

LA VIDA A SORBOS PEQUEÑOS

Quizá ahora echamos de menos aquella estresante vida, frenética y agotadora que teníamos antes del Covid, y hoy nos hemos dado cuenta de que con tantas prisas nos estábamos distanciando de lo más importante o perdiendo lo esencial: el dibujo de tu hijo en una libreta, ver amanecer, volver a escuchar aquel viejo vinilo, desempolvar algunas ilusiones adormecidas, o retomar cosas que se quedaron en el olvido.

Es posible que un día todo esto que hemos vivido, quede tan atrás en el tiempo, que de nuevo la vida nos engulla en su vorágine, atrapados en una inercia o dinámica de intensas rutinas. Mientras tanto es bueno reconocer que podríamos aprender importantes lecciones de otros estilos de vida. Por ejemplo, en Japón, cuando sirven té, lo hacen con suficiente calma y perfección como para convertirlo en una ceremonia.

La Ceremonia del Té está tan adherida al ADN de la cultura japonesa, que una no tiene sentido sin la otra. El hecho de tomar el té, de compartirlo, tiene su origen en una costumbre medicinal que después adquirió un sentido social y posteriormente se convertiría en algo más espiritual. Una ocasión para la reflexión, para pausar y encontrar los motivos por los que hacemos las cosas, para meditar en lo que ya hemos vivido y cómo afrontar el futuro con mayor confianza.

En cierto modo es como reconectar con nuestro interior, algo parecido a visitar un pueblo de montaña sin wifi ni teléfono, ni luz eléctrica, la pesadilla de cualquier joven, o la oportunidad para recordar lo auténtico. Las hortalizas en el huerto, el pan recién horneado, los pies descalzos en un remanso de agua cristalina, el paseo por el bosque acompañado únicamente de tus pensamientos, cortar la leña..., todas esas cosas que hemos olvidado, que ya no tienen su lugar en

nuestro día a día, son las que nos hemos perdido por una vida de plásticos, de crispación, de aire contaminado y agotamiento.

La milenaria ceremonia del té es la pausa que no hemos tenido, la oportunidad de aprender a tomarnos la vida a pequeños sorbos y disfrutar de lugares y costumbres que puedan regenerar nuestras emociones.

MATCHA, EL TALCO VERDE

La historia sitúa la ceremonia del té en China en tiempos de la dinastía Song, antes de los siglos XIV y XVI. En el año 1191, el monje budista Eisai llevó el té molido o *matcha* a Japón, una nueva forma muy influenciada por la filosofía Zen. Con el tiempo, la ceremonia fue desapareciendo de China para arraigar con más fuerza en el Japón feudal de la época.

La elaboración del matcha

Varias semanas antes de su cosecha, se cubren las plantas del té para protegerlas del sol. Con este sencillo procedimiento se retrasa el crecimiento de la planta y se concentra el nitrógeno, que a su vez intensificará el verde en las hojas y la segregación de los aminoácidos responsables de producir un sabor más dulce.

Después de la cosecha, las hojas se colocan en una superficie plana para su secado. El resultado de este proceso se llama "tencha". Cuando ya están secas, se les retira el tallo, los nervios y cualquier otra impureza y a continuación son molidas hasta conseguir una textura de polvo fino como el talco y de un verde intenso, el matcha.

Las regiones productoras del matcha son Uji en Kioto, el té de esta región se llama "Ujicha", y Nishio en Aichi, llamándose en este caso "Nishiocha".

Decíamos antes que esta costumbre estaba impregnada de ciertas creencias como la filosofía Zen, lo que añade al acto de servir té, toda una magnitud de

significados. La forma actual de la ceremonia del té fue implantada por el maestro Sen no Rikyu, quien introdujo el concepto de *ichi-go ichi-e*, literalmente, "un encuentro, una oportunidad", una creencia de que cada encuentro debería ser atesorado ya que podría no volver a repetirse, o de forma más literal: "Pensar que conozco a algunas personas una vez en la vida y que hago todo lo posible por ellos".

A esta manera de entender la ceremonia se le une otro concepto, una cultura espiritual llamada "Wabi-Sabi".

"Wabi-sabi" significa reconocer el estado insatisfecho de estar solitario y actuar con modestia. En la ceremonia del té, valoramos el espíritu de "wabi-sabi" y nos calmamos concentrándonos en preparar té en el tranquilo espacio del salón de té. Al hacerlo, nos revisaremos a nosotros mismos (motivos, tendencias, emociones) y elevaremos nuestro espíritu.

Durante el período Azuchi-Momoyama, del que procede el maestro Sen no Rikyu el Wabi-cha, se convirtió en el prototipo de la ceremonia del té actual. Después de la muerte de Sen no Rikyu, la ceremonia del té fue heredada por los descendientes y nació la llamada escuela San-Senke de Omotesenke, Urasenke y Mushakojisenke.

El legado de las escuelas de té ha atraído la atención internacional. La propia ceremonia implica el uso de espacios relacionados con la vida como salones de té y jardines, artesanías para seleccionar y apreciar los utensilios del té, alimentos como platos kaiseki y dulces japoneses que aparecen en las fiestas del té (ceremonia del té), y la manera de entretener a los invitados cómodamente.

En **DeHasami** ponemos al servicio de nuestros clientes diferentes sets para el servicio del té. Por ejemplo, la [Tetera HP black](#), diseñada por: Taku Shinomoto, es una tetera de la colección Hasami Porcelain, cocida con una mezcla patentada de porcelana y arcilla. La tetera forma parte del [Set para desayuno HP black](#), y consta de cinco elementos, entre los que se incluye un azucarero con tapa de madera de Haya.

Hasami es una aldea en la isla de Kyushu al sur de Japón, dedicada casi por completo a la producción de cerámica y porcelana. Más del 70% de la población de Hasami se dedica de forma directa o indirecta a la creación de la porcelana. La mayoría son talleres artesanales familiares que llevan usando las técnicas transmitidas de generación en generación desde sus inicios.

EL MOMENTO DE LA CEREMONIA

Hacer té y sus “modales” durante el servicio se llama "Tem".

El procedimiento del Tem es:

1. Coloque el matcha en un tazón, vierta agua caliente de la tetera y revuelva con un chasen (una herramienta para hacer té de bambú) y que sirve para batir.
2. Tome el cuenco con la mano, colóquelo en la palma izquierda y beba. El cuenco tiene un frente y el lado que se gira cuando se transporta es el frente. Cuando tome el té, gire el bol para evitar este frente.
3. Limpie la bebida con las yemas de los dedos y límpielos con un trozo de papel (un papel que se usa para separar los dulces en la ceremonia del té y se dobla y se guarda en un pequeño bolsillo junto al pecho del kimono).

Además de los exquisitos cuidados, sin ensuciar o derramar ni una gota, también se valoran los utensilios de té, así como los tazones, el aprecio por los salones de té y los jardines de té y los intercambios de “corazón a corazón” la sinceridad de la hospitalidad.

Es en este momento donde entran las enseñanzas del maestro Sen no Rikyu, quien completó el prototipo de la ceremonia del té actual y que explicó la idea de la ceremonia del té como "*Shikishichisoku*", es decir: 4 bases y 7 reglas.

"**Shiki**" se refiere al espíritu de **las 4 bases**: (1. Wa 2.Kei 3. Sei 4. Jaku)

Wa es Paz... llevarse bien unos a otros

Kei es Respetar ... Respetarnos unos a otros.

Sei es la Pureza ... No solo de apariencia sino también la limpieza del corazón.

Jaku es la Soledad ... Un corazón que no se mueve en ningún momento. (que no se perturba ante la adversidad)

Las "7 reglas" son siete actitudes al tratar con los demás

1. Hazlo todo con todo tu corazón.
2. Ve la esencia sin importar el formato.
3. Se consciente de la situación también en su contexto.
4. Ponte en un entorno que se adapte a ti.
5. Ten tiempo de sobra y ten un margen en tu corazón.
6. Adquirir una postura flexible. No radical y cerrada.
7. Tener respeto por los demás.

Después de todo lo que hemos visto en este artículo para **DeHasami**, llegamos a la conclusión de que un simple acto rutinario, como tomar el té, puede estar cargado de profundo significado. Que, si vamos tan deprisa que no tenemos tiempo para mirar, nos estaremos perdiendo la vida de nuestros hijos, los buenos momentos que ya no regresan, los te quiero, abrazos y cosas que no nos dijimos. Aprendamos a tomarnos la vida a pequeños sorbos, a saborear lo momentos que ya no volverán y como decía el maestro Sen no Rikyu, regirnos por algunas reglas básicas de comportamiento y supervivencia.

MJW
WRITINGS

by Manuel Julián

mandarinasdepapel.com

*Con la inestimable colaboración de Reiko Yoshida, de Tokyo