

## Chanoyu: La ceremonia del té

### I. Generalidades

La ceremonia del té, que en japonés recibe el nombre de chanoyu, es una costumbre social y estética característica del Japón, en la que se sirve y se bebe el matcha (té verde en polvo).

De acuerdo con las fuentes históricas documentadas, el té fue introducido en el Japón alrededor del siglo VIII, procedente de China, donde esta infusión se consumía desde el periodo de la dinastía Han oriental (años 25-220 de la era cristiana). El matcha, tal como se consume hoy en día, era aún desconocido por entonces. Su aparición no se produjo hasta finales del siglo XII, época en que fue importado de China, país entonces gobernado por la dinastía Sung. En aquellos tiempos, el té era una especie muy apreciada; se utilizaba sobre todo como bebida y se le atribuían también propiedades medicinales.

La costumbre de beber matcha se extendió gradualmente entre los sacerdotes Zen y las clases dominantes. A partir del siglo XIV, el matcha se utilizó también en un juego que recibía el nombre de tocha. Se jugaba en las fiestas y consistía en servir a los invitados varios tipos distintos de té, procedentes de diversas regiones. Los jugadores entonces tenían que adivinar cuál de ellos era el que había sido cultivado en una determinada zona, famosa por la calidad de su té. Los que conseguían acertar recibían premios. A medida que aumentó la popularidad de este pasatiempo las plantaciones de té comenzaron a extenderse, sobre todo en el distrito de Uji, cerca de Kyoto, en donde aún se produce el mejor té de Japón.

El juego del tocha se transformó poco a poco en una costumbre social más tranquila que practicaban las clases elevadas. Dejaron de repartirse premios y el objetivo de la ceremonia pasó a ser la creación de una atmósfera especial, en la que los participantes saboreaban el té al tiempo que admiraban pinturas y otras obras de arte chinas, que se exhibían en un shoin (estudio). Al mismo tiempo y debido a la influencia de los hábitos y formas rituales de los samurai (guerreros), que eran entonces la clase dominante en el Japón, aparecieron ciertas reglas y procedimientos que los participantes en la ceremonia del té tenían que obedecer. Así se sentaron las bases del chanoyu actual.

Hacia finales del siglo XV, un hombre del pueblo llamado *Murata Juko*, conocedor del arte del chanoyu practicado por las clases altas, propuso otro tipo de ceremonia del té, más tarde llamada wabicha, relacionada directamente con la sensibilidad japonesa y con el budismo zen. Durante el período Momoyama, en la segunda mitad del siglo XVI, *Sen-no Rikyu* estableció de modo definitivo el wabicha como la forma generalizada del chanoyu y se practica así en la actualidad.

Esta es, en líneas generales, la evolución del chanoyu, que no es simplemente una forma refinada de tomar té. Su propósito y su esencia son difíciles de expresar con palabras. Nos será útil recordar que esta ceremonia se desarrolló bajo la influencia del budismo Zen cuya finalidad, expresada en pocas palabras, es purificar el alma, mediante su unión con la naturaleza. Por otro lado, el chanoyu es el símbolo del esfuerzo instintivo de los japoneses por conseguir el reconocimiento de la verdadera belleza, que reside en la sencillez y la simplicidad. El auténtico espíritu del chanoyu podría quizá definirse con términos tales como *calma*, *naturalidad* o *gracia* o con la frase: "esteticismo de austera simplicidad y refinada pobreza". Así por ejemplo, las estrictas normas de etiqueta del chanoyu, que parecen complicadas y difíciles a primer vista, están calculadas de hecho para conseguir la mayor economía posible de movimientos y son un regalo para la vista del iniciado, sobre todo cuando el que las lleva a cabo es un maestro experimentado.

La costumbre del chanoyu ha desempeñado un papel importante en la vida artística de los japoneses ya que, por sus características estéticas, implica la apreciación del recinto en que se celebra, del jardín adyacente al mismo, de los utensilios con que se prepara y se sirve el té y de la decoración, que consiste por lo general en una estampa colgada de la pared y un chabana o motivo floral especialmente concebido para esta ceremonia. El desarrollo de la arquitectura, la jardinería, la cerámica y las artes florales ha obedecido en gran medida a la influencia de la ceremonia del té. El espíritu del chanoyu, que representa la belleza de la simplicidad estudiada y

de la armonía con la naturaleza, ha moldeado la base de estas formas tradiciones de la cultura japonesa.

Es más, el desarrollo de las fórmulas de cortesía cotidiana de los japoneses obedece sobre todo a los formalismos que se observan en la ceremonia del chanoyu. En consonancia con este hecho, es práctica común entre las jóvenes el recibir lecciones en este arte antes de casarse, con el fin de cultivar el estío refinado y la gracia de movimientos propias de mismo.

Al morir *Sen-no Rikyu*, sus enseñanzas se difundieron entre las siguientes generaciones de discípulos y seguidores. En la época de sus nietos, existían ya las tres escuelas que han perdurado hasta nuestros días: la Omotesenke, la Urasenke y la Mushakojisenke. La más extendida de ellas, no obstante, es la Urasenke, que es la que cuenta con más partidarios. Esta escuela tiene como cabeza visible en la actualidad a *Soshitsu Sen*, decimoquinto descendiente del fundador. Los herederos de *Rikyu* fundaron a su vez diversas escuelas, entre las que cabe citar la *Enshu*, creada por *Kobori Enshu*; la *Sekishu*, cuyo fundador fue *Katagiri Sekishu*; y la *Sohen*, obra de *Yamada Sohen*. Las diferencias entre las diversas escuelas residen en los detalles de las ceremonias, pero todas ellas conservan la esencia y el espíritu de las normas instituidas por el maestro. Dicha esencia se ha transmitido de padres a hijos hasta hoy y uno de los elementos comunes es el respeto a la figura del fundador.

## II. La ceremonia del té típica

Existen muchas formas de realizar la ceremonia del té, según la escuela a que pertenezca el encargado de ello. Los métodos varían igualmente según las ocasiones y la época del año. Sin embargo, existe una similitud básica en los elementos esenciales.

### 1. Materiales y equipos:

#### 1) *La sukiya o casa de té.*

Es costumbre el llevar a cabo la ceremonia en una casa especialmente dedicada a ello, que recibe el nombre de *sukiya*. Consiste en una sala de ceremonias, propiamente dicha (*cha-sitshu*), una sala para los preparativos (*mizu-ya*) una sala de espera (*yoritsuki*) y un camino de acceso (*roji*) flanqueado por un jardín, que acaba en la puerta de la casa de té. Dicho edificio suele estar situado en una zona arbolada.

#### 2) *Utensilios*

Los utensilios principales son el *cha-wan* (tetera), el *chai-re* (recipiente para el té), el *cha-sen* (agitador especial de bambú) y la *cha-shaku* (cucharón de servir, de bambú). Estos utensilios suelen ser valiosos objetos artísticos.

#### 3) *Ropas y ornamentos*

Para las ropas, se prefieren los colores poco llamativos. Cuando se trata de ceremonias formales, los hombres llevan kimonos de seda de colores lisos, con los blasones de la familia y los tradicionales *tabi* (calcetines) blancos. Las mujeres, por su parte, llevan también kimonos blasonados de aire tradicional y *tabi* blancos. Los invitados deben traer un pequeño abanico plegable y unas cuantas *kaishi* (servilletas de papel pequeñas), cada uno.

### 2. La ceremonia en sí:

La ceremonia normal del té consiste en las siguientes fases: 1) una comida ligera, llamada *kaiseki*, 2) el *maka-dachi*, o pausa intermedia; 3) el *goza-iri*, que es la fase principal de la que se sirve un tipo de té espeso y 4) el *usucha*, fase final, en la que se sirve té claro. La ceremonia completa dura unas cuatro horas, aunque muchas veces se limita a la última fase o *usucha*, que dura alrededor de una hora.

#### 1) *Primera fase*

Los invitados, en número de cinco, se reúnen en la sala de espera. El maestro de ceremonias aparece y los conduce, por el camino del jardín, hasta la sala de ceremonias. A un lado del camino hay un recipiente de piedra con agua fresca, en el que los invitados se lavan las manos y se enjuagan la boca. La entrada a la sala de ceremonias es muy baja, lo cual quiere decir que los invitados tienen que entrar a gatas, como gesto de humildad. En la sala hay un horno de albañilería fijo o bien un brasero portátil, para calentar el agua. Cada invitado se arrodilla ante la capilla o tokonoma. Luego hace las mismas operaciones ante el hornillo o brasero. Una vez que todos los invitados han terminado de admirar estos artículos, se sientan; el invitado principal se coloca más cerca que los demás del maestro de ceremonias. Una vez que éste y los invitados han intercambiado las cortesías de rigor, se sirve la kaiseki, que termina con unos dulces a manera de postre.

## 2) *Nakadachi*

Cuando el maestro de ceremonias lo indica, los invitados se retiran a un banco destinado a ello, colocado en el jardín interior que rodea a la casa de té.

## 3) *Gozá-iri*

El anfitrión hace sonar un gong de metal, situado cerca de la sala de ceremonias, con lo cual indica el principio de la fase principal del rito. La costumbre establece que el gong se haga sonar cinco o siete veces. Después de repetir las abluciones purificadoras en el recipiente de agua fresca, los invitados vuelven a entrar en la sala. Un ayudante retira las persianas de juncos que cubren las ventanas por fuera, con el fin de dar más luz al interior. La estampa o pintura ha desaparecido y, en su lugar, se ve en la tokonoma un recipiente con flores artísticamente arregladas. Los recipientes de cerámica para el agua y el té están ya colocados en sus sitios.

A continuación, entra el maestro de ceremonias, que lleva en sus manos la tetera, con el agitador de bambú dentro y el cucharón de bambú encima. Los invitados admiran el adorno floral y la tetera, igual que hicieron anteriormente con la estampa y el brasero, al principio de la primera fase. El maestro se retira a la sala de los preparativos y no tarda en volver con el recipiente para el agua sobrante, la cuchara y el soporte para la tetera o la cuchara.

A continuación, limpia el recipiente del té y el cucharón con un paño especial que recibe el nombre de fukusa y enjuaga el agitador en el cuenco del té, después de verter en éste agua caliente del recipiente colocado al fuego. Luego, vierte este agua en el recipiente destinado a ello y limpia el cuenco con el chakin (pañito de hilo). El maestro de ceremonias levanta el cucharón y el recipiente del té y coloca el matcha (tres cucharadas por invitado) en el cuenco;

A continuación, llena el cucharón de agua caliente, que toma del recipiente colocado al fuego, vierte un tercio del agua en el cuenco y devuelve el resto al recipiente. Luego agita la mezcla con el agitador de bambú, hasta que adquiere un aspecto y consistencia similar a una sopa de guisantes espesa. Esta mezcla recibe el nombre de koicha. El matcha que se utiliza para esta fase de la ceremonia está hecho de las hojas jóvenes de plantas que tengan más de veinte años de edad (hasta un máximo de setenta o más años).

El maestro de ceremonias 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, halaga su sabor y toma otros dos o más sorbos. Luego limpia la parte del cuenco al invitado siguiente que repite las operaciones del invitado principal. El cuenco pasa luego sucesivamente a los demás invitados hasta que todos han bebido su parte del té. Una vez que ha terminado el último invitado, éste devuelve el cuenco al invitado principal, que lo entrega al maestro de ceremonias.

## 4) *Usucha*

Se diferencia del koicha sólo en que el matcha que se utiliza está hecho de las hojas jóvenes de plantas que tienen entre tres y quince años de edad. La mezcla verde que se consigue así tiene consistencia espumosa. Las normas que se observan en esta parte de la ceremonia son similares a las que rigen el koichi, con las siguientes diferencias:

- a) El té se prepara individualmente para cada invitado con dos (o dos y media) cucharadas de matcha. Cada individuo debe beber su cuenco entero.
- b) Cada invitado debe limpiar la parte del borde del cuenco que ha tocado con los labios con los dedos de su mano derecha y luego limpiarse los dedos con una kaishi. Una vez que el maestro de ceremonias ha sacado los utensilios de la sala, hace una reverencia en silencio ante los invitados con lo cual indica que el rito ha terminado. Los invitados entonces abandonan la sukiya, seguidos por la mirada del maestro de ceremonias.

Artículo cedido cortésmente por la Embajada de Japón en España