investigado objeto de este estudio, puntualizando los aspectos más relevantes en cuanto a similitudes y diferencias.

Podemos aseverar a partir de lo descripto en el apartado ORIGEN, SIGNIFICADO Y NOMBRE que ambas ceremonias tienen por objetivo el cultivo del espíritu, la alineación de los chacras a través del trayecto o recorrido logrado en cada preparación de té. Si hablamos de Gong Fu, lograda a través del esfuerzo y la habilidad adquirida con cada realización.

No olvidemos que esta ceremonia se basa alcanzar ese equilibrio a través de la práctica reiterada; que simula y se equipara al grado de abstracción obtenida en la meditación que realizan los monjes en el budismo zen: los ascetas del alma, como se los menciona o se los conoce en determinados círculos.

Cuando analizamos lo descripto en este apartado para la ceremonia japonesa del té es inevitable establecer la similitud con Gong Fu Cha en referencia a la preparación del té como arte, como una forma de elevar el espíritu. Pero podemos advertir que los japoneses en Chanoyu realizan un verdadero culto al arte desde la preparación en si misma del té hasta la elección y



construcción cuidada de cada utensilio, movimientos perfectos, protocolos ajustados, mesa, salón de té, entre otros ya mencionados. Chanoyu busca a través de los principios de Wa (armonía), Kei (respeto), Sei (pureza) y Jaku (tranquilidad) el poder de transformar la conciencia humana. Es por esto que todos los objetos y utensilios que rodean a la ceremonia, así como las actividades que la comprenden, están especialmente contruidos y colocados estratégicamente con el fin de alcanzar este objetivo.

Es importante destacar como una importante diferenciación que la ceremonia china, posee un profundo enfoque en la apreciación sensorial del té más allá de su proceso de infusión y la ceremonia japonesa busca la perfección a través de cada movimiento realizado en el proceso de preparación del té que por supuesto comienza en el momento en que llegan los invitados al salón de té.

Si analizamos el apartado historia, podemos observar que la misma va imbuida de los principios filosóficos que contextualizan ambas ceremonias. Hemos mencionado en las respectivas descripciones que se sabe, que el té utilizado para Gong Fu, comenzó a beberse en China durante la dinastía Song (960-1279) pero se popularizó en Japón cuando los monjes budistas japoneses aprendieron a usarlo de los chinos. En China, según la leyenda, el té ya se conocía, desde más de mil años.

Los japoneses lo llevaron a su país y así desarrollaron y perfeccionaron dicha ceremonia. En la segunda mitad del siglo XVI, Sen-no Rikyu , estableció de modo definitivo la forma generalizada del Chanoyu, relacionada directamente con el modo de sentir japonés y con el budismo zen. Es por esto que podemos aseverar que los japoneses abrazaron los conceptos de la práctica de Gong Fu Cha con sus preceptos de budismo zen y se la apropiaron como saben hacerlo solamente ellos, llevándola al extremo de la perfección, pero sin apartarse del objetivo final: el cultivo del espíritu, el autoconocimiento, el autocultivo, todos ellos alcanzables a través del camino del té.



En referencia al apartado VARIEDADES DE TE UTILIZADOS, podemos establecer diferencias en los tipos de hebras utilizadas para ambas ceremonias. Si bien en Gong Fu Cha la variedad de té utilizada ya sea en hebras, ladrillo o vincha (recordemos que en China se comenzó a hablar de té procesado en la antigüedad en este formato) son las variedades oscuras como pu-erh, oolong o negro. Chanoyu se celebra con Matcha cuyo proceso de producción hace referencia al polvo finamente molido de hojas de té verde especialmente cultivadas, procesadas y categorizadas en grado ceremonial para esta práctica.

En cuanto a las partes de las ceremonias si bien son similares, queremos mencionar que Chanoyu está delimitada por pasos que no se pueden saltar y que deben ejecutarse con la mayor precisión posible. Solo de esta forma se logrará el cultivo del espíritu. Chanoyu es una ceremonia estructuralmente guiada por el maestro o anfitrión. Gong fu Cha, también es manejada por un maestro experimentado; pero con mayor libertad, recordemos el fin en sí mismo de esta ceremonia que es la apreciación sensorial del té.

Para finalizar queremos mencionar que, si bien ambas ceremonias son poseedoras de una gran variedad de utensilios, especialmente pensados para la preparación del té, la ceremonia japonesa destaca en este aspecto por sobre la ceremonia china ya que sus utensilios son verdaderas piezas únicas, creados con el mayor cuidado y exclusivamente para ese momento.

Para concluir, podemos decir que tanto en Gong Fu como en Chanoyu se busca pensar en el té desde el momento en el que se cultiva hasta que llega al alma. Esto es lo que se conoce como el camino del té, lo que algunos teóricos mencionan como la cultura del té: de la tierra al espíritu.

CONCLUSIONES

En el siguiente trabajo se ha realizado un recorrido en paralelo introduciéndonos en el origen y significado de las ceremonias de té china y japonesa. Hemos viajado a través del tiempo sumergiéndonos en la historia de estos pueblos ancestrales, hemos elevado nuestro espíritu al conocer los principios filosóficos que rigen en parte a ambas ceremonias: los del budismo; los que tal vez, nos permitan desandar los preceptos de las religiones que se practican en gran parte del mundo y atrevernos a mirar la vida desde otra perspectiva.

Hemos conocido las variedades de camelia sinensis utilizadas en cada ceremonia, procesos de cultivo, formas y modos de preparación del té.

Hemos presentado y recorrido las diferentes partes que componen ambas ceremonias comprendiendo y asimilando de esta manera las reglas básicas de preparación del servicio de té en China y Japón, conociendo las características de protocolo y ceremonial para las mismas, así como también los utensilios utilizados.

Por otra parte, se ha descripto y diferenciado el comportamiento de los anfitriones e invitados durante dichas ceremonias.

Todo lo dicho anteriormente nos permite afirmar que se han cumplido los objetivos específicos y en consecuencia el objetivo principal de este trabajo que fue: realizar un estudio comparativo estableciendo similitudes y diferencias entre las ceremonias de Té de China y Japón.

Para concluir queremos aclarar que a través de este trabajo se ha intentado dar a conocer las ceremonias de té de estas culturas, no limitándolas al mundo de lo tangible, de lo visible; sino mostrando que las mismas a pesar de sus diferencias, versan sobre el arte de cultivar la sensibilidad para sentir en completitud al mundo. Y, ambas, envueltas en un halo de misterio,



no se han descripto en función al arte de servir el té sino como al de cultivar la sensibilidad para experimentar el mundo hoy, aquí y ahora; para vivir en el presente.

“En esta antigua práctica, el ceremonial, permite a aquellos que lo practican olvidarse de sí mismos para sumergirse de forma plena en ese instante.”⁵

Cada ceremonia de té es una historia, una historia que viene acompañada de la misteriosa calidad de nuestra vida y de la cualidad de nuestros pensamientos como diría el zen. ¿Por qué? Porque cada ceremonia de té cambiará nuestra manera de pensar y de percibir el mundo.

Para finalizar:

“Se requiere toda una vida para aprender a servir el té, pero una sola ceremonia del té puede cambiar tu existencia.”

Proverbio Samurái

⁵ Tanaka, Seno, Reischauer, Edwin O. (2008) *“La Ceremonia del Té”*, Edición Kodansha International . ISBN 4-7700-2507-6, ISBN 978-4-7700-2507-4.

BIBLIOGRAFIA

- Freeman, Michael. (2007) *“Nuevo Zen: la sala de la ceremonia del té en la arquitectura japonesa moderna”*. Londres, 8 libros, ISBN 978-0-9554322-0-0.
- Haga Koshiro (2013). *“La apreciación de los manuscritos Zen”* (PDF). Chanoyu Quarterly. Kyoto: Fundación Urasenke de Kyoto (36): 7-25. OCLC 4044546.
- Han Wei (1993). *“Utensilios de té de la dinastía Tang y cultura del té”* (PDF). Chanoyu Quarterly. Kyoto: Fundación Urasenke de Kioto (74): 38-58.OCLC 4044546.
- Luis Lazaro, leo (2015) *“La ceremonia China del té: Kung Fu Cha”* (Spanish Edition) . 1era. Edición . ISBN-10 : 8416393133
- Mair, Victor H.; Hoh, Erling (2009), *“La verdadera historia del té”*, Thames y Hudson, ISBN 978-0-500-25146-1
- Okakura Kakuzo. (1977) *“El libro de té. Tokio”*, Japón: Tuttle.
- Pitelka, Morgan, (2003) *“Cultura japonesa del té: arte, historia y práctica.”* Londres: RoutledgeCurzon,
- Sadler, AL Cha-No-Yu:(1962) *“La Ceremonia del Té Japonesa”*. Tokio: Tuttle.
- Sen Sōshitsu XV (2003). *“La forma de té japonesa: desde sus orígenes en China hasta Sen Rikyū”*. Trans. Dixon Morris.Honolulu: Universidad de Hawai'i Press. pp. V. ISBN 0-8248-1990-X.
- Tanaka, Seno, Reischauer, Edwin O. (2008) *“La Ceremonia del Té”*, Edición Kodansha International . ISBN 4-7700-2507-6, ISBN 978-4-7700-2507-4.
- Yuki. (2003) *“El origen de la ceremonia japonesa del té”*. Matcha Tea. Tokio, Japón: Tuttle.