

CRÓNICA CURSO DE TAI CHI

22 DE OCTUBRE DE 2011

Por Juanma, alumno en formación monitores de Tai Chi y Qi Gong/Ritsu Zen



Hola a tod@s, aquí os dejo la crónica del último seminario del 22 de octubre de Tai Chi. Espero que os guste:

Desde el "desconocimiento", y con cariño, escribe un asistente al seminario de Tai Chi del pasado sábado 22 de Octubre de 2011, impartido por el director de la Escuela Wu Chi, José Sánchez, para relatar lo allí acontecido.

Nos encontramos empezando el presente curso, pero el encuadre en el tiempo no tiene lugar pues el Método de Tai Chi enseñado en la escuela es de ritmo de avance personal, pero lo más importante es que se nutre y retroalimenta por un grupo, que desprende cohesión y es de la fortaleza de ese grupo donde vierten los beneficios de nuevo a la persona individual. Por lo tanto tenemos un marco con un doble feedback, donde al enriquecerse la práctica personal se beneficia la grupal y viceversa.

La asistencia del sábado al polideportivo fue como la visita a una bodega artesanal, donde se encuentran unas barricas, cada uno de los asistentes, forjadas a mano, esculpidas con su energía pero que por si solas no tienen mucho sentido. De distintas añadas (conocimientos) y con aroma diferente (técnicas previamente adquiridas), con distinto tiempo de maduración (experiencia en el Tai Chi).



Revisadas cuidadosamente por el dueño (José), que conoce las características de cada vino (alumno) que quiere hacer, pues sabe lo que puede dar una viña a la que ve crecer su uva.

Sabe que el vino va a ser bueno, pues su experiencia en varias bodegas anteriores, con distintos dueños (maestros) y diferentes métodos de conservación (técnicas) le llevaron hace años a fundar su propia bodega (Escuela). Bodega ya no tan joven, cuyos primeros vinos (alumnos) añora pero consciente de que no pudo sacar todo el sabor de su uva, pues es con el tiempo y los cambios introducidos lo que le están dando hace años la categoría de cosecha Excelente.

Todo en esta bodega está cuidado, pues es un artista ultimando los preparativos a la visita (serie inicial, sensibilidad energética, desbloques articulares, estiramientos orgánicos, etc), contando como se realiza la trasiega ("flujos") donde se vacían las barricas para limpiarlas y desechar los posos ("vicios" erróneos adquiridos por una mala práctica o falta de corrección), emparentando unos vinos con otros (Tui Shou, Chi Sao), dándole a cada uno su correcta temperatura (por ejemplo, realizar forma a ritmo lento cuando casi no hay luz) explicando las características de la cata (donde se aprecian las integraciones de todo en la Kata con "K"), realizando un correctísimo y acertado maridaje (Aplicaciones marciales) y despidiendo a sus visitantes como se merecen con un acertado reposo (serie final de estiramientos).



Pero seguro que lo mejor de su bodega está aún por llegar, los Reservas y Grandes Reservas, con al menos 5 o 10 años de maduración, a algunos les queda poco ya.

Hasta la próxima visita, me despido con un brindis, ¡enhorabuena!.

Juanma