

La historia del té japonés

La costumbre de beber té se estableció en China mucho tiempo antes de la era cristiana, y se desarrolló aun más durante la era Tang (618-907) y la era Sung (960-1279).

El té llegó a Japón desde China en el período Nara (710-793), pero no se implantó la costumbre de beber té verde en polvo hasta que en 1191, el fundador del budismo zen, el monje Eisai, trajo semillas y explicó cómo cultivar, producir y preparar té.

En China, la costumbre de beber té verde en polvo fue desapareciendo y, durante las invasiones mongolas, fue sustituida por las infusiones de hojas de té. Sin embargo, en Japón, esta costumbre continuó, y se desarrolló bajo la influencia del zen. La estética zen culminó en la creación de una cultura que abarca todos los preceptos de la sabiduría zen, el Chanoyu o Chado, la ceremonia del té, que fue perfeccionada por Sen no Rikyu (1522-1591).

A mediados del siglo XVII, el té en forma de hojas fue introducido por un monje zen chino que construyó un templo cerca de las plantaciones de té de Uji. Nació así el Senchado, el método japonés de preparación de té a partir de las hojas, basado en el estilo Ming. Desde entonces se han producido y mejorado numerosas variedades de té japonés.



El libro "Kissa Yojoki" (que explica las propiedades beneficiosas del té) de Eisai

Los diferentes tipos de té japonés

Hay tres tipos principales de té. El té enteramente fermentado, como el té negro; el té semi-fermentado, conocido como té "oolong"; y el té no fermentado, el té verde. La mayoría del té japonés es té verde. Es primordial preservar intacto el color verde fresco de las hojas acabadas de recoger, así como todos sus componentes y propiedades, famosos por sus efectos beneficiosos para la salud.

En Japón, existen dos maneras diferentes de cultivar el té, con distintos resultados. La primera consiste en dejar crecer los arbustos de té y sus brotes sin protegerlos del sol. El origen de este método de cultivo es chino y da como resultado el té más bebido en Japón, el Sencha. La segunda manera de cultivar el té consiste en proteger del sol los arbustos cuando empiezan a salir los nuevos brotes. Este método se desarrolló en Japón para el cultivo del té en polvo, el Matcha. Más adelante, se extendió este método a la cultivación de té en hojas de alta calidad, el Gyokuro.



Cultivo de hojas en un campo de Sencha



Recogida de hojas en una plantación de Matcha

Efectos beneficiosos del té en polvo (抹茶 Matcha)

Para conservar las propiedades beneficiosas del té, sobre todo para la salud, es preferible consumir la hoja tierna de té en su totalidad, bajo la forma de té en polvo, es decir, el Matcha. Algunos componentes del té no son solubles en agua, en una infusión sólo se obtiene un tercio de las catequinas. Estudios científicos recientes han demostrado que, tal como pensaban en la antigua China, el té es un elixir de salud y de prevención contra las enfermedades, que puede incluso curar algunos males. Entre otras propiedades, el té es un agente anti-oxidante, ayuda a regular la tensión alta, actúa contra el envejecimiento y la senilidad, previene la diabetes y el cáncer, etc...



Una deliciosa taza de té Matcha



Sede central

MARUKYU KOYAMAEN CO., LTD.

Terauchi 86 Ogura-cho, Uji-city, Kyoto, JAPAN, 611-0042
www.marukyu-koyamaen.co.jp



Fábrica en Makishima