

Numeri Primi

•  
24

Copyright  
© Edizioni Tlon

Copyright  
© Edizioni Tlon

Lucie Azema

# LE STRADE DEL TÈ

Sorseggiare il tempo

Traduzione di Nunzia De Palma



**TLON**

Lucie Azema

*Le strade del tè. Sorseggiare il tempo*

Titolo originale

*L'Usage du thé. Une histoire sensible du bout du monde*

© Flammarion, Paris, 2022

© 2023 Edizioni Tlon

Tutti i diritti riservati

*Traduzione*

Nunzia De Palma

*Copertina*

Caterina Di Paolo

*Immagine in copertina*

Rielaborazione grafica di *Un tè a Teheran, Iran*, 2022 (© Lucie Azema);  
Lionel Pincus and Princess Firyal Map Division, *The World*, The New  
York Public Library Digital Collections, 1880 ([https://digitalcol-  
lections.nypl.org/items/510d47e3-719e-a3d9-e040-e00a18064a99](https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47e3-719e-a3d9-e040-e00a18064a99))

ISBN: 9791255540243

## INDICE

INTRODUZIONE	13
In principio era l'acqua	15
Strade linguistiche	21
Di tutti i colori	23
Orizzonti intimi	26

### *Parte prima*

#### PEREGRINAZIONI

##### SPEZZARE LA LINEA DELL'ORIZZONTE

1. LE VIE DEL TÈ	39
Mille e un tesoro	40
Tè in cambio di cavalli	43
Lancio del disco	47
2. VAGABONDI DEL TÈ	49
Lu Yu, il monaco errante del tè	50
Buoni, brutti e cattivi	53
Qualcuno volò sul nido di spie	55
Per mari e per monti	56
Al centro del triangolo	59
La spia che venne dal freddo	61

3. LA ROTTA DEL TÈ	67
La dipartita della carovana	68
In cattiva Compagnia	71
Zucchero e fiele	76

*Parte seconda*

SCALI

NAVIGARE A TAPPE

1. AL CROCEVIA DI MONDI	91
Un palazzo per i carovanieri	93
Il gioco dell'amore e del caso	98
Avanzare verso gli altri	102
2. TERRITORI DEL GUSTO	107
Dalla Cina al Giappone: la corsa al silenzio	108
Verso il subcontinente indiano:	
le nozze delle spezie e del latte	112
Dalla Siberia fino al Caucaso e all'Asia centrale:	
sua maestà il samovar	117
Verso la Persia: i rigogliosi labirinti dell'ospitalità	123
3. TAZZE APPESE AL CHiodo	131
Tè di prima classe	131
La bevanda del povero	133
Sono le cinque	136
Raccogliatrici sotto la luna	138
Cattiva fama	139
Finestra sull'interno	141

*Parte terza*  
ATTRACCHI  
CONSOLIDARE GLI ORMEGGI

1. L'EFFRAZIONE DEI SENSI	157
La vista	158
L'udito	160
Il tatto	162
Il gusto e l'odorato	164
2. A PROVA DI TEMPO	169
Il tempo sospeso	169
Il tempo perduto	173
Il tempo ritrovato	176
3. IL PARTITO PRESO DEGLI OGGETTI	179
Stigmate intime	180
Una memoria di teiera	184
Insostenibile leggerezza	186
4. DALL'OMBRA ALLA LUCE	189
CONCLUSIONE	195
RINGRAZIAMENTI	197
BIBLIOGRAFIA	199
CREDITI FOTOGRAFICI	203

Copyright  
© Edizioni Tlon



LE STRADE DEL TÈ

Copyright  
© Edizioni Tlon

Copyright  
© Edizioni Tlon

*Anche se il rifugio  
di questa notte è insicuro  
e la tua meta ancora lontana  
sappi che non esiste  
strada che non abbia una fine.  
Non essere triste.*

Hāfez



Copyright  
Edizioni

Copyright  
© Edizioni Tlon

## INTRODUZIONE

Uno c'era, uno non c'era. Così si aprono le storie ai confini del mondo, le storie situate all'Est del mondo. Con questa formula cominciano tutti i racconti persiani, l'equivalente del nostro "C'era una volta". *Yeki bud, yeki nabud. Uno c'era, uno non c'era.* È il canto dei mendicanti che passano sotto le finestre per raccontare storie, ai quali si cala una banconota le sere senza luna, quando la città sembra schiacciata sotto i singhiozzi. All'imbrunire, quando i giardini si coprono d'ebano e i contorni del salotto si trasformano in rive insondabili, queste poche parole invitano a rannicchiarsi attorno al *korsi*, un antico elemento d'arredo tipico delle case persiane: una sorta di tavolino sotto cui si sistema un braciere, seppellito poi sotto tovaglie e coperte. Subito appare il corteo delle tazze di tè, melograni e pistacchi, poi, finalmente, si sciolgono gli ormeggi. «Uno c'era, uno non c'era». Con questa frase, che esprime allo stesso tempo la presenza e l'assenza, hanno inizio le strade immobili.

Qualche anno fa, conclusi gli studi, avevo trovato lavoro come commessa in un negozio di tè della *rive gauche*, a Parigi. Quell'episodio della mia vita mi sembra tutt'oggi una parentesi magica, una fase d'iniziazione intensa durante la quale ho potuto dare sfogo a una curiosità vorace. Per quanto possa sembrare insolito, ho l'impressione che quel periodo abbia rappresentato

anche una serie di viaggi. Nel retro del negozio, uno spazio minuscolo invaso dai sacchi di tè dove io e i miei colleghi passavamo le nostre pause e assaggiavamo i nuovi arrivi, sul mio armadietto avevo attaccato un'immagine dell'avventuriera Alexandra David-Néel. Questa scelta non era solo dovuta all'ossessione che nutro all'epoca per questa figura. David-Néel era anche una grande consumatrice di tè, ed è proprio nei testi che scrisse mentre esplorava il Tibet all'inizio del XX secolo che ho scoperto per la prima volta l'esistenza del *po cha*, il tè al burro di dri (la femmina di yak). David-Néel scrive:

È la volta del tè. Strappo un pezzettino della mattonella compressa, dura come una pietra, fatta sia di legno che di foglie di arboscello. Questo viene un po' frantumato nella mano e gettato quindi nell'acqua: dopo poco che bolle vengono aggiunti sale e burro. In effetti è una seconda minestra, tanto più che nelle nostre ciotole ci aggiungiamo la *tsampa*.<sup>1</sup>

Durante il viaggio a Darjeeling, dove vive una grande comunità tibetana rifugiata lì negli anni Cinquanta in seguito all'invasione cinese del Tibet, ho voluto provare anch'io questa strana bevanda, con la testa piena dei libri di David-Néel. Quando la proprietaria dell'albergo ha poggiato davanti a me questa zuppa cremosa – un composto che sembrava più latte che tè –, ho avuto la curiosa impressione di catapultarmi in un romanzo d'avventura. Ero seduta lì, nella luce tranquilla del pomeriggio che diventava sera, le mani attorno a una tazza calda poggiata su una tovaglia di plastica, in lontananza il suono di un piccolo televisore accompagnato dal fischio dell'enorme bollitore in rame

<sup>1</sup> A. David-Néel, *Viaggio di una parigina a Lhasa*, a cura di E. Gut, Voland, Roma 2013, pp. 166-167.

dietro il bancone. Ero l'immagine stessa dell'immobilità felice, eppure quella tazza di tè si era già impadronita della mia immaginazione, illuminava visioni lontane, mi metteva in movimento. Senza saperlo, o senza esserne cosciente, mi ero imbarcata per un lungo viaggio.

L'esperienza del tè è sempre stata profondamente legata a quella delle strade e del viaggio. Scoperta nel sud della Cina migliaia di anni fa, questa bevanda ha dovuto spezzare la linea dell'orizzonte, attraversare le steppe dell'Asia centrale e i mari del globo per arrivare fino a noi. Da tempi immemorabili il tè evoca una serie di personaggi che hanno partecipato alle sue avventure: cantastorie, marinai, carovanieri sulla Via della seta, spie, botanisti, poeti, viaggiatrici e viaggiatori, cortigiane, facchini, schiavi, raccoglitori. Il suo commercio ha contribuito a modellare spazi e paesaggi. Il tè è una bevanda in movimento, che procede da Oriente verso Occidente, in direzione opposta rispetto alle grandi ondate di viaggio della Storia.

#### IN PRINCIPIO ERA L'ACQUA

Nel XVI secolo, il grande maestro del tè giapponese Sen no Rikyū affidò al mondo la frase che sarebbe diventata una tra le più famose sull'arte del tè: «Il tè non è altro che scaldare l'acqua, preparare il tè e berlo come si conviene. Questo è quanto dovete sapere». Una spiegazione ferrea, che scoraggerebbe chiunque voglia scrivere un libro sulla bevanda ancor prima di cominciare.

Eppure le istruzioni di Rikyū mettono in evidenza un aspetto sul quale ci si può soffermare: l'acqua è il primo elemento del tè. È proprio al contatto con essa che la foglia si schiude, rilascia l'aroma, il profumo, la grana: l'acqua di cattiva qualità



Bibita iraniana allo sciroppo e al cetriolo

15/06/2018



uccide le potenzialità della pianta; l'acqua troppo calda rende il tè amaro; l'incontro con alcuni materiali, come la porcellana, conferisce alla bevanda una freschezza sorgiva. Si legge spesso che il tè è la bevanda più consumata al mondo dopo l'acqua, ma il tè è acqua. Nell'antica Cina, un vero esperto di tè poteva individuare immediatamente da dove venisse l'acqua che era stata associata alla pianta: da una sorgente di montagna, da un fiume, da un pozzo, dalla rugiada del mattino. Nell'VIII secolo il maestro cinese del tè Lu Yu suggeriva: «Fra le acque montane si scelgano per prime quella che gocciola da stalattiti e quella che si raccoglie in pozze fra le rocce».<sup>2</sup> Le appassionate e gli appassionati di tè sono stati avvertiti. All'epoca, in Cina, i ricchi intenditori di tè non esitavano a farsi portare l'acqua da migliaia di chilometri di distanza, di solito da una sorgente nei pressi del giardino in cui il tè che bevevano era stato coltivato, e la facevano trasportare in recipienti di pietra sigillati.<sup>3</sup> Chi mi conosce bene si diverte, o a volte s'infastidisce, quando spiego che preferisco usare l'acqua minerale (anziché l'acqua del rubinetto) per l'infusione del tè: in realtà non sanno a quale mania sono sfuggiti.

Anche la leggenda della scoperta del tè testimonia l'importanza dell'acqua. Tutto avrebbe avuto inizio due millenni prima di Cristo, quando l'imperatore Shennong beveva una tazza di acqua calda all'ombra di un albero, come faceva di solito. Shennong era un sovrano leggendario della Cina, considerato il padre dell'agricoltura e della medicina cinesi, soprannominato «Dio dei cinque cereali». L'imperatore consigliava ai suoi

<sup>2</sup> Lu Yu, *Il canone del tè*, a cura di M. Ceresa, Leonardo Editore, Milano 1990, p. 111.

<sup>3</sup> Cfr. J. Blofeld, *L'arte cinese del tè. Manuale pratico di un'arte tradizionale*, tr. di L. Pierantoni, Edizioni Mediterranee, Roma 1991.

sudditi di bere solo acqua previamente bollita. Un giorno una foglia dell'albero sotto il quale si era seduto cadde nella tazza. L'acqua cambiò colore e assunse un profumo inatteso. Shennong assaggiò la bevanda e la trovò molto saporita. L'albero misterioso non era altro che la pianta del tè. Il tè era nato.

In Asia esiste ancora l'abitudine di bere semplice acqua calda o di comprarla. John Blofeld, uno scrittore inglese del xx secolo che viaggiò in Cina per decenni, racconta che in alcuni luoghi era persino possibile portare il proprio tè e acquistare solo dell'acqua calda.

Vi erano anche centinaia di piccole botteghe aperte giorno e notte, ognuna delle quali possedeva una cosiddetta stufa per il tè che forniva, però, solo acqua – bollente, calda e persino fredda! [...] Chi voleva il tè doveva portarsi le foglie e la teiera da casa, riempirla con l'acqua scaldata sulla stufa, pagare una moneta di rame e andarsene precipitosamente per lasciare il posto alle persone che, in fila, aspettavano pazientemente il loro turno.<sup>4</sup>

L'acqua non è solo importante per preparare un ottimo tè. È soprattutto un universo sensoriale che si dispiega: il mormorio di una sorgente che scorre alla luce del mattino; l'immagine della foschia sulle piantagioni di tè, quella della pioggia che scivola lungo pendii o colline coperte di piante di tè; il vapore dell'acqua che fa fischiare un bollitore; la comparsa tremolante delle bollicine sulla superficie del liquido caldo – che Lu Yu descrive come «perle di una collana, [che] si raccolgono lungo il bordo del recipiente come in una sorgente gorgogliante».<sup>5</sup> Nella cerimonia giapponese del tè, chiamata *cha no yu*, espressione

<sup>4</sup> Ivi, pp. 64-65.

<sup>5</sup> Lu Yü, *Il canone del tè*, op. cit., p. 113.



Un negozio a Darjeeling, India

01/02/2017



che significa letteralmente “acqua calda per il tè”, i gesti con cui si maneggia l’acqua hanno un’importanza particolare: esiste l’acqua che si prende alla superficie del bollitore con un mestolo in bambù, quella che si prende al fondo, l’acqua di lavaggio, e anche la maniera di versare l’acqua nella tazza segue regole precise. Nella cerimonia cinese del *gong fu cha*, le foglie di alcuni tipi di tè, più fragili, vengono prima sciacquate nell’acqua fredda, affinché si aprano leggermente e si eviti un contatto troppo violento con l’acqua bollente (che potrebbe rovinarle). L’acqua calma, tranquillizza, crea un legame speciale con la natura, e per questo dona al tè una dimensione più ampia: lo fa traboccare al di là dei limiti di una tazza o di una ciotola. Tutt’oggi non sorprende constatare che il canale YouTube di Aziza Ramikhanova, una donna residente nella campagna dell’Azerbaigian, conti vari milioni di visualizzazioni: vi si possono trovare centinaia di ore di video quasi totalmente silenziosi, filmati da suo figlio. In uno di questi, per esempio, si vede Aziza preparare un samovar di rose nel mezzo della natura, con dell’acqua che lei stessa attinge da una sorgente, circondata dal canto degli uccelli.<sup>6</sup> Non a caso, in azero la parola *çay* significa sia “tè” che “fiume”.

L’elemento principale di una bevanda così avventurosa come il tè non poteva quindi essere che l’acqua, simbolo di ciò che è lontano: porta aperta sull’immaginario e sull’orizzonte. Poiché, non dimentichiamolo, l’acqua è anche uno dei mezzi attraverso i quali il tè è arrivato fino in Europa: al di là delle strade terrestri, gli oceani hanno permesso di far viaggiare questa bevanda fino a noi, e i suoi diversi percorsi hanno generato affascinanti conseguenze linguistiche.

<sup>6</sup> Il canale YouTube si chiama Country Life Vlog.

Se la parola “caffè” deriva, nella maggioranza delle lingue, dal termine arabo *qahwa*, il nome utilizzato nel mondo intero per designare il “tè” o il *cha(y)* proviene da due lingue cinesi diverse. Innanzitutto bisogna precisare che l’ideogramma che esprime il tè, 茶, è usato in tutta la Cina. Durante la mia prima lezione di cinese mandarino all’università, l’insegnante l’aveva tracciato su una grande lavagna bianca: era l’esempio che aveva scelto per spiegarci il sistema dei radicali nella costruzione degli ideogrammi. Infatti 茶 è formato dall’alto in basso dal radicale dell’erba, quello dell’uomo e quello dell’albero. L’associazione dei tre elementi permette di esprimere l’idea del tè come bevanda. Questo sistema, che ignoravo fino a quel momento, aveva provocato in me un grande turbamento poetico, a riprova del fatto che le grammatiche contengono la sensibilità suprema dell’essere umano. Questo ideogramma è pronunciato diversamente in base alla regione, ed è proprio per questo che nel mondo esistono due maniere di nominare il tè, a seconda delle strade che la pianta ha imboccato per viaggiare fino a una certa lingua: per via terrestre o marina.

In effetti per secoli il tè viaggiò solo attraverso la via delle carovane: in un primo momento si spostò su un tratto che legava il sud della Cina alla regione del Tibet (chiamata anche “la via del tè e dei cavalli”). In seguito il suo commercio si estese anche alle regioni della Siberia e dell’Asia centrale. Tutte le lingue che conobbero il tè in questo periodo utilizzano quindi il termine cinese mandarino *cha*, o un suo derivato (*chay*, *chây*, *çay*, *ceai*). È il caso del giapponese, del coreano, del russo, dell’hindi, del persiano, del turco, dell’arabo parlato in Medio Oriente, del rumeno, ecc. A partire dal XVII secolo il commercio del tè

cambiò a causa dell'espansione della Compagnia olandese delle Indie orientali, che portò in Europa le prime casse di tè. Gli olandesi, in quel periodo grandi navigatori – e grandi colonizzatori –, fondarono varie basi commerciali e cominciarono a fare affari con i porti della costa sud-orientale della Cina, in particolare quelli situati nella provincia del Fujian, dove si parla il minnan, una lingua cinese meridionale che chiama la famosa pianta *taay*. La maggioranza delle lingue dei Paesi dell'Europa occidentale che videro arrivare il tè via mare (attraverso il commercio olandese) adottarono quindi questa pronuncia: *thee*, tè, *tea*, *tee*, *thé*... È il caso del francese, dell'inglese, dell'italiano, del tedesco, ecc. Ciò nonostante, esistono delle eccezioni, come in polacco (*herbata*); o in portoghese, lingua che non rispetta la regola e utilizza la parola *chá*.

Tutto ciò, e perfino i suoi diversi nomi, ci dimostra che la storia del tè è fortemente intrecciata a quella del viaggio e dell'esplorazione. Questa duplicità quasi perfetta tra le potenze europee (che utilizzano *té*) da un lato, e i Paesi asiatici, primi consumatori di tè, (che utilizzano *cha[y]*) dall'altro testimonia che, oltre al viaggio, anche la colonizzazione prende parte alla storia di questa bevanda millenaria, assieme ai suoi corollari pressoché immediati: il lavoro forzato e la schiavitù. Tali aspetti non possono essere tralasciati: sono esistite le vie del tè e la rotta del tè, e la brutalità di quest'ultima ha favorito il funzionamento delle prime.



## DI TUTTI I COLORI

Durante questa corsa al potere e alla supremazia degli imperi, gli inglesi idearono vari stratagemmi per rubare alla Cina il segreto del tè, segreto che il Celeste Impero custodiva gelosamente da secoli. La posta in gioco, il mistero che ossessionava gli inglesi sin dal XVII secolo, era distinguere le piante che fornivano il tè nero da quelle che fornivano il tè verde. L'enigma si fondava in realtà su un errore. Fu Robert Fortune, studioso di botanica e spia, inviato in missione in Cina nel XIX secolo, a scoprirlo dopo aver attraversato il Paese in lungo e in largo per vari anni. Più volte gli sembrò di scorgere delle piante di tè verde su alcune colline riservate al tè nero, e la cosa non gli era chiara. Dopo varie ricerche, comprese che tutti i colori del tè venivano in realtà da un'unica pianta: la *camellia sinensis*, un arbusto in origine endemico in Cina, poi addomesticato nel primo millennio a.C. La scoperta di Fortune, il cui cognome sembra annunciare una sorta di predestinazione, si rivelò molto importante per il mondo occidentale. Fortune scrive: «Dimostrerò che anche coloro che avevano la miglior capacità di giudizio si sono sbagliati e che la gran parte dei tè neri e verdi che arrivano ogni anno in Europa e in America dalla Cina proviene dalla stessa specie o varietà».<sup>7</sup> È la trasformazione che subisce la foglia, in particolare l'ossidazione o la fermentazione, che permette di ottenere un tè diverso. Il mistero dei colori del tè era stato svelato e ora a Fortune non restava che rubare alcune piante per portarle in India, cosa che riuscì a fare dopo alcune avventure rocambolesche.

<sup>7</sup> R. Fortune, *Three Years' Wanderings in the Northern Provinces of China*, Spottiswoode and Shaw, London 1847, kindle ed. Dove non diversamente specificato, le traduzioni in italiano delle citazioni sono a cura della traduttrice [N.d.R.].

In Occidente la distinzione tra tè nero e tè verde è stata per molto tempo la più importante – e lo è ancora oggi. Nel XIX secolo, un'epoca in cui l'effetto di questa bevanda sull'umore era motivo di grande interesse, alcuni medici pubblicarono persino dei testi secondo cui il tè nero stimola, mentre il tè verde rende tristi.<sup>8</sup> Inoltre, i mercati europei dell'epoca reclamavano dei tè che, dopo l'infusione, assumessero un colore brillante e deciso. Robert Fortune racconta, per esempio, che per soddisfare questa richiesta, alcuni produttori in Cina non esitavano a macinare del blu di Prussia con frammenti di gesso e applicare il composto all'ultima tappa di riscaldamento della foglia di tè. Quest'operazione, che rendeva blu le mani dei lavoratori, faceva sì che la bevanda, durante l'infusione, assumesse un colore verde scuro. «È incredibile», scrive Fortune, «che uomini civilizzati preferiscano i tè [...] tinti a quelli naturali, e, in questo caso, capisco perfettamente che i cinesi considerino gli europei dei barbari».<sup>9</sup>

La sola distinzione tra tè nero e tè verde è, in realtà, inesatta. Innanzitutto, per ciò che in Europa viene chiamato tè nero, in Cina si usa l'appellativo “rosso”. Inoltre, esistono molti altri colori che offrono un ventaglio infinito di sapori: tè “blu” (*oolong*), tè “bianco”, tè “giallo”, e, il più antico, il capostipite, il tè “scuro” (*pu-erh*). Questo è il tè dal gusto terroso che ha viaggiato nelle prime carovane sotto forma di dischetti: un tè fermentato, che si conserva più a lungo e che può quindi

<sup>8</sup> Si può consultare uno di questi testi, scritto da un certo dottor Trousseau e accluso a quello di J.-G. Houssaye, esperto e mercante di tè del XIX secolo, in J.-G. Houssaye, *Le Thé pour oublier le bruit du monde*, Espaces & Signes, Paris 2019.

<sup>9</sup> R. Fortune, *Voyage agricole et horticole en Chine*, tr. di M. Le Baron De Lagarde Montlezun, Paris 1853, p. 41.





Nel treno in Uzbekistan

25/12/2021



sopportare i lunghi viaggi attraverso la Cina, le montagne del Tibet o le steppe dell'Asia Centrale. Gli altri tè, in particolare il tè verde, sono più fragili e si accontentano di un'esistenza più sedentaria. I tè sono come gli esseri umani.

## ORIZZONTI INTIMI

Come qualsiasi pianta, il tè ha regole botaniche proprie e, fra queste leggi immutabili, c'è quella dell'alternanza tra periodi di crescita e di dormienza. Durante i lunghi mesi invernali in cui la luce si riduce e le temperature si abbassano, la pianta del tè è dormiente, il suo sviluppo rallenta e all'arrivo della primavera, le prime foglie hanno un'incredibile forza aromatica. La dormienza è un fenomeno comune a molte specie, animali e vegetali, e simboleggia l'ideale alternanza tra movimento e sedentarietà tipica del viaggio, un cambiamento attraverso cui è possibile esplorare il proprio territorio personale.

Questa bevanda e la sua storia, segnata dalle strade, ci invitano a prendere il largo, a seguire una traiettoria più o meno definita. Eppure, per quanto riguarda le già citate "vie del tè", si tratta in realtà di un insieme di tappe: non un cammino lineare, ma un fascio di luoghi, di oasi culturali e umane. Perché il tè, che custodisce l'ebbrezza dell'avventura, si consuma paradossalmente nei momenti di sedentarietà, di sospensione del tempo, di ritorno a sé. Grazie all'intimità e agli incontri che provoca, il tè apre una finestra sul momento presente permettendo di ricongiungerci con noi stessi e con gli altri. È così che, cambiando continuamente e adottando le specificità dei luoghi che attraversa, il tè è diventato parte di numerose culture.

Grazie a questo suo dualismo, tra nomadismo e sedentarietà, il tè ci invita ad abbracciare le nostre peregrinazioni e i nostri attracchi, ad avvicinarci a una concezione del viaggio fatto di tappe, a navigare seguendo le casualità dei cammini e degli incontri, a imboccare strade sia fisiche che immaginarie. E, in questo modo, ad amare gli scali, che essi siano voluti o meno. In altre parole, è la tensione tra una ricerca d'orizzonti lontani e un'intimità radicata che permette, in qualsiasi viaggio, in qualsiasi esplorazione, di appropriarsi di nuovi territori, di rendere il mondo non solo un immenso corridoio di luce attraverso il quale si procede alla ricerca di novità, ma uno spazio infinito d'incroci, di sensazioni fatte di ripetizioni e ricordi, di luoghi ai quali si ritorna. Non un'esistenza caratterizzata dall'ostinazione in un movimento lineare, ma piuttosto da cicli e interruzioni: un'esistenza nel corso della quale si impara ad andare in frantumi, a spezzarsi, ma nel modo giusto.

Per riuscirci bisogna innanzitutto rompere con il luogo di partenza, spezzare la linea dell'orizzonte, perdersi. Questo sarà ciò che scopriremo nella prima parte dedicata alle peregrinazioni del tè. Dopo di che bisognerà imparare a navigare a tappe, ad aspettare, a restare: è ciò che vedremo nella seconda parte dedicata agli scali. Essi permettono di catturare i momenti vissuti nelle peregrinazioni, ma anche di eliminare gli sterpi, d'illuminare l'esistenza. Infine rafforzeremo gli ormeggi in una terza parte dedicata agli attracchi.

