

LA CEREMONIA DEL TÉ

El camino del té

La ceremonia del té (*chanoyu*), también conocida como el “camino del té” (*chado* o *sado*), es la preparación y el ofrecimiento ritualizados de té verde en polvo en presencia de invitados. Una ceremonia del té formal y completa incluye una comida (*chakaiseki*) y dos clases de té (*koicha* y *usucha*), y dura aproximadamente cuatro horas, durante las cuales, el anfitrión dedica todo su ser a crear un ambiente en el que sus invitados disfruten estética, intelectual y físicamente, rodeados al mismo tiempo de una gran serenidad.

Con el fin de lograr esto, el anfitrión o anfitriona puede pasar décadas para llegar a dominar no sólo los procedimientos acompañados necesarios para servir el té a sus invitados, sino también aprendiendo a apreciar el arte, la artesanía, la poesía y la caligrafía; aprendiendo arreglos florales, a cocinar y a cuidar de un jardín; y al mismo tiempo inculcarse a sí mismo, o a sí misma, la elegancia, el altruismo y la consideración por las necesidades de los demás.

Aunque todos los esfuerzos del anfitrión van dirigidos hacia el disfrute de los participantes, esto no quiere decir que el “camino del té” sea un pasatiempo complaciente para los invitados. La ceremonia sirve también para dar una lección de humildad a los participantes al concentrar la atención en la profunda belleza de los aspectos más sencillos de la naturaleza –como la luz, el sonido del agua y el brillo del carbón vegetal ardiendo (todo ello realzado en el entorno rústico de una cabaña de té)– y en la fuerza creadora del universo que se manifiesta a través del esfuerzo humano como, por ejemplo, en la creación de objetos hermosos.

La conversación en la habitación del té gira en torno a estos temas. Los invitados no charlarán de cosas sin importancia ni chismorrearán, sino



que sus conversaciones tratarán del origen de los utensilios y alabarán la belleza de las manifestaciones naturales.

El objetivo de la ceremonia del té es el del budismo zen –vivir el momento–, y todo el ritual se prepara para que los sentidos se concentren en ello, para que uno participe plenamente en la ceremonia y no se distraiga pensando en cosas mundanas.

La gente puede que se pregunte si una ceremonia de té formal completa es algo que los japoneses celebran habitualmente para relajarse. Esto no es así. Actualmente es muy raro que una persona en Japón tenga el lujo de poseer una casa de té, o la motivación para entretener en ella a sus invitados. Entretener con el ritual del té siempre ha sido, a excepción de los monjes budistas, el privilegio de la elite.

No obstante, pregunten si hay mucha gente en Japón que estudie el “camino del té” y la respuesta será un rotundo “sí”. Hay millones

Dentro de una casa de té

El anfitrión se concentra para hacer el mejor té para sus invitados, usando agua calentada en una tetera de hierro colocada sobre un fuego de carbón vegetal.

© Fundación Urasenke

de personas –hombres y mujeres, ricos y pobres– pertenecientes a cien o más escuelas de pensamiento diferentes relacionadas con la ceremonia del té por todo Japón. Una vez a la semana, durante todo el año, acuden a sus maestros durante dos horas, compartiendo sus clases con tres o cuatro personas más. Cada uno se turna preparando el té y haciendo de invitado. Luego regresan a sus casas y vuelven a la semana siguiente para hacer lo mismo, muchos lo hacen durante toda su vida.

Durante ese proceso, el estudiante aprende no sólo a hacer el té, sino también a hacer el fuego perfecto con carbón vegetal; a cuidar de los utensilios y a preparar el té en polvo; a apreciar el arte, la poesía, la cerámica, los objetos laqueados, la artesanía de la madera, y los jardines; y a reconocer todas las flores salvajes y la estación en que florecen. Aprenden a comportarse en una habitación de *tatami* (estera de paja) y a pensar siempre primero en los demás.

El maestro se opone al aprendizaje con libros y se asegura de que todos los movimientos sean aprendidos con el cuerpo y no con el cerebro. Las artes tradicionales –la ceremonia del té, la caligrafía, el arreglo floral y las artes marciales– fueron todas enseñadas originalmente sin libros de texto ni manuales. El objetivo no es el entendimiento intelectual de un tema, sino lograr la presencia de ánimo.

Cada semana hay ligeras variaciones en la rutina, dictadas por los utensilios y la estación del año, para evitar que los estudiantes no se duerman en sus laureles al practicar. Al estudiante se le recuerda que el “camino del té” no es un curso de estudio que debe terminarse, sino la propia vida. Existen muchas oportunidades de acudir a reuniones de té, pero no importa que el estudiante no vaya nunca a una ceremonia formal de cuatro horas llamada *chaji* –la culminación de todo lo que ha aprendido– porque lo que importa es el proceso de aprender: la minúscula acumulación de conocimiento, la puesta a punto gradual de las sensibilidades y las pequeñas pero satisfactorias mejoras en la capacidad de hacer frente con elegancia a los pequeños dramas de la vida diaria. La fuerza del ritual del té yace en el despliegue de la autocomprensión.

Historia del “camino del té” y desarrollo del *wabi-cha*

Después de ser importado de China, el té

verde empezó a beberse en monasterios y mansiones de la aristocracia y de la elite guerrera dominante en el siglo XII aproximadamente. El té se bebió primero como una forma de medicina, y en monasterios para mantenerse uno despierto durante la meditación. Las primeras ceremonias del té fueron ocasiones para hacer ostentación de utensilios preciosos en grandes salones o para celebrar fiestas ruidosas en las que los participantes adivinaban los orígenes de los distintos tés. Finalmente, a través de la influencia de los maestros del budismo zen de los siglos XIV y XV, los procedimientos para servir el té delante de invitados pasaron a ser la forma de mejora espiritual con la que millones de estudiantes practican ahora el “camino del té” en las diferentes escuelas existentes en la actualidad.

Un maestro zen del siglo XV –Murata Juko (1422–1502)– rompió todos los convencionalismos al celebrar un ritual del té para la aristocracia en una humilde habitación de cuatro esteras y media. El maestro de la ceremonia del té que perfeccionó el ritual fue Sen no Rikyu (1522–1591). Rikyu era hijo de un rico comerciante de Sakai, cerca de Osaka, el puerto comercial más próspero de Japón en el siglo XVI. Gracias a su origen pudo acudir a las ceremonias del té de los ricos, pero lo que más le interesó fue la forma en que los monjes consideraban el ritual del té como la personificación de los principios del zen para apreciar lo sagrado en la vida cotidiana. Siguiendo el ejemplo de Juko, Rikyu eliminó de la habitación del té y del estilo de preparación todo lo que no era esencial, y desarrolló un ritual del té en el que ningún movimiento era inútil y ningún objeto resultaba superfluo.

En lugar de usar recipientes importados caros en un salón de recepciones lujoso, hizo té en una cabaña con techo de paja usando solamente una simple tetera de hierro, un sencillo recipiente laqueado donde tenía el té, una cucharita y un batidor para batir el té hechos de bambú y una sencilla escudilla de arroz para beber el té.

La única decoración en una habitación de té del estilo Rikyu es un pergamino colgante o un florero colocado en la hornacina. Debido a la falta de decoraciones, los participantes apreciaban mejor los detalles y se deban cuenta de la simple belleza que los rodeaba y de ellos mismos.

La esencia de la ceremonia del té de Rikyu fue el concepto de *wabi*. *Wabi* significa literalmente

“desolación”. La filosofía zen toma el lado positivo de esto y dice que la mayor riqueza se encuentra en la desolación y en la pobreza, porque miramos nuestro propio interior y encontramos allí la verdadera riqueza espiritual, cuando no encontramos nada que nos ata a las cosas materiales. Su estilo de hacer el té se llama por lo tanto *wabi-cha*.

Después de la muerte de Rikyu, su nieto, y posteriormente sus tres biznietos, continuaron con el estilo Rikyu. Mientras tanto, otras variaciones de *wabi-cha* fueron apareciendo bajo la influencia de ciertos caudillos guerreros, cuya elevada posición social les exigía emplear utensilios más sofisticados y maneras y procedimientos más elaborados que los del sencillo *wabi-cha*. Aparecieron nuevas escuelas, pero bien se puede decir que el espíritu de *wabi-cha* constituye el centro de todos ellos. Cuando la clase guerrera fue abolida en la era moderna de Japón (principios de 1868), las mujeres pasaron a ser las que más practicaban la ceremonia del té. Esta ceremonia fue algo que todas las jóvenes necesitaban estudiar para adquirir unos modales elegantes y para aprender a apreciar la estética. Al mismo tiempo, los líderes políticos y de negocios y los coleccionistas de objetos de arte usaron la ceremonia del té como vehículo para coleccionar y disfrutar de objetos de arte.

Las escuelas de la ceremonia del té más grandes de la actualidad son Urasenke y Omotesenke, que fueron fundadas por los dos biznietos de Rikyu. Bajo su influencia y la de otras escuelas importantes, el “camino del té” está siendo enseñado en todo el mundo, mientras que en Japón, los hombres y las mujeres están volviendo a evaluar el “camino del té” como un medio valioso para obtener el dominio de la vida.

Reunión para una ceremonia del té

En una ceremonia del té formal y completa (*chaji*), los invitados se reúnen primero en una sala de espera donde se les sirve una taza de agua caliente que será usada más adelante para hacer el té. Luego pasan a una pérgola en el jardín y esperan a ser recibidos por el anfitrión. El recibimiento se hace en forma de reverencia en la puerta interior. Los invitados pasan luego a un lavabo de piedra con agua donde purifican sus manos y sus bocas con el agua y entran



Preparación del té

Después de purificar simbólicamente todos los utensilios, el anfitrión mezcla el agua y el té usando un batidor de bambú. Hay té de dos consistencias: *koicha*, que es suave y espeso, y *usucha*, que es más ligero y que se bate hasta formar espuma.

© Fundación Urasenke

Bebida del té

Después de recibir el tazón, el invitado lo pone en su mano izquierda, estabilizándolo con la derecha. El invitado hace una inclinación silenciosa de gracias y pone la cara del tazón lejos de sus labios antes de beber.

© Fundación Urasenke

en la habitación de té a través de una entrada baja diseñada para recordarles que todos son iguales.

Los invitados admiran el pergamino colgante en la hornacina, que generalmente tiene la caligrafía de un monje budista zen, y toman sus asientos, arrodillándose en el piso de *tatami* (estera de paja). Tras los saludos obligatorios, el anfitrión pone carbón vegetal en el fuego y sirve una comida sencilla de alimentos estacionales, lo justo para calmar las punzadas de hambre. Y a continuación sirve dulces no secos.

Los invitados regresan a la pérgola y esperan a ser llamados de nuevo para que les sirvan el té. El recipiente del té, la cucharita del té y el tazón del té se limpian en un acto de purificación simbólica, cuyo movimiento rítmico pone a los invitados en un estado de calma concentrada. El té es espeso y se prepara en silencio, y el tazón se pasa entre los invitados que beben por el mismo sitio del tazón en un acto de unión simbólica. El anfitrión añade luego más carbón vegetal al fuego, sirve dulces secos y prepara otro té, pero esta vez más ligero y con más espuma. Durante la etapa final, el ambiente pierde gravedad y los invitados conversan de manera informal. Sin embargo, la conversación aún trata de la apreciación de los utensilios y el humor.

El deber del invitado principal consiste en actuar como representante de todos los presentes, hacer preguntas relacionadas con los utensilios

y las decoraciones elegidas para la reunión y trabajar al unísono con el anfitrión para asegurar que la reunión prosiga perfectamente, sin que la inspiración de los invitados sufra ninguna distracción.

Para recibir y tomar el té

El invitado lleva un paquete de papeles plegados en los que deberá poner los dulces antes de comerlos. Para cortar y comer los dulces no secos se emplea un palillo especial, pero los dulces secos pueden comerse con los dedos.

Cuando usted reciba un tazón de té, póngalo entre usted y el siguiente invitado y haga una reverencia para excusarse usted mismo por

beber primero. Luego póngalo delante de sus rodillas y dé las gracias al anfitrión. Tome el tazón y levántelo, póngalo en la palma de la mano izquierda y levántelo un poco haciendo una leve inclinación de la cabeza en señal de gracias. Gire el tazón para que la parte delantera, que se distingue por una marca del horno o una decoración, quede lejos de sus labios. Beba y limpie la parte por donde ha bebido con sus dedos. Gire la parte delantera del tazón para que quede frente a usted. Ponga el tazón en el tatami frente a usted y con los codos sobre sus rodillas levante el tazón y admírelo. Mientras gira el tazón, asegúrese de que la parte delantera haya sido girada y quede orientada hacia el anfitrión.

Utensilios de la ceremonia del té



El anfitrión bate o mezcla el té con agua caliente en un tazón y lo pasa entre los invitados. En el caso de *koicha*, té espeso, los invitados beben del mismo tazón.



De izquierda a derecha: un paño de hilo para limpiar el tazón, una cucharita para el té en polvo y un batidor de bambú.



Para *koicha*, el recipiente de polvo de té es de cerámica; para *usucha*, té ligero, es de material laqueado.



El *mizusashi*, o jarra de agua, contiene agua fresca para añadir a la tetera.



El cubo contiene carbón vegetal para hacer fuego en un brasero u hogar, depende de la estación del año.



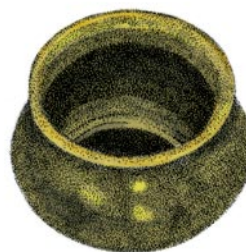
El *hahre* contiene ceniza húmeda para añadir al hogar. Esparcir ceniza húmeda fría alrededor de los bordes del carbón encendido aviva el fuego.



La tetera, o *kama*, sirve para hervir el agua que se pondrá en el tazón; se apoya en un soporte hecho a menudo de bambú.



El cucharón de bambú se usa para verter agua fresca o caliente al tazón de té; este cucharón permanece sobre un parador también hecho de bambú.



El agua usada para calentar o aclarar el tazón se vierte en un recipiente para agua usada hecho de cerámica (*kensui*).