ANTICHE CURIOSITA' SULL'ACQUA PER IL TE'



Antichissimi studi di maestri cinesi
del tè hanno permesso l´identificazione di tre metodi
per distinguere il grado di riscaldamento raggiunto
dall´acqua.

Il primo è chiamato con il nome di Sheng Pien, che significa "riconoscere dal suono". Con l´ausilio dell´udito è possibile riconoscere chiaramente tre livelli di calore.
Al primo livello l´acqua produce una sorta di basso ronzio, questa fase è detta di media cottura, yin-yang o acqua bambina. Quest´acqua non viene mai usata ne per il tè ne per nessun´altra preparazione essendo considerata non salutare.
A un secondo livello l´acqua inizia a gorgogliare, è l´acqua matura ed in genere rappresenta il livello appropriato per il tè. Nel terzo livello l´acqua bolle all´impazzata, è l´acqua del vecchio o acqua dei capelli bianchi e non viene usata per preparare il tè.
Il secondo metodo è noto come Chi Pien ossia "riconoscere l´aria". È necessario osservare il vapore prodotto.
Al primo livello sale in piccoli fili. in maniera molto lenta, graduale è delicata (acqua bambina). Nel secondo livello il vapore sale verticalmente in volume moderato. Al terzo livello (acqua del vecchio) il vapore ascende in gran quantità come una catena di nubi.
Il terzo metodo è chiamato Hsing Pien: riconoscere dalla forma. E´ necessario quardare le bollicine che si formano durante il riscaldamento. Al primo livello salgono molte bolle della grandezza dell´occhio di un granchio (quest´estate tutti a guardare i granchi) e per questo viene chiamata "acqua a occhio di granchio". Nel secondo livello le bollicine tendono ad essere sostituite da catene di bolle più grandicelle ed è chiamata "acqua ad occhio di pesce". Infine, nel terzo

livello le bolle creano una piccola tempesta dentro il bollitore (solita acqua del vecchio).
Tutto molto romantico ma bisogna considerare che ogni tè ha bisogno di una temperatura dell´acqua particolare, i tè neri devono essere generalmente in un infusione di circa 95°C mentre per i tè verdi più delicati e per i tè bianchi il contatto con acqua troppo bollente rischia di "lessare" le foglie più delicate (meglio 80/85°C) ad eccezione dei Bancha che, essendo fatti dalle foglie più grandi della pianta, hanno bisogno di acqua bollente.

