

LA DIFUSIÓN DEL TÉ CHINO

THE SPREAD OF CHINESE TEA

Luo Jialin¹

Sichuan Fine Arts Institute

Jia Yongsheng²

Beijing Language and Culture University

Recibido: 28/03/2022

Aceptado: 26/05/2022

Resumen: A diferencia de los productos estandarizados del té, la difusión del té chino nunca ha sido una simple cuestión de transporte y logística, y está estrechamente relacionado con la substancia, rutas de propagación, difusión localizada, cambios de épocas, etc. Todos estos elementos mezclados hacen que el té mantenga un equilibrio espontáneo entre propiedad mercantil y etiqueta cultural. Este trabajo investiga principalmente sobre la difusión vertical (cambios a lo largo de la historia de China) y horizontal del té chino. Y en la difusión horizontal toma como ejemplo la ceremonia del té japonesa en comparación con la china para aclarar las cuestiones relacionadas.

Palabras clave: té chino; ceremonia del té japonesa; Antigua Ruta del Té

Abstract: Different from the global circulation of modern standardized products, the spreading of Chinese tea since ancient times has never been a simple matter of transportation and logistics. Material carriers, spreading routes, local integration, change of times... The interweaving of many factors leads to spontaneous balance between tea's commodity attributes and cultural labels. This paper focuses on the longitudinal spreading of tea, i.e., the morphological changes in the long history of China, and the hori

[1] (luojialin@scaif.edu.cn) Doctor en Historia de Arte por la Universidad de Pekín y profesor de la Universidad de Bellas Artes de Sichuan. Sus áreas de investigación son Bellas Artes del té y del Islam. Entre sus variadas publicaciones académicas, se destaca *The China Tea Book*, y participa en el Proyecto de Ciencias Sociales de Chongqing (重庆市社会科学规划项目 2021NDYB174)

[2] Autor para correspondencia (jys@blcu.edu.cn) Doctor en lingüística general por la Universidad de Granada y profesor titular de la Universidad de Lengua y Cultura de Pekín. En 2013, publicó un estudio monográfico lingüístico, *Diccionario fraseológico-cultural de la lengua china*, por Granada Lingüística, y, en 2020, *Entierro mi cola: Antología poética de Xi Chuan* (traducción) en Madrid por Huerga & Fierro Editores.

zontal spreading. The geographically horizontal spreading is focused on the Japanese tea ceremony and the Tea-horse Ancient Road as examples to illustrate the relevant issues.

Keywords: Chinese tea; Japanese tea ceremony; Tea-horse Ancient Road

1. Difusión vertical: De mitos a realidades

La China de hace cinco o seis milenios era un período mezclado de leyendas y realidades. *Shennong*, descendiente de los emperadores *Yan* y *Amarillo* y místico antepasado que vivía en esa época, creyó la civilización agrícola y cultura medicinal del pueblo chino. Habiendo nacido con una barriga cristalizada, *Shennong* observaba los cambios de las hierbas tragadas en su estómago transparente para distinguir las distintas funciones medicinales de los variados vegetales. Cada día encontraba setenta y dos hierbas venenosas y las desintoxicaba con el té. Era la primera huella del té en la larga memoria legada de la civilización humana³.

En cualquier período histórico, las tendencias sociales cambian constantemente. Durante varios milenios, la cultura china del té también evoluciona en términos de técnicas de producción y métodos de bebida de una manera fantástica. Naturalmente, además de la moda de cada período histórico, en el ambiente romántico y sensible del arte del té chino, el cambio general obedece unas reglas con una tendencia cada vez más razonable y práctica. El té hervido de la dinastía Tang⁴, el batido de té de la dinastía Song⁵ y el remojo de té de la dinastía Ming, conforman tres fases significativas en esta trayectoria de desarrollo.

En los últimos años, se ha descubierto una gran cantidad de reliquias misteriosas en el palacio subterráneo del Templo de Famen que se sitúa en las afueras de Xi'an (capital de la China dinástica). Entre estas reliquias, además del hueso del dedo índice de *Shakyamuni*, las porcelanas y el esmalte de colores, también se desenterraron exquisitos utensilios de té de oro y plata utilizados para la producción de té en la dinastía Tang⁶. Estos utensilios antiguos que habían atravesado más de un milenio nos comprue-

[3] Según Benn (2015, 21-22), no hay una base real para que los materiales históricos populares chinos consideren a *Shennong* como el descubridor del té. El té no forma parte de la cultura alimentaria dominante de China, y es muy posible que la presión del sentimiento nacional y del patrimonio cultural hace que se haya construyera artificialmente la historia del té.

[4] Dinastía imperial de China que gobernó desde 618 hasta 907, con un interregno entre 690 y 705.

[5] Dinastía gobernante en China entre los años 960 y 1279.

[6] Para más detalles sobre las antigüedades desenterradas en el Templo de Famen, véase Institute of Cultural Relics of Shaanxi Province (2007).

ban el arte de té de la dinastía Tang registrado en el libro *Clásico de té*⁷ del gran maestro *Lu Yu*.

En la dinastía Song, la ceremonia del té china llegó unas alturas sin precedentes bajo el estímulo del emperador *Huizong*. Este emperador era un gobernante incompetente, pero era talentoso y hábil en dominios artísticos. Su reinado fue uno de los períodos más gloriosos para los artistas y letrados en la historia china. El emperador *Huizong* pasaba todo el día recitando poemas y cantando canciones con sus ministros, organizaba banquetes acompañados de té y concursos de ceremonia de té con el fin de divertirse⁸. El *matcha* japonés, consagrado como la quintaesencia de la cultura japonesa, se formó totalmente a partir de la práctica del batido de té de la dinastía Song. En cierto sentido, el *matcha* japonés puede considerarse como un museo viviente para mostrar la ceremonia del té batido de la dinastía Song.

Zhu Yuanzhang, el emperador fundador de la dinastía Ming⁹, nació en una familia campesina. Por esta razón, apreciaba un estilo de vida ahorrativo y despojaba de todos los procesos románticos e innecesarios en los métodos de la elaboración y de la ceremonia de té, y simplemente remojaba las hojas de té en el agua caliente. Esta reforma rebajó el coste de elaboración de té y simplificó el proceso de tomar el té. Por consecuencia, el método de remojo de té se popularizó durante su reinado y sobrevive hasta nuestros días. Y el té chino es aceptado en gran medida por todo el mundo.

En el mundo occidental, Immanuel Kant compara el sentido de la moralidad del mundo interior con el universo y el cielo estrellado. Sin embargo, en la mentalidad china, las actividades morales valoradas por los confucianos y la cosmovisión de los seguidores taoístas se mezclan en un todo integral. La ceremonia del té se ocupa del sutil equilibrio entre la naturaleza y la virtud en la mentalidad de los chinos. Por lo tanto, para los chinos, las hojas de té son bendiciones del universo y el supremo regalo de la naturaleza. El té es una bebida tanto para la gente común, para los caballeros, como para aquellos que se adhieren a un estilo de vida ahorrativo y simple.

[7] El autor es *Lu Yu*, escribió este libro sobre el año 780. El libro fue el primer libro monográfico en explicar sistemáticamente los té y su ceremonia en China y en todo el mundo.

[8] *Ebrey* (2014, 206) muestra el extremadamente alto talento técnico de *Song Huizong* a través de cómo este aprecia las pinturas de rosas chinas.

[9] Penúltima dinastía de China, que gobernó entre los años 1368 y 1644, tras la caída de la dinastía mongol Yuan.

2. Difusión horizontal: Substancia y fusión cultural

Es de interés observar la difusión vertical del té a lo largo de un milenio de historia. Después de que entrara en la vida diaria y que se mezclara con la realidad a partir de la leyenda de *Shennong*, el té chino sufrió constantes cambios creativos desde el té hervido de la dinastía Tang, el batido de té de la dinastía Song hasta el remojo de té de la dinastía Ming. Sin embargo, en Japón, vecino de al este de China, el *matcha*, que es reconocido como la cultura dominante del té japonesa, conserva una gran similitud con la práctica del batido de té (del que se deriva) de la dinastía Song. En cierto sentido, el ritual japonés de *senchado* conserva la elaboración al vapor de té de la dinastía Tang, y al mismo tiempo, incorpora el método de remojo de té de la dinastía Ming¹⁰. En este sentido, la cultura del té chino ha experimentado una evolución continua, mientras que su contraparte japonesa se adhiere más estrictamente a la tradición.

Del mismo modo, la forma de la popularización del té en términos geográficos también es interesante. En particular, hay tres ejemplos importantes en esta historia. En primer lugar, históricamente, el té se cultivó por primera vez en el sur de China. En la actualidad, las áreas de producción de té más septentrionales de China son *Laoshan* y *Rizhao*, donde se produce el té verde que lleva el nombre de las áreas de producción. Ambas variedades son productos de audaces experimentos realizados por los investigadores del siglo pasado, y es el resultado de trasplantar los arbustos de té del sur al norte, lo cual dota al té de estas dos zonas de un singular carácter fuerte y robusto.

En segundo lugar, Beijing, capital de varios regímenes feudales en la China dinástica, es conocida por el té aromatizado de jazmín. Entre las tiendas de té consagradas por el tiempo, los té con aroma a jazmín son productos más populares. Curiosamente, el té aromatizado no es un producto favorito para la mayoría de los bebedores de té, entonces, ¿cómo ganó la popularidad en la ciudad capital? En realidad, en la antigua China, debido a las restrictivas condiciones de transporte y de almacenamiento, las hojas de té se oxidaban severamente en su camino desde el sur de China a Beijing, y sus sabores se veían comprometidos. Por esta razón, era una práctica común aromatizar las hojas de té con flores para mejorar su aroma. El té

[10] Benn (2015, 145-146) muestra cómo la ceremonia del té japonesa preserva los diversos aspectos de la ceremonia del té china, e incluso el conocimiento médico en la ceremonia del té analizando el libro clásico *Tomando el té para la salud* escrito por Eisai Zenji (1141-1215), maestro budista japonés quien trajo el té verde de China a Japón y difundió la práctica de tomar té en polvo en el archipiélago nipón.

aromatizado de flores se establecía así como un producto de té dominante en la ciudad.

Y finalmente, el tercer ejemplo importante es el té negro indio, que constituye una parte considerable del mercado mundial. De las dos variedades principales, el té negro de *Assam* está hecho de arbustos de té nativos, mientras que *Darjeeling* se cultivó originalmente en China. Además de los tres ejemplos importantes enumerados anteriormente, merece una descripción más detallada sobre cómo se introdujo el té chino en Japón y cómo llegó a Tíbet¹¹ a lo largo de la Antigua Ruta del Té.

3. La ceremonia del té japonesa

En un sentido estricto, la ceremonia del té japonesa se refiere al *matcha*, el cual evolucionó a partir del batido de té de la dinastía Song y se convirtió en numerosas ceremonias y escuelas. En un sentido amplio, esta noción de la ceremonia del té japonesa también abarca el *senchado*, cuyo método de bebida se acuerda con el remojo de té de la China actual y cuya forma de desactivación de enzimas (fijación) es igual que la de *matcha* -en la historia se remonta al método de fijación al vapor en la elaboración de tortas de té en la dinastía Tang. Sin embargo, el método de preparación del *senchado* difiere al de *matcha*, y toma la práctica de remojo de té de la dinastía Ming. En el pasado, los japoneses no solían registrar el *senchado* en la historia del té japonés. Pero realmente, el *senchado* es la forma más popular de preparación del té en la vida diaria de los japoneses.

En la historia de la ceremonia del té japonesa, cada evolución se debe al impulso de la ceremonia del té china. En otras palabras, es precisamente las renovaciones de la ceremonia del té china que logra que la ceremonia del té japonesa se atenga a la tradición. En la era Heian, el método de elaboración del té hervido de la dinastía Tang se introdujo en Japón, y la familia real, la nobleza, los monjes budistas y otros miembros de la alta sociedad se competían en imitar elegancia de la ceremonia del té del continente y dio lugar a la popularidad del té entre la nobleza. En las eras de Kamakura, Muromachi, Azuchi y Momoyama, la introducción del método de batido del té de la dinastía Song hizo que se prosperaran la apariencia del té del templo, los concursos de té y el té de las academias, y la ceremonia del té japonesa comenzó a tomarse forma. En la era Edo, el método de remojo de té de la dinastía Ming echó raíces en Japón, lo cual llevó a la madurez la ceremonia del té japonesa y dio a luz a varias escuelas de té. En la historia del desarrollo de la ceremonia del té japonesa, tres figuras fueron influyentes. Entre

[11] Sobre el uso e importancia social del té en Tíbet, véase Bertsch (2009).

ellos, Murata Jukō es reconocido como el fundador de la ceremonia del té japonesa¹². Takeno Jōō jugó un papel transitivo, mientras que Sen no Rikyū se inspiró en sus precedentes y se convirtió en un maestro consumado en la historia de la ceremonia del té japonesa. El presente artículo no pretende comentar sistemáticamente la ceremonia del té japonesa, sino intenta hacer una comparación de relatividad entre la ceremonia del té china y la japonesa, que es resultado de la difusión horizontal de la primera.

Es una práctica establecida en el mundo académico tomar el nacimiento de varias escuelas como un signifiante de la madurez de una forma artística. Por ejemplo, la ceremonia del té japonesa se originó en China, y se desarrolló en varias escuelas durante su proceso de localización. En contraste, la ceremonia del té china que surgió hace un milenio no evolucionó en formar distintas escuelas. Esta diferencia se debe a una diferencia de énfasis y prioridades entre las dos ceremonias. La ceremonia del té china se centra en la infusión misma de té, mientras que su contraparte japonesa se percibe a través de todas formas de la exteriorización de la espiritualidad. Por lo tanto, el renombrado *Libro del Té*¹³ de Okakura Tensin interpreta la ceremonia del té japonesa mediante el zen, el arte, la meditación y la filosofía. Una amplia gama de razones ha llevado a la diferencia entre las ceremonias del té china y japonesa.

Si se estudia desde la base del desarrollo del arte de té, hay extensas y diferentes áreas de producción y una gran variedad del té en China. Las constantes renovaciones de las tecnologías de producción y los métodos de elaboración del té hacen que los chinos prioricen la calidad del té mismo y su infusión. Y las características relativamente objetivas se constituyen en un estándar de evaluación y una referencia para la práctica de la ceremonia del té y la cultivación de la virtud. En su etapa más temprana, la ceremonia del té japonesa simplemente imitó la ceremonia del té china. Sin embargo, en un país insular, solo una variedad limitada del té era accesible para los japoneses. Por lo tanto, tendían a centrarse en los ritos y la espiritualidad del té dadas las existentes condiciones objetivas¹⁴. Sin embargo, este reconocimiento no significa que la ceremonia del té china sea más débil que su contraparte japonesa en valores artístico y en la búsqueda de la espiritualidad.

La ceremonia del té japonesa existe como una forma artística de relativa independencia, mientras que la ceremonia del té china se ha filtrado en todo tipo de formas culturales y artísticas y en todos los aspectos de la

[12] Sobre la aportación de Murata Jukō a la ceremonia del té japonesa, véase Sōshitsu y Morris (1998, 119-145).

[13] *The Book of Tea*, Okakura Kakuzo, Duffield & Company, 1906.

[14] Para conocer más sobre la estética de la ceremonia del té japonesa, véase Lee (1962, 3-12) y Gómez (2020, 80-98).

sociedad. En China, no es exagerado afirmar que todo en la vida pueda asociarse con la ceremonia del té y que el té impregna todos los aspectos de la vida diaria. Por esta razón, sería contradictoria establecer la ceremonia del té china como una disciplina exigente o estricta, como lo hace la ceremonia del té japonesa.

La idea de la unidad del té y el zen se estableció en China a través de la influencia de Lu Yu¹⁵. Los chinos ya habían incorporado la ceremonia del té como un elemento indispensable de su vida. La ceremonia del té china no está restringida por el zen, sino que incorpora la comprensión confucianista y el pragmatismo valorado por el pensamiento taoísta. Los japoneses se regocijaron en su descubrimiento del pensamiento budista y construyeron su ceremonia del té sobre sus entendimientos religiosos. La pura búsqueda espiritual en las prácticas de la adoración de la pluralidad de dioses nativos y el zen forastero hace que lo religioso y lo ritual ocupen una posición dominante en la ceremonia del té japonesa.

Las diferencias en pensamientos de las ceremonias del té china y japonesa también se manifiestan en las prácticas. Por ejemplo, cuando un anfitrión comparte el té con los visitantes, deja el mejor aspecto de la colocación de la ceremonia a los visitantes para mostrar respeto. Mientras que los japoneses se enfrentan al frente del utensilio principal de la ceremonia por su reverencia por la tetera. Otro ejemplo, cuando los chinos toman el té, dejan algunos restos en sus tazas para mostrar su elegancia y por un buen sentido metafórico de abundantes recursos en la vida. Mientras que los japoneses acaban con toda la infusión en sus tazas para estar agradecidos por la bendición de la naturaleza. Además de los ritos entre personas y objetos, otro elemento importante en la ceremonia del té japonesa es la relación espacial entre los utensilios del té. De esta manera, se mantiene una distancia, una medida y una trayectoria de movimiento adecuadas entre los diferentes utensilios de té, que deben organizarse de una manera estéticamente ordenada y estética. En contraste, en la ceremonia del té chino, se valora una belleza involuntaria que no está hecha o planeada por el hombre.

Los utensilios para la ceremonia del té china buscan una perfección y belleza. Las colecciones de la corte siempre están exquisitamente elaboradas, mientras que las de producción popular adoptan un estilo rústico y son las favoritas de los literatos. En contraste, los japoneses establecen un estándar uniforme con respecto al estilo de los utensilios del té, y ponen énfasis en una belleza natural y sin adornos. Incluso hacen que sus servilletas tengan formas irregulares para indicar que no son manipuladas inten-

[15] Benn (2015: 96-116) en el capítulo *The Patron Saint of Tea: Religious Aspects of the Life and Work of Lu Yu* de su libro explica también ese aspecto religioso que el gran maestro Lu Yu contribuye al té chino.

cionalmente por el esfuerzo humano. Los chinos siempre están motivados por una búsqueda de la perfección, mientras que los japoneses conservan conscientemente las imperfecciones. Por ejemplo, en Japón, el recipiente de agua debe estar hecho de madera o bambú con cicatrices; o el batidor de té debe tener sus puntas inacabadas reveladas; o los agujeros de gusanos sobre las columnas de la cámara de té deben ser evidentes. En resumen, los chinos son menos moderados en su ceremonia del té, mientras que los japoneses incorporan profundos entendimientos religiosos en su cultura del té. Por lo tanto, la ceremonia del té japonesa se aproxima a una forma de artes escénicas, en la que el anfitrión, los invitados y los sujetos participan como iguales. La ceremonia del té china está orientada a la práctica y prioriza la calidad de la infusión del té. Además, es una creencia establecida en la cultura china que los caballeros son parecidos pero diferentes. De esta manera, la ceremonia del té china exhibe una rica diversidad y no está sujeta al mismo conjunto de reglas establecidas.

Cuando la ceremonia del té de la antigua China se extendió a Japón, se estableció, floreció y maduró, la ceremonia moderna de China ya deja de influir en el sistema establecido y defendido por la ceremonia del té japonesa. Y la singularidad y la estética de dicha ceremonia se ve destacada. En la representación de la ceremonia del té japonesa y las artes relacionadas, como los jardines japoneses y el arte floral, es de costumbre crear el concepto la palabra “*shuku*” combinando las dos palabras *Wabi* y *Sabi* con el fin de describir este temperamento único. *Wabi* es un vocablo creado por los japoneses, y Okakura Kakuzo la interpreta como imperfección en su *Libro del té*. Evidentemente, esta interpretación no puede satisfacer a los lectores del Oriente de Asia. Es difícil encontrar una palabra sinónimica equivalente para representar su sentido exacto. Si entendemos el ideal de *Wabi* desde un punto opuesto, los conceptos contrarios son: la plenitud del espacio, la eternidad del tiempo, la exuberancia de los colores, la suavidad de las líneas, la plenitud del volumen, la suavidad de la textura, el brillo de la luz, el ruido de la audición, la fuerza de la dureza, la abundancia de materiales, el grado de infinito, la perfección del grado, la perfección de la trayectoria, el choque de las impresiones, el equilibrio de la distribución, la habilidad de la habilidad, la conformidad de elección, etc. Y todos los conceptos de torpeza, astringencia, marchitez, oscuridad, cautelo, anudadura, delgadez, simpleza, pobreza, decadencia, salvajez, etc., están más cercanos a *Wabi*. Al describir el sentimiento estético de la ceremonia del té japonesa y las artes relacionadas, se prefiere una palabra compuesta china “serenidad-tranquilidad”, que es más adecuada para el concepto “*shuku*”. En estos dos caracteres chinos opuestos, el primer carácter es una representación refinada del estado “*shuku*” de la ceremonia del té japonesa, y el último carácter es el

sentimiento psicológico del observador de la respuesta al “*shuku*”, y entre las dos palabras hay una coincidencia entre sus sentidos, pero emocionalmente no son necesariamente coherentes.

El libro del té de Tenshin Okakura se escribió a principios del siglo XX. El autor sostiene que después de años de turbulencia nacional, los chinos ya habían perdido su pasión por el té y no se preocupaban por nada más que su sabor. El té chino todavía era aromático como de costumbre, pero el romance de la dinastía Tang y la ritualidad de la dinastía Song ya no podían ser identificados. Si Tenshin Okakura pudiera ver con sus propios ojos la China de hoy, podría ver el panorama más amplio y ver el lugar de nacimiento de la cultura japonesa del té. El té que los chinos han sostenido en la mano durante miles de años no solo ha preservado, sino que ha mejorado el romance de los Tang, la ritualidad de los Song y la simplicidad de los Ming, todos los cuales han sobrevivido a las pruebas del tiempo.

4. La Antigua Ruta del Té

La Antigua Ruta del Té es de importancia prominente para la historia de la civilización, ya que rompió la frontera entre el comercio exterior y la propagación cultural. Su prosperidad dependía en gran medida de que el té era el principal portador en las circulaciones comerciales y culturales. La ruta evolucionó a partir de intercambios comerciales entre los caballos y el té de las dinastías Tang y Song. En ese momento, los caballos eran un producto raro en el centro de China, mientras que el té era escaso en la región tibetana. Por lo tanto, los comerciantes aprovecharon esta oportunidad y sus negocios prosperaron. Con la aparición y el desarrollo de los intercambios de los caballos y el té, gradualmente, el comercio entre la parte central de China y la región tibetana se estabilizó, se expandió y se sistematizó. En este contexto, surgió una red de transporte gigantesco con las tres rutas entre Qinghai y el Tíbet, Sichuan y el Tíbet, y Yunnan y el Tíbet como arterias, que más tarde se conoció como la “Antigua Ruta del Té”.

No podemos hablar de la Antigua Ruta del Té sin mencionar la Ruta de la Seda. Este último es más famoso, ya que era una ruta internacional que empezaba desde Chang’an¹⁶, recurría hacia el oeste atravesando Asia y Europa, y finalmente conectaba la antigua civilización china con sus contrapartes en Grecia y Roma. Aunque la Antigua Ruta del Té se extendía a los países del sur de Asia, seguía siendo principalmente una ruta que unía a los grupos étnicos de Han y los tibetanos. La Ruta de la Seda estaba desti-

[16] Capital antigua de China, en el emplazamiento de la actual Xi’an. Llegó a ser la capital de más de diez dinastías en la historia de China.

nada principalmente a la entrega de seda, porcelana, pieles, especias, jade, plantas, hierbas y otros productos básicos, mientras que la Ruta del Té se originó en el comercio de caballos y té, que constituía su negocio principal, aunque finalmente abarcó otros productos básicos. Sin embargo, esto no significa que la Antigua Ruta del Té fuera inferior a la Ruta de la Seda. Los hallazgos arqueológicos han demostrado que el primero es mucho más antiguo que el segundo, aunque solo se hizo bien conocido en las dinastías Tang y Song. Además de esto, la Ruta del Té no tiene rival en términos de la altitud recorrida llegando a la meseta Qinghai-tibetana, comúnmente conocida como el Techo del Mundo. Bajo las limitaciones de las técnicas de transporte en aquellas épocas antiguas, la complicidad geográfica y la escabrosidad de los caminos son inimaginables para nosotros.

La aparición de la Antigua Ruta del Té no solo es económica y culturalmente significativa, sino también es de suma importancia en el sentido político y estratégico para la antigua China. Por un lado, el gobierno central fortaleció su relación con las zonas fronterizas a través de los intercambios de productos básicos y obtuvo caballos de guerra para mejorar sus fuerzas militares. Por otro lado, el trueque a lo largo de esta ruta permitió que el comercio se llevara a cabo sin moneda metálica que pudiera usarse para fabricar armas. El té no se podía obtener en las zonas de la frontera debido a sus duras condiciones naturales. Aunque los grupos étnicos que viven en el límite se alimentan principalmente de carne, todavía necesitan el té para reducir las grasas y disipar el calor interior. En un sentido científico, las sustancias alcalinas en el té pueden neutralizar los componentes ácidos en la carne para restaurar un equilibrio físico interno. Por lo tanto, cuando los grupos étnicos en las fronteras se levantaban, el gobierno central podía apaciguarlos sin emplear su ejército imponiendo simplemente el embargo del té¹⁷.

Los hechos anteriormente mencionados parecen no estar relacionados a un nivel profundo con el té. Pero en realidad, ejemplifican la importancia del té para la economía china, y la medida en que el té es visto como parte de la identidad y psicología nacional. El té que se transportaba a lo largo de la Antigua Ruta del Té se componía predominantemente del té post-fermentado, con el té de Pu-erh¹⁸ incluido. Se percibe que los grupos étnicos en las fronteras chinas tienen unos estilos de vida rebeldes, lo cual se refleja en sus elecciones de los tés. Por supuesto, su preferencia por el

[17] Zhao, Guodong (2015) utiliza materiales históricos para ilustrar la única importancia política y económica de la Antigua Ruta del del Té y del té negro para Tíbet.

[18] Zhang, J (2014) examina en su libro cómo el lugar y el terreno, la artesanía y la fermentación, el poder estatal y las rutas comerciales históricas han sido factores que definen el té Pu-erh.

té post-fermentado se debe de hecho a su hábito de mezclar el té con leche y mantequilla, y también por consideración de preservar la calidad en el largo viaje de transporte. La Antigua Ruta del Té no solo es conocida por su precipitación y dureza de sus caminos, sino también por sus numerosas anécdotas. Por ejemplo, se cree ampliamente que la pila húmeda se inspiró en la experiencia de los comerciantes del té que recorrían la ruta. Durante el recorrido del transporte, la humedad impregnó accidentalmente el paquete de tortas del té o pasando por zonas calurosas y húmedas, y aceleró así el proceso de fermentación. Aunque esta suposición sobre la experiencia en los campos silvestres suena bien fundamentada, no se ha demostrado con ninguna evidencia concreta.

De la misma difusión horizontal, el vecino del este de China, Japón observa estrictamente la ceremonia del té originalmente celebrada en la antigua China, mientras los residentes tibetanos que viven a lo largo de la Antigua Ruta del Té han localizado el té negro de una manera innovadora, mezclándolo con leche y mantequilla. Los japoneses también han aceptado los pensamientos del zen de los antiguos chinos y los han nutrido a través de la preservación de la ceremonia del té china, mientras que los tibetanos todavía se adhieren a su budismo tibetano tomando su té de leche y mantequilla. Es evidente que en la práctica la cultura del té en la Antigua Ruta del Té se adapta rápidamente a las costumbres y circunstancias locales y comparando con la sensibilidad formal de la ceremonia del té japonesa, cede más atención a las funciones prácticas del té. En otras palabras, a través de la propagación horizontal en la geografía, la espiritualidad y ritualidad de la ceremonia del té china se ha extendido a través de la ceremonia japonesa. Y la prudencia y flexibilidad de esa misma se ha mostrado vivamente a través de la Antigua Ruta del Té.

5. Referencias bibliográficas

- Benn, J. A. (2015). *Tea in China: A Religious and Cultural History*. University of Hawai'i Press.
- Bertsch, W. (2009). The Use of Tea Bricks as Currency among the Tibetans. *The Tibet Journal*, 34 (2), 35–80.
- Ebrey, P. B. (2014). *Emperor Huizong*. Harvard University Press.
- Fernández Gómez, R. (2020). La belleza en la sombra de una taza de té: la estética de la imperfección en Japón. *Fedro, Revista De Estética Y Teoría De Las Artes*, 18, (80–98).

- Institute of Cultural Relics of Shaanxi Province. 2007. *Report Of Archaeological Excavation At Famen Temple* (法门寺考古发掘报告). Beijing: Cultural Relics Publishing House.
- Lee, S. E. (1962). Contrasts in Chinese and Japanese Art. *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 21(1), 3–12
- Lu, Yu (Dinastía Tang). 2010. *Clásico de té*. Zhengzhou: Zhongzhou Guji Publications.
- Luo, Jialin. 2016. *El libro del té de China Segunda edición*. (中国茶书 第二版). Beijing: Tsinghua University Press.
- Okakura, Kakuzo. 1906. *The Book of Tea*. Duffield & Company.
- Sōshitsu, S. & Morris, V. D. (1998). *The Japanese Way of Tea: From Its Origins in China to Sen Rikyu*. University of Hawai'i Press.
- Teng, Jun. 1992. *Introducción a la cultura de la ceremonia del té japonesa* (日本茶道文化概论). Beijing: Oriental Publications.
- Zhang, J. (2014). *Puer Tea: Ancient Caravans and Urban Chic*. University of Washington Press.
- Zhao, Guodong (2015). *Té y Tíbet: cultura, historia y sociedad* (茶叶与西藏: 文化、历史与社会). Lhasa: People's Publishing House of Tibet.