

LA BEBIDA SENTIDA DEL TÉ

Lilian Ivette García Maya^a
y Óscar René Benavides Cárabes^b

^a*Centro Universitario del Norte, Universidad de Guadalajara*

^b*Posgrado en Antropología Física, Escuela Nacional de Antropología e Historia*

RESUMEN

El presente ensayo analiza brevemente de forma histórica las técnicas de producción, preparación y consumo de té en China, así como su asociación con los poemas del *Libro clásico de los enigmas* o *Mi Yu*, referentes al origen y finalidad del té. Brinda a través de los sentidos, del olfato, del gusto, del tacto y de la vista el significado que socialmente se le da por su clasificación en colores que van del blanco al verde y del rojo al negro, para tener un acercamiento a sus formas tradicionales de consumo y sus percepciones en tres periodos específicos del devenir del pueblo chino.

PALABRAS CLAVE: consumo de té, China, percepción, resignificación.

ABSTRACT

The present essay examines briefly from a historical perspective the techniques of production, preparation and consumption of tea in China, as well as its association with the poems of the *Classic book of riddles*, concerning the origin and purpose of the tea. It provides, through the senses of smell, taste, touch and sight, and finally of the meaning socially given to tea by its classification in colors, ranging from white to green and from red to black, in order to have a rapprochement of its traditional forms of consumption and its perceptions in three specific periods of Chinese history.

KEYWORDS: consumption of tea, China, perception, re-signifying.

INTRODUCCIÓN

Beber o comer es un acto eminentemente afectivo donde lo que guste o disguste a cada individuo pudiera apreciarse como una experiencia privada; sin embargo, serán las tendencias culturales y las relaciones sociales las que teñirán el pensamiento de lo bebible y, por ende, la significación que se tenga ante estos productos.

En primera instancia la tradición del consumo de té satisface una necesidad elemental, la ingesta de líquidos. Este requerimiento fisiológico básico de todo ser humano se ve revestido claramente por los elementos de carácter histórico, social, cultural y personal. Ahora bien, con los sentidos: oído, olfato, gusto, vista y tacto se adquiere la experiencia del mundo (Breton 2007), por ellos el individuo en sociedad logra tener información que será filtrada, procesada y entendida a través de la red de significaciones socioculturales. En específico, dentro de la tradición china las relaciones complejas generan estilos de vida particulares que dotan de sentido a la triada: producción, distribución y consumo.

Cuando se habla del “té”, originalmente se está haciendo referencia al arbusto *Camellia sinensis*, y de la infusión de sus hojas deriva la bebida denominada del mismo modo. Este arbusto es cultivado en China desde hace 2 500 años. Es originario de las montañas del sureste y en sus inicios fue ampliamente procesado por las minorías étnicas de esta región sureña; pronto se posicionó en el gusto de las diversas etnias hasta llegar a la población Han que extendió su consumo a toda China (Liu 2005; Wachendorf 2007).

La planta del té se ubica dentro de la familia Theaceae, especie *Camellia sinensis* (*chá ye* 茶叶), oriunda del sur de China, donde es conocida como Tó, She, Chuan, Qia y Ming. Acorde con Okakura (1999), su infusión alivia la fatiga, deleita el alma, fortifica voluntades y reanima la vista, para los taoístas es elemento importante del elixir de la inmortalidad.

Historia y técnicas de preparación del té

El primer libro conocido en específico sobre el té, su historia, formas de preparación e instrumentales empleados data del siglo VIII de nuestra era. El historiador chino Lu Wu (o Lu Yu) escribió el primer texto sobre el té, apropiadamente denominado *El libro del té*. En los cinco primeros

apartados refiere la naturaleza de la planta, los utensilios para recolectar la hoja, el batido de ésta y la enumeración de los 24 elementos que integran el equipo de té, así como el método práctico para hacerlo; el resto del libro aborda cómo se bebe el té ordinariamente (Okakura 1999).

El agua con la que se elaboraba era de suma importancia. Lo ideal era agua corriente nacida de la montaña, de no ser posible, se podía obtener de un río cristalino, en caso contrario y en última instancia, de una fuente. Obtener agua corriente para la preparación del té confluye con los ideales taoístas de continuidad y de fluir sin interferir (Okakura 1999).

Son tres periodos claramente marcados por sucesos sociales y económicos en los cuales se identifica una modificación en el tiempo y forma de corte de hoja, preparación, almacenamiento y consumo de té. En el cuadro 1 se muestran estos periodos dinásticos.

La preparación del té durante la dinastía Tang era la siguiente: primeramente a las hojas se les daba un baño de vapor, posteriormente en un mortero se martajaban hasta convertirlas en una pasta que después se hervía con arroz, jengibre, sal, cáscara de naranja, especias, leche y cebolla. De este periodo viene la mención de *comer* una sopa de té y no de *beber* su infusión (Long 2001; Okakura 1999).

La cerámica tricolor (figura 1), en la segunda mitad del primer milenio de nuestra era, define la moda de aquellos tiempos y es característica de la época en la que el té se bebe no como agua de uso y sí en forma de sopa con arroz y especias, como lo refiere el *Libro de los enigmas* en uno de sus poemas: “no hay carne para comer, / [pero] sí hay un poco de sopa [de té] para beber” (Zheng 2003).

La segunda etapa se caracteriza por una nueva técnica o forma de beber el té que domina el gusto de quienes vivieron durante la dinastía Song del año 960 al 1279 de nuestra era. Al inicio del segundo milenio, la técnica principal fue la del té batido (Long 2001). Primero se tostaba la hoja de té y se pulverizaba entre dos hojas de fino papel arroz; posteriormente se hervía agua. Al primer hervor se agregaba un poco de sal, esto es, en el momento en que aparecen pequeñas burbujas, cual si fueran pequeños ojos de pescado, y cuando éstas aumentan su tamaño como perlas se añade el té; al llegar a la ebullición completa se debe añadir un poco de agua fría para fijar el té y refrescar o rejuvenecer el agua, en ese momento es cuando está listo (Long 2001).

Cuadro 1
Dinastías chinas y diversidad de técnicas de elaboración
y preparación del té

<i>Dinastía</i>	<i>Duración</i>	<i>Características generales</i>	<i>Referencia</i>
Tang	Año 619 a 907 de nuestra era	Con 25 gobernantes, en esta dinastía la poesía cobra auge. Para este momento el té se elabora en pasta.	Long Yan 2001
Song	Año 960 a 1279 de nuestra era	La capital de esta dinastía inicia en el norte y hacia el año de 1127 se traslada al sur. Existen cuatro territorios independientes: Meng Gu, Jin, Xi Xia y Liao entre el año de 1206 y 1270 de nuestra era. La técnica de elaboración y preparación del té es en polvo.	Long Yan 2001
Ming	Año 1368 a 1644 de nuestra era	Viene de la actual etnia mayoritaria en China, la Han, consta de 17 emperadores en su devenir. Como punto importante es aquí donde el proceso del té ya se realiza por infusión.	Long Yan 2001

Fuente: Realizado por García Maya con información de Long Yan (2001).



Figura 1. Cerámica tricolor, dinastía Tang, 618-907 de nuestra era. Excavada en Zhou Zhai región de Meng Jin, China, 1976. Museo de Historia de la ciudad de Zheng Zhou, China. Fotografía tomada por García Maya.

Característica de este periodo es la cerámica vidriada en colores verde azul claro. Como ejemplo, se puede observar en la figura 2 la cerámica proveniente de la ciudad de Bao Feng de la dinastía Song del norte (960-1126 de nuestra era).



Figura 2. Porcelana vidriada, dinastía Song del norte, 960-1126 de nuestra era. Excavada en el templo de Qing Lian, ciudad de Bao Feng. Museo de Historia de la ciudad de Zheng Zhou, China. Fotografía tomada por García Maya.

Los contrastes blanco y oscuro son otra característica en cuanto a los colores principales que también se utilizaban (figura 3). En este momento del desarrollo de la técnica su consumo es cada vez más solicitado por los funcionarios y demás élite gobernante, así como por la misma casa imperial, de tal forma que para mantener el control de su distribución se estableció un reglamento que llegó directamente del emperador, con el objetivo de limitar a ciertas zonas su producción y prohibir su transformación en bloques de pasta que favorecía su fácil traslado a poblados muy lejanos.



Figura 3. Jarra de porcelana vidriada blanca, dinastía Song del norte, 960-1126 de nuestra era. Excavada en la ciudad de An Yang. Museo de Historia de la ciudad de Zheng Zhou, China. Fotografía tomada por García Maya.

Al final, el envío casi en su totalidad era llevado a la casa imperial desde donde sería distribuido entre los funcionarios y las familias más allegadas al gobernante. Esta situación, entre otras, provocó que aumentara sobremanera el costo de la hoja del árbol del té para su comercio fuera del ámbito de gobierno y, por ende, la transformación de este alimento, que en un momento fue un platillo cotidiano de la comida del pueblo chino, para ser un alimento de lujo cuyo prestigio estaba asociado a la venia del emperador y sus gobernantes.

La tercera etapa es el té de infusión cuyo auge se dio a mediados del segundo milenio de nuestra era, durante la dinastía Ming que reinó del año 1368 al 1644. Esta forma de preparación es la que llegó a Occidente.

Para el siglo XIV de nuestra era, la técnica de preparación por infusión se refleja en la transformación cerámica de los tazones utilizados para su bebida. Se nota una clara preferencia por los dibujos de flores asociados a aves o peces y animales míticos, combinando una cerámica de fondo

blanco con los diseños en tonos azul rey o a la inversa. A este tipo se le denomina *Qing Hua* (青花), se juega con los tonos rojos que contrastan con el color blanco, como la cerámica denominada *You Li Hong Ci Qi* (釉里紅瓷器). También se crean tazones multicolores, como los denominados *Wu Cai* (五彩), o bien, se realizan diversas combinaciones, todas de enorme fineza, de colores nítidos y de gran brillantez (Peng *et al.* 2002).

Ejemplos de tazones de té para el periodo de preparación por infusión son los mostrados en la figura 4. En esta última etapa la preparación de las hojas para la bebida pasa primero por un proceso de secado, donde la deshidratación aumenta la duración del producto, al mismo tiempo que lo hace más liviano para su transporte. Se vuelve rentable y se distribuye posteriormente a Europa y de allí al mundo entero.



Figura 4. Tazas de té esmaltadas, dinastía Ming, Museo de Historia de la ciudad de Zheng Zhou, China. Fotografía tomada por García Maya.

La diversidad de técnicas para el procesamiento, al igual que la gran variedad de cerámica en forma de jarras o tazones, permite diferenciar varios tipos de té en relación con sus características. Una de ellas es el momento del corte de las hojas que diferencia la infusión que se realiza con el

primer brote de hojas tiernas, que resulta en el llamado té blanco, de la realizada con el corte de las hojas más grandes, que servirá para elaborar té verde, rojo o negro, dando cualidades de ternura y fineza o de fuerza y arrojó a los colores con los que se nombra a la bebida.

Otro atributo es la ausencia o presencia de fermentación, así como su tiempo de duración, y en el último caso, no por ello menos importante, por el tiempo, cantidad y calidad del calor recibido para su presentación final. La múltiple variedad de combinaciones es la que da la diversidad en los nombres de los tés fabricados con la misma planta, *Camellia sinensis*. De tal forma que cuando llega la hora de beber, sea por lo amargo de su sabor, su gusto, lo fuerte de su aroma, su olfato, o por su presentación en forma enrollada, en forma de esfera, alargada o en trozos, la aventura iniciará al escuchar el sonido del agua vertida sobre la taza de té, al percibir el aroma mientras que una sensación en la piel indica lo cálido del líquido, observar la transformación multicolor que indicará que la bebida está lista para la degustación.

Todas estas características se concentran en los colores, mezclados con aromas y cualidades especiales de cada uno. Así, hablamos de té blanco cuando representa la ternura; de té verde, la fineza, y de té rojo, la fuerza y el estoicismo. Todos los sentidos alerta a la llamada al gozo.

La preparación de las hojas de té lleva consigo una gran transición, las ideas concernientes a la vida y al arte son incorporadas directamente del taoísmo y hacen que en su preparación se le dé la importancia máxima a los detalles mínimos, un ejemplo es la siguiente cita:

la verdadera belleza solamente llega a descubrirla aquel que mentalmente completa lo incompleto... es por esto que el té no sólo es hojas, sino que al asociar éstas a la flor se representa íntegra la belleza de la planta viviente y del universo en movimiento (Kakuzo 1999: 45-46).

Para poner al taoísmo en contexto tenemos que hablar de las otras dos ideologías que influyeron y trascienden en el presente para conformar la forma de conducirse en sociedad de la población china actual.

Primeramente el confucianismo, filosofía denominada así por su mentor Confucio o Kong Zi (孔子),¹ sus enseñanzas se refieren todas al cultivo de la naturaleza moral del hombre, lo que él llamó sentido común.

¹ Los nombres en chino mandarín son presentados en formato Pin Yin y los caracteres en forma simplificada.

Confucio habló sólo de la vida presente y de cómo vivirla, es por esto que tanto el budismo como el taoísmo “vinieron a llenar las necesidades de la imaginación y de la religión popular” (Lin 1980: 75).

La característica del budismo que se desarrolló en China fue el Mahayana o denominado de *vehículo mayor*; éste enseña que el mundo es sufrimiento, que al ser humano se le castiga por lo hecho en vidas anteriores y que la forma de salvación es por invocación de Buda; al escapar del ciclo de muerte y renacimiento entonces se llegará a la salvación o al Nirvana. Por esto es importante tratar bien a todos los seres vivos, muchos seguidores no consumen carne, pues en una vida anterior cualquier animal pudo haber sido un familiar (Lin 1980). El taoísmo fundado por Laotse o Lao Zi (老子) tiene como símbolo principal el agua, cuya naturaleza no es estática y penetra en todas partes. Sin embargo, y acorde con lo mencionado por Lin, de esta filosofía se deriva un *taoísmo popular*² asociado al misticismo, a la creencia en espíritus sobrenaturales y a la utilización de talismanes. De acuerdo con este autor, estas creencias se originan y se forman dentro de la misma población china, mientras que el budismo se retoma de la India, y al llegar a China adquiere ciertas adecuaciones.

Antologías chinas y consumo de té

En la historia del pueblo chino se tienen registradas varias antologías cuyos orígenes se remontan a la dinastía Zhou del oeste, en especial al periodo de primavera y otoño que data de 770 al 476 antes de nuestra era. De esta época es el tradicional *Clásico de poesía* o *Shi Jing*, donde en una serie de 300 poemas se describe con minuciosidad la vida social. De acuerdo con el autor Long Yan (2001), Confucio se lo instaure como manual de enseñanza para sus discípulos; en él se describe la vida social

² Es importante destacar en este punto cómo el autor Lin (1980) de primera instancia refiere al taoísmo como una filosofía de la gente letrada, sin acceso al pueblo. También indica que lo que él llama *taoísmo popular* sería una suma de brujería, magia negra y encantamientos, lo que finalmente retoma el pueblo chino. El autor afirma que “afortunadamente el confucianismo escapó a esta corrupción” (Lin 1980: 79) y realiza una gran disertación elogiando al confucianismo y lo mucho que ha beneficiado a China. Sin embargo, el consumo de té es una de las tradiciones populares más arraigadas del pueblo chino, desde tiempos remotos y hasta la actualidad, también está directamente relacionado con la filosofía clásica taoísta, lo que contradice tanto la forma de *taoísmo popular* descrita por el autor como su falta de influencia en el común de la población.

y la normatividad que imponía el emperador, y fue material de enseñanza pedagógica para intelectuales y funcionarios.

Otros libros clásicos que perduraron en el devenir de las dinastías y que se mantienen vigentes en la enseñanza de la juventud actual china en sus clases de historia son los llamados *Si Shu Wu Jing*, esto es, *Los cuatro libros* y *Las cinco antologías clásicas*.

Los cuatro libros abarcan los siguientes títulos: *La gran ciencia*, *La doctrina del justo medio*, *Las analectas de Confucio* y *Las analectas de Mencio*, éstos, junto con *El clásico de poesía* o *Shi Jing*, *El libro de la historia* o *Shang Shu*, *El libro de los cambios* o *Wei Yu*, *El libro de los ritos* o *Li Ji* y *Los anales de primavera y otoño* o *Qun Qiu*, conformaban el material imprescindible de estudio y regla de comportamiento que devino en norma de vida y trato social.

Ahora bien, el *Libro clásico de los enigmas* o *Mi Yu* (谜语), al igual que los libros y antologías anteriores, es otra joya antigua de la historiografía china que es menos conocida en Occidente, gracias a la cual podemos tener un acercamiento cosmogónico de tiempos pasados. Se divide en 15 categorías que en forma de adivinanzas dispuestas en versos explican el origen y razón de ser de todo lo que conforma el universo. Una de estas categorías se refiere al apartado de alimentos con una sección que trata exclusivamente sobre el té y explicita su génesis en ocho diferentes poemas (Zheng 2003).

A continuación se realiza el desglose de los ocho poemas sobre el origen y función del té³ escritos en chino mandarín y su traducción al español. Nos acercan al planteamiento del porqué su amplio consumo en aquel país y ayudan a aclarar la identidad oriental indivisible y su representación ideológica cultural.

Poema 1

生在青山叶儿蓬，	Nace en la verde montaña donde las hojas se esponjan,
死在湖中水染红，	muere en el lago donde el agua se tiñe de rojo,

³ La traducción de chino mandarín al español fue realizada por la autora de este artículo, con asesoramiento de la maestra Meng Ai Qun, profesora de intercambio del Departamento de Lenguas Asiáticas del Centro de Enseñanza de Lenguas Extranjeras de la Universidad Nacional Autónoma de México.

人家请客先请我， uno cuando invita, primero me invitan
a mí,
我又不在酒席中。 pero tampoco estoy en el centro del
banquete.

Poema 2

我在深山绿荫荫， Yo estoy en el fondo de la húmeda y
verde montaña,
盘山过岭到绍兴， a través de la cordillera la montaña se
enrosca hasta llegar a la región del vino
de arroz,
皇帝算我弟一名， dios considera que soy el número uno,
我在水底受苦亲。 yo estoy en el fondo del agua soportan-
do mi propio sufrimiento.

Poema 3

果子树，果子果， Árbol frutal, efectivamente da fruta,
果木树上不结我， yo no florezco sobre el árbol frutal,
客来到，先请我， el viajero ha llegado, yo soy lo primero
que ofrecen,
请到桌上不见我。 pasen y sobre la mesa ya no me verán.

Poema 4

命里苦心里更苦， El vivir es amargo pero el corazón lo es
más,
清明节抛家别祖， el día de la claridad pura dice adiós a los
antepasados y los arroja de casa,
太阳火里算逃過， el ardiente sol se ha escapado,
到后来水灾难过。 finalmente llegada la inundación es difi-
cil de sobrellevarla.

Poema 5

生在青山叶儿尖，	La hoja puntiaguda nace en la verde montaña,
死在凡間遭熬煎，	muere en el mundo terrenal donde encuentra su infortunio y lo soporta,
世上人人想吃它，	en este mundo todas las personas se lo quieren comer,
吃它不用筷子拈。	para hacerlo no necesitas palillos para agarrarlo.

Poema 6

生在世上嫩又青，	Nace en este mundo claro, tierno y azul verdoso,
死在世上被火熏，	muere en este mundo sufriendo asfixiado por el fuego,
死后还要被水浸，	después de morir todavía sufre sumergido en el agua,
苦命呀苦命。	amarga vida. ¡Ay! Amarga vida.

Poema 7

生在山中叶叶多，	Nace en medio de la montaña donde las hojas son muchas,
死在家中炒一窝，	muere en el hogar, frito en un contenedor,
肉又没得吃 得点汤来喝。	si otra vez no hay carne para comer, sí hay un poco de sopa para beber.

Poema 8

生在山上，	Nace sobre la montaña,
卖到山下，	se vende al pie de la montaña,
一到水里，	una vez dentro del agua,
就会开花。	entonces puede florecer.

De acuerdo con los ocho poemas sobre el té del *Libro clásico de los enigmas* se presenta el cuadro 2 donde se resume su origen y finalidad.

Cuadro 2
Síntesis del *Libro clásico de los enigmas* sobre origen
y utilidad del té chino

<i>Poema</i>	<i>Nacimiento (origen)</i>	<i>Muerte (utilidad)</i>
1	En la verde montaña	En el fondo del lago donde el agua se tiñe de rojo
2	En la húmeda y verde montaña oscura	En el fondo del agua soportando su sufrimiento
3		Al ser ofrecido al viajero
4	En las dificultades de la vida y del corazón	En la inundación Despide a los antepasados
5	En la cima de la verde montaña	En el mundo terrenal donde soporta el infortunio
6	En este mundo claro, tierno y azul verdoso	Sufriendo asfixiado por el fuego
7	En medio de la montaña donde las hojas son muchas	En el hogar, frito en un contenedor y hecho en infusión para beber
8	En la montaña	Florecer una vez dentro del agua

Realizado por García Maya, basado en el *Libro clásico de los enigmas* (Zheng 2003).

De la síntesis de este cuadro podemos decir que el té tiene su origen en la montaña, en las cimas donde todo es húmedo y muy verde, donde hay mucha vegetación y todo es claro y tierno, nace en la pureza y la armonía; sin embargo, también expresa un origen difícil y amargo. Su finalidad es sufrir, aún más, al bajar de la montaña y ser ofrecido al viajero en este mundo terrenal; debe soportar el infortunio en el fondo del agua enrojecida, siendo asfixiado y frito por el fuego para finalmente florecer.

El poema 4 del *Libro clásico de los enigmas* menciona al té como coadyuvante para alejar a los antepasados del hogar, mientras que fuera del ámbito doméstico, según el *Libro de los ritos*, el vino se ofrece para llamarlos, claro, con sus respectivas nueve vasijas (Botton 1998; Wiesheu 2002).

Rito, costumbre, fama o estatus se ven transfigurados generacionalmente, donde la comunicación recíproca es parte constante de los procesos cognoscitivos, de las ideas fruto del aprendizaje, donde se valora la interferencia cultural y se organizan conductas partiendo de pautas aprendidas.

Podemos concluir que así como la bebida del té mantiene las reglas del ritual en eventos especiales donde varios miembros de la sociedad están involucrados, adquiere la variante de hábito y costumbre en el ámbito personal.

Finalmente, y como ya se mencionó renglones arriba, el té nace en la ternura, la claridad y la armonía pura. Desde su origen se le asoció con el infortunio, con las dificultades de la vida; aún más, llegó al plano terrenal a sufrir de asfixia en el momento de su preparación. Por ello, se le asocia con las inundaciones, que fue un problema severo en la región septentrional de la China antigua, ya que se llevó la vida de gran parte de su población y de muchos trabajadores. Estas dificultades fueron resueltas con grandes trabajos de ingeniería hidráulica que dieron como resultado el florecimiento de las comunicaciones fluviales en el país, vía las grandes presas y el control de las aguas; esto explica cómo a pesar de lo amargo de su existencia, el té nunca podrá ser más amargo que la realidad humana, la cual, así como el té, tras pasar el infortunio llega a florecer.

REFERENCIAS

BONFIL BATALLA, G.

- 1993 *Simbiosis de culturas: los inmigrantes y su cultura en México*, Fondo de Cultura Económica-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

BOTTON BEJA, F.

- 1998 El culto de los ancestros en China, María del Carmen Valverde y Mercedes de la Garza (coords.), *Teoría e historia de las religiones*, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, México: 125-143.
- 2000 *China su historia y cultura hasta 1800*, El Colegio de México, México.

- BOTTON BEJA, F. Y R. CORNEJO BUSTAMANTE
1993 *Bajo un mismo techo: La familia tradicional en China y su crisis*, Centro de Estudios de Asia y África, El Colegio de México, México.
- BRETON, D. LE
2007 *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*, Nueva Visión, México.
- DOUGLAS, M.
2002 Las estructuras de lo culinario, Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y cultura, necesidades, gustos y costumbres*, Alfaomega-Universitat de Barcelona, Barcelona.
- DOUGLAS, M. (ED.)
1987 *Constructive drinking: Perspectives on drinking from anthropology*, Cambridge University Press, Cambridge.
- LIN YU, T.
1980 *China*, ilustraciones de Howard Simon, Joaquín Mortiz (Colección Culturas Básicas del Mundo), México.
- LONG YAN, M. (COORD.)
2001 *Historia general de China*, Zhejiang Shao Nian Er Tong, Shanghai.
- LIU, T.
2005 *Chinese tea*, China Intercontinental Press (Cultural China Series), Pekín.
- OKAKURA, K. Y L. TSE
1999 *Maestros orientales: Tao Te King*, El libro del té, Edicomunicación (Colección Cultura, 25), Barcelona.
- PENG, B. ET AL.
2002 *Zhong Guo Gu Ci Qi (Cerámica antigua de China)*, Anhui Ke Shue Ji, Hefei.
- SCARDUELLI, P.
1988 *Dioses, espíritus, ancestros: elementos para la comprensión de sistemas rituales*, Fondo de Cultura Económica, México.

WACHENDORF, V.

2007 *Le thé*, Parragón Books, Toulouse.

WIESHEU, W.

2002 *Espíritus borrachos y alter egos: El chamanismo en la religión temprana de China*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

ZHANG Z.

2002 *Zhong guo kao gu xue tong lun*, Nanjing University, Nankín.

ZHENG, K. (ED.)

2003 *El libro de los enigmas (谜语)*, Zhong Guo Wen Shi (Zhong Guo Gu Dian Wen Hua Jing Hua), Pekín.