

KAKUZO

Il tè è un'arte Un prezioso manuale di storia per apprezzarlo



Raffinati esteti tesi alla bellezza assoluta, i giapponesi hanno fatto del tè un'arte. Che come ogni arte può essere buona o cattiva, bella o brutta, benefatta o malfatta. Il tè bisogna farlo perfetto: serve cultura, intelligenza e mano esperta, le foglie del tè, acqua e calore.

Non esiste un'unica ricetta: tè denso, infuso di tè in polvere leggero ecc. All'inizio del '900 Okakura Kakuzo (Okakura è il cognome, i giapponesi mettono prima il cognome e poi il nome) scrisse in inglese "The Book of Tea", ora tradotto da Vincenzo Perna e pubblicato a cura di Marco Taddei per l'editore torinese Lindau col titolo "Lo zen e la via del tè". Un prezioso manuale di storia della pianta (arrivò in Giappone dalla Cina dove era usata come medicina, poi come bevanda e svago elegante) e di come usarla. La raffinatezza non si limita al tè ma include, per esempio, il colore delle tazze: la sfumatura del tè (contenuto) cambia in relazione al contenitore. La forma diventa sostanza. Dal '400, all'interno del buddismo, il tè si eleva a rango di religione dell'estetismo: il teismo. Le illustrazioni introducono a questa arte antica: vassoi, ciotole, accessori vari, vivande, gli invitati alla cerimonia e la padrona di casa. C'è anche l'attrezzatura per cerimonia da picnic. Okakura nel 1911 divenne soprintendente del Museum of Fine Arts di Boston.

(scud)
Okakura Kakuzo
LO ZEN E LA VIA DEL TÈ
Lindau
96 pag. + 16 di ill., 12 euro

