

L'histoire du thé japonais

Déjà avant l'ère chrétienne, le thé était une boisson bien établie en Chine. Son usage se développa et s'affina encore durant les ères Tang (618-907) et Sung (960-1279).

Venu de Chine, le thé fut introduit au Japon pendant la période Nara (710-793). Mais il faudra attendre le moine Eisai, fondateur du bouddhisme Zen, qui, en 1191, rapporta de Chine des graines de thé et enseigna la façon de le cultiver, de le produire et de le préparer, pour que l'habitude de boire la poudre de thé vert se répande à travers tout le pays.

Tandis que la poudre de thé vert commençait à passer de mode en Chine, au profit d'infusions de feuilles de thé, introduites lors des invasions mongoles, elle continua d'être appréciée au Japon, sous l'influence du mouvement Zen. L'esthétisme Zen trouve son accomplissement dans le développement d'un rituel qui regroupe l'ensemble des préceptes de la sagesse Zen, le Chanoyu ou Chado, la fameuse cérémonie du thé japonaise, perfectionnée par Sen no Rikyu (1522-1591).

Au milieu du 17ème siècle, le thé en feuilles fut introduit par un moine Zen chinois, qui construisit un temple non loin des plantations de thé d'Uji. Basée sur le style Ming de préparation du thé en feuilles, une méthode de préparation à la japonaise, le Senchado, se développa.

Depuis lors, de nombreuses variétés de thés japonais ont été produites et sans cesse améliorées.



Le livre de Eisai « Kissa Yojuki » (La santé bénéficie aux buveurs de thé)

Les différentes variétés de thé japonais

On distingue trois catégories principales de thé : les thés entièrement fermentés, de type « thé noir », les thés semi-fermentés, mieux connus sous le nom de « Oolong », et enfin les thés non fermentés que sont les thés verts. La majorité des thés japonais sont verts et on attache une importance toute particulière à préserver la belle couleur verte de la feuille fraîchement cueillie et tous ses composants, dont les effets bénéfiques sur la santé sont bien connus.

Au Japon, il existe deux méthodes différentes de culture des théiers qui donnent chacune des résultats différents. L'une consiste à laisser pousser et bourgeonner les théiers sans aucune protection contre le soleil. L'origine de cette méthode de culture des feuilles de thé est chinoise. Elle donne le thé le plus répandu au Japon, le Sencha. L'autre méthode veille à protéger entièrement les théiers lorsque les jeunes pousses commencent à sortir. Développée au Japon, cette méthode était originellement destinée à la culture du thé en poudre, le Matcha. Plus tard, elle a commencé à être utilisée également dans la culture du thé en feuilles de qualité supérieure, connu sous le nom de Gyokuro.



Récolte des feuilles dans un champ de Sencha



Cueillette des feuilles dans une plantation de Matcha

Effets bénéfiques du thé vert en poudre (抹茶 Matcha)

Pour conserver tous les bienfaits du thé, notamment sur la santé, il est préférable de consommer la feuille de thé dans son intégralité sous forme de poudre de thé vert, Matcha. En effet, certains constituants du thé ne sont pas solubles dans l'eau. De ce fait, en laissant infuser le thé, seul un tiers des catéchines - aux propriétés biologiques reconnues - peut être conservé. Les études scientifiques récentes ont montré que l'ancienne conception chinoise, qui voyait dans le thé un élixir de santé et de prévention contre les maladies, capable même de guérir certains maux, était parfaitement fondée. Entre autres choses, le thé est reconnu pour ses effets antioxydants. Il aide à réguler l'hyper-tension, agit contre le vieillissement et la sénilité, et permet de prévenir le diabète ou le cancer... etc.



Une tasse de délicieux Matcha, mousseux à souhait



L'usine de notre siège

MARUKYU KOYAMAEN CO., LTD.

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



L'usine de Makishima