



LA STORIA

La storia ufficiale fa risalire l'uso del tè come bevanda ai primi secoli della nostra era e ne possiamo dividere le tecniche di preparazione in tre scuole: quella del tè bollito; quella del tè sbattuto e infine quella del tè infuso.

In precedenza le foglie della pianta, chiamata Tu, erano raccolte e ridotte in poltiglia fino a formare degli impiastri da applicare sulle parti doloranti per alleviare i dolori reumatici. Queste tre scuole del tè sono significative delle epoche in cui esse prevalsero e che corrispondono alle dinastie cinesi Tang, Sung e Ming.

Nel IV secolo d.C. il tè si preparerà facendo essiccare le foglie per poi pressarle fino ad ottenere dei panetti duri e facili da trasportare.

Per poterlo consumare si doveva staccare la quantità necessaria da questo blocco, frantumarla nel mortaio e poi bollirla in acqua con altri ingredienti come il sale, lo zenzero, la buccia d'arancia e il latte e qualche volta addirittura le cipolle.

Ancora oggi nel Tibet, in Mongolia e anche in India il tè viene preparato quasi allo stesso modo.

Nell'VIII secolo gran parte degli ingredienti sono scomparsi ed è sopravvissuto solo il sale. Il tè è ormai na bevanda alla moda e molto diffusa tra i dignitari di corte.

E' in questo periodo che viene scritta la prima opera "scientifica" sul tè: il *Canone del Tè* o Cha Ching del poeta **Lu Yu** (Lu Wu).

Sotto la dinastia Sung il tè gioca un ruolo preponderante nella civiltà cinese. Costituisce parte del tesoro imperiale, viene usato come moneta di scambio e soprattutto quale mezzo di pagamento per i cavalli acquistati presso le popolazioni mongole del nord e la Corte Imperiale vi ha posto il monopolio di Stato. In questo periodo si ha la nascita di un nuovo modo di preparare e bere il tè.

Le foglie vengono pestate fino a ridurle in polvere finissima; questa verrà messa in una ciotola e, con l'aggiunta di acqua calda, sbattuta con un frustino di bambù fino a farla schiumare. Il tutto accompagnato da un rituale molto preciso che oggi sopravvive solo in Giappone nella Cerimonia del tè (Cha no yu).

L'invasione mongola e l'avvento della dinastia Ming, nel XIII secolo, faranno scomparire completamente anche il ricordo di questa tecnica.

Le foglie, adesso, vengono fatte essiccare e poi lasciate pochi minuti in infusione in acqua non bollente.

Il tè è giunto in Europa nel 1632 e gli occidentali hanno per molti secoli conosciuto solo questo modo di preparare il tè.

Controversa è l'origine dell'aggiunta di latte o limone, così British e tipica del teatime. C'è chi sostiene che una delle motivazioni fosse l'evitare la rottura delle tazze che, raffreddate con il latte, non si spaccavano a contatto con l'acqua bollente.

Sicuramente più credibile è invece la tesi che gli europei lo abbiano mutuato dalle popolazioni che ne facevano ancora uso. Resta però inusuale la scelta del limone che non viene mai usato dai cinesi.



LE DATE SALIENTI DELLA STORIA DEL TE'

2737a.C E' la data leggendaria in cui avvenne che l'imperatore cinese Shen Nung ,mentre stava facendo bollire dell'acqua ,scopri' che alcune foglioline di quest'ultima che vi erano cadute dentro avevano dato origine ad un infuso dal buon sapore , rinfrescante e rivitalizzante

222-277d.C in quest'epoca e' accertato che in Cina con le foglie del te' si preparavano pomate per curare i dolori reumatici

758 d.C LU YU, letterato e poeta cinese scrisse "il canone del te'" il piu' antico e uno dei piu' importanti trattati sulla coltivazione, la preparazione e l'uso del te'

805 d.C il te' arriva in Giappone tramite un monaco buddista che dopo aver trascorso tre anni in Cina introduce il te' in Giappone come medicina

1500 fa la sua comparsa in Cina la teiera

1600 Olandesi e portoghesi portano il te' in Europa

1637 la Compagnia delle Indie olandese si muove per importare il te' anche dalla Cina e non solo dal Giappone

1658 il te' entra ufficialmente in Inghilterra e nell'arco di pochi anni si impone l'abitudine di berlo

1670 la teiera arriva in Inghilterra

1689 il te' cinese arriva anche in Russia

1770 Caterina di Russia ordina ben 952 teiere

1840 Anna duchessa di Bedford da inizio all'usanza tipicamente britannica del te' delle cinque

1904 Thomas Sullivan mercante di te' e caffe' di New York concepisce per primo l'idea del te' in bustina mentre durante la fiera di St Louis , Richard Blechynden crea il te' freddo