



Historia del Gaiwan chino: Evolución, usos, técnica y estética

Introducción

El **gaiwan** chino y el **shiboridashi** japonés son dos recipientes emblemáticos de la preparación tradicional del té en sus respectivas culturas. Ambos son cuencos con tapa, carentes de asa, diseñados para infundir hojas de té sueltas, aunque surgieron en contextos diferentes y con particularidades propias. Un gaiwan (盖碗) –literalmente “cuenco cubierto”– consta de un cuenco, una tapa y un platillo, y se emplea desde hace siglos en China para preparar y beber té. Por su parte, el shiboridashi (絞り出し, literalmente “exprimir”) es un pequeño recipiente bajo con tapa y boquilla, sin asa, usado principalmente en Japón para tés verdes de alta calidad (como gyokuro), permitiendo extraer “**hasta la última gota**” de infusión de las hojas. Frecuentemente se describe al shiboridashi como la contraparte japonesa del gaiwan chino, esencialmente una “*fusión de cuenco y tetera*” adaptada al estilo japonés. A continuación, se presenta una investigación exhaustiva de la evolución histórica y arqueológica de ambos utensilios, sus usos antropológicos, su desarrollo técnico-artesanal y sus significados estéticos y filosóficos, contextualizando cada uno desde sus orígenes hasta la actualidad. Se incluyen fuentes primarias y académicas en chino, japonés, inglés y español, provenientes de literatura histórica, registros arqueológicos, catálogos museísticos (como el Museo Nacional de Tokio, el Museo del Palacio Nacional de Taipéi, el British Museum, etc.), así como estudios antropológicos y de arte del té. Al final, se aportan conclusiones comparativas y bien fundamentadas sobre el papel cultural de estos recipientes.

Orígenes y Evolución Arqueológica

El Gaiwan en la Historia de China

*Un **gaiwan** clásico de porcelana con tapa y platillo. Este cuenco con tapa, también llamado **sancai wan** (“cuenco de los tres talentos”), simboliza cielo (tapa), humanidad (cuenco) y tierra (platillo) según la cosmología china tradicional.*

El gaiwan se desarrolló como parte integral de la cultura del té china. Sus raíces se remontan al menos a la **dinastía Tang (618–907)**, época en que el té pasó de ser una rareza medicinal a una bebida social extendida. En aquellos siglos tempranos, el té se preparaba hirviendo hojas prensadas o molidas, y las vasijas utilizadas eran principalmente grandes cuencos (*chawan*, 茶碗) sin tapa que servían tanto para preparar como para beber. Sin embargo, existía ya la preocupación por manejar recipientes muy



calientes: según una leyenda registrada en un texto Tang, la hija de un gobernador en Sichuan, Cui Ning, ideó hacia 780 d.C. un platillo o **“barquito de té”** (茶船, *chuan*) para sostener el cuenco y no quemarse los dedos, fijándolo con un aro de cera que luego fue reemplazado por uno de barniz. Este ingenioso platillo –considerado el prototipo del platillo del gaiwan– se difundió rápidamente por su utilidad, sentando un precedente para el futuro juego de cuenco y soporte. Hallazgos arqueológicos y fuentes tang atestiguan el uso de **tazones con platillo** desde entonces: por ejemplo, se han encontrado cuencos Tang de vidrio y celadón con platillos de apoyo, de diámetros entre 11 y 15 cm. Estos primeros conjuntos eran aún simplemente recipientes para beber (dado que el té se hervía aparte), pero representan el antecedente directo del gaiwan.

Durante la **dinastía Song (960–1279)**, la preparación del té evolucionó al método de té batido en polvo (precedente del matcha). Se usaban cuencos más pequeños individualizados, y se generalizó acompañarlos con platillos o bases debido al refinamiento estético y la funcionalidad –evitar quemaduras y derrames–. La combinación de *chawan* con su *chataku* (platillo) se volvió parte del canon del servicio de té Song, evidenciando una atención mayor a la elegancia en los utensilios. No obstante, aún no aparece una “taza con tapa”: el énfasis seguía en soportes y cuencos para el té batido. Es **después de los Song**, entrando a la era del té en hojas sueltas, cuando surge el concepto de cubrir el cuenco.

En efecto, fue en la **dinastía Ming (1368–1644)** cuando el gaiwan como tal empezó a tomar forma. El emperador Hongwu (fundador de Ming) impulsó en 1391 el abandono del té comprimido y molido en favor del **té de hoja entera infusionado**, transformando la praxis del té. Con este cambio, se popularizaron las teteras (notablemente las de arcilla Yixing) y también las tazas más pequeñas adecuadas para infusiones. Sin embargo, las fuentes documentan que seguían usándose cuencos medianos para verter agua y beber directamente, por ser más asequibles y convenientes que las teteras en muchas situaciones. En este contexto, se comenzaron a **añadir tapas a los cuencos con platillo**. Documentos históricos y análisis de piezas Ming indican la existencia de cuencos con tapa, aunque escasos ejemplares han perdurado. Estas tapas inicialmente servían simplemente para cubrir la bebida (mantener la temperatura y evitar polvo) más que como parte de un uso integrado para verter. El diseño típico Ming era un cuenco con su *chataku* y una tapa sencilla, con porcelanas blancas o celadones elegantes que reemplazaron a los pesados cuencos oscuros de la era del té batido. Así, **hacia finales de los Ming** se consolidó la **tríada cuenco-tapa-platillo**, preludio del gaiwan moderno. La palabra *gaiwan* en sí significa “cuenco con tapa”, aunque en Ming podía llamarse también 盖杯 (*gai bei*, “taza cubierta”) o 三才碗 (*sancai wan*, “cuenco de tres talentos”) aludiendo alegóricamente a tapa-cielo, cuenco-humano y platillo-tierra.

Es en la **dinastía Qing (1644–1912)** cuando el gaiwan florece plenamente y se difunde masivamente. Numerosos gaiwan de época Qing han sobrevivido, tanto de uso imperial como popular. En la corte Qing, los **hornos imperiales de Jingdezhen** produjeron exquisitos gaiwan de porcelana fina (incluso con esmaltes novedosos como el *fencai* o el *famille rose*), y también se fabricaron gaiwan lujosos en materiales diversos: arcilla **zisha** (Yixing), jade, cuarzo rosa, marfil, plata e incluso oro. Estas piezas reflejan los



avances tecnológicos de la cerámica Qing y la elevada estima por el gaiwan en el ritual cortesano del té. Paralelamente, en la sociedad general, el gaiwan se convirtió en un artículo cotidiano: registros de la temprana era Qing indican que hacia inicios del siglo XVIII el gaiwan ya era un objeto común en los hogares. En las casas de té de Sichuan, por ejemplo, se arraigó la costumbre del **“gaiwan chá”** (盖碗茶), donde a cada comensal se le servía té verde en un gaiwan individual que podía rellenarse con agua caliente repetidamente. Este estilo relajado, sin la formalidad de una ceremonia elaborada, caracterizaba a las bulliciosas **teterías de Chengdu**, donde hasta hoy es típico ver a la gente meciendo la tapa del gaiwan para soplar las hojas flotantes antes de beber. De hecho, en Sichuan el gaiwan ha simbolizado la hospitalidad sencilla: “tomar una taza de gaiwan chá” es signo de pausa y disfrute en la vida cotidiana urbana. Por otro lado, en la región de Fujian, Guangdong y Taiwán en el sur, se desarrolló el estilo de **“té gongfu”**, más ritualizado, en el cual el gaiwan también fue adoptado pero principalmente como **instrumento de infusión** (en lugar de beber directamente de él). En estos rituales gongfu (desde el siglo XVIII), a veces llamados *Sanpao tai* (三炮台) en Fujian, el anfitrión infundona las hojas en un pequeño gaiwan y luego reparte la infusión en mini tazas para los invitados. Aunque los manuales clásicos del gongfu cha exaltaban más las teteritas de arcilla (Yixing) que el gaiwan, este último igualmente permeó esas tradiciones por su practicidad y por resaltar las **cuatro virtudes de una buena taza de té**: *“observar el color, oler la fragancia, saborear el gusto y apreciar la forma de las hojas”*. En Qing, la preferencia por el té de hoja suelta –**apreciando el aspecto de las hojas abiertas, el aroma y el color del licor**– impulsó perfeccionamientos en el diseño del gaiwan, como tapas más anchas para retener aroma y paredes del cuenco más delgadas para mostrar el color, convirtiéndolo en un recipiente óptimo para evaluar la calidad del té.

Después de 1912, con el fin del imperio, el gaiwan siguió presente en la vida social china. Durante la era republicana (1912–1949), su uso estaba estandarizado en reuniones y ceremonias: por ejemplo, en la década de 1940 era habitual que en banquetes oficiales cada invitado tuviera un gaiwan personal para beber té, símbolo de etiqueta refinada. En fotografías de la época se observan líderes como Chiang Kai-shek recibiendo diplomáticos con gaiwanes en las mesas. Este periodo se considera un **“edad dorada” del gaiwan**, pues, sin grandes innovaciones en diseño, su ubiquidad fue máxima en todos los estratos sociales.

Tras la revolución comunista de 1949 y el establecimiento de la República Popular, el gaiwan sufrió un **declive temporal** en entornos oficiales. Las nuevas autoridades percibían al delicado gaiwan como un vestigio aristocrático poco práctico para la vida moderna socialista. En las décadas de 1950–60, las oficinas gubernamentales reemplazaron los gaiwanes por tazones grandes con tapa (estilo mug, conocidos como “tazas de la victoria”) más baratos y de mayor capacidad, adecuados para servir té a decenas de funcionarios sin la ceremonia engorrosa del gaiwan. Esta tendencia pronto se propagó a la población: el ritmo industrial y la vida en fábricas marginaron las sutilezas del gongfu cha, y el pueblo llano optó por métodos más sencillos (vasos, termos) para el té diario. Hacia los años 1960, el gaiwan quedó relegado a algunas casas de té tradicionales y hogares de ancianos nostálgicos, casi como **pieza de museo**.



Irónicamente, China comenzó a producir enormes cantidades de mugs cerámicos para exportación (que en siglos previos se habían despreciado como toscos), mientras que el delicado gaiwan sobrevivía tenuemente en la sombra.

No obstante, a partir de los **años 1970–80**, con el resurgimiento del interés por el patrimonio cultural y particularmente con el renacer del **gongfu cha** en Fujian, Guangdong y Taiwán, el gaiwan vivió una **auténtica resurrección**. Ante la escasez de pequeñas teteras de Yixing (muchas se exportaban o se habían dejado de fabricar durante la economía planificada), los entusiastas locales redescubrieron el gaiwan como un excelente sustituto para preparar oolongs y demás té finos. El gaiwan ofrecía ventajas apreciables: **neutralidad** de sabor (sobre todo en porcelana), fácil disponibilidad, y permitía observar claramente las hojas y el color del licor durante la infusión. Para la década de 1980, el gaiwan volvió a ser común en círculos de té, y su uso se difundió más allá de China continental gracias a la diáspora del gongfu cha a nivel internacional. Hoy en día, en pleno siglo XXI, el gaiwan se ha consolidado globalmente como un instrumento fundamental en la cata y preparación de té de calidad. La producción contemporánea abarca una **enorme diversidad de gaiwanes** – desde reproducciones de estilo Ming o Qing hasta diseños minimalistas modernos – en materiales que van del vidrio y la porcelana industrial a creaciones artesanales de cerámica. Sigue vigente la noción clásica de los “tres talentos”: muchos manuales de té explican al aficionado que la tapa simboliza el cielo, el cuenco el ser humano y el platillo la tierra, unidos en armonía. Y aunque el gaiwan compite con otros métodos modernos (p. ej. infusores metálicos o bolsitas), su valor radica en conectar al bebedor con la tradición y ofrecer una experiencia sensorial completa –visual, olfativa y táctil– del té. En resumen, tras más de mil años de iteración desde los cuencos Tang, el gaiwan actual encarna la evolución del arte del té chino: un objeto sencillo pero cargado de historia, que ha sabido adaptarse y perdurar hasta nuestros días.

Tabla 1. Cronología resumida del gaiwan en China:

Periodo histórico	Evolución del recipiente (gaiwan) y su uso
Siglos VIII–IX (dinastía Tang)	Uso de cuencos grandes y medianos para té hervido. Aparición de platillos (<i>chataku</i>) para no quemarse; leyenda de la invención del 茶船 (platillo “bote”) en Sichuan. No existía tapa aún, pero se sientan las bases del conjunto cuenco+platillo.
Siglos X–XIII (dinastía Song)	Té batido en cuencos individuales. Se populariza el uso de platillos o soportes por elegancia y funcionalidad. Todavía sin tapa, pero con énfasis en vajilla refinada para té.
Siglos XIV–XVI (dinastía Ming)	Transición al té de hoja infusionado. Introducción de tapas sobre cuenco+platillo para conservar calor y aroma. Los juegos “taza con tapa y platillo” aparecen a medida que el té suelto reemplaza al polvo. Primeros gaiwan embrionarios en porcelana blanca y celadón.
Siglos XVII–XIX (dinastía Qing)	Consolidación del gaiwan trío (tapa-cuenco-platillo) plenamente integrado. Amplia difusión social: en la corte se fabrican gaiwanes



Periodo histórico	Evolución del recipiente (gaiwan) y su uso
Qing)	lujosos en porcelana fina, jade, plata, etc.; en el pueblo, uso cotidiano en casas de té (estilo Sichuan) y adopción en la ceremonia gongfu sureña. El gaiwan se convierte en símbolo del té chino refinado, enfatizando la apreciación visual y olfativa de la infusión.
Siglo XX temprano (República)	Uso generalizado en reuniones sociales y oficiales. El gaiwan se considera parte esencial del servicio de té formal. Estándar en casas de té y hogares.
Mediados Siglo XX (RPC)	Declive en entornos oficiales tras 1949; reemplazo por tazas grandes en oficinas. Perdura en contextos tradicionales rurales o casas de té antiguas, pero se vuelve menos común en la vida diaria urbana.
Finales Siglo XX – XXI	Renacimiento con el resurgir del gongfu cha regional (Años 70–80). Aceptación global: el gaiwan es adoptado internacionalmente por expertos y aficionados para infusión de alta calidad. Diversificación en producción (industria y artesanía). Mantiene su papel tanto funcional (infusor versátil) como cultural (símbolo de armonía cielo-tierra-humanidad).

Usos Antropológicos y Significado Cultural

China (Gaiwan): El gaiwan ha cumplido múltiples roles sociales en China a lo largo de su historia. En el **contexto popular**, especialmente en regiones como Sichuan, el gaiwan era (y es) la forma tradicional de servir té en las *cháguǎn* (casas de té). Un cliente en Chengdu recibe un gaiwan con té verde cubierto de agua casi hirviendo, y puede permanecer horas conversando mientras rellena el cuenco con agua caliente una y otra vez. Esta costumbre, llamada simplemente “gaiwan chá”, no requiere estrictos modales: el bebedor levanta todo el conjunto con una mano, entreabre ligeramente la tapa con la otra para retener las hojas y sorbe el té filtrado por la ranura. El ambiente típico es ruidoso y relajado, ya sea en un mercado o bajo una pérgola en un parque; así se ha convertido en símbolo de la sociabilidad en Sichuan –un proverbio local dice que “una vida sin gaiwan chá es impensable en Chengdu”, pues acompaña desde tratos comerciales hasta tertulias de vecinos. El historiador 车辐 (*Chē Fú*) resumió las ventajas prácticas que explican la perdurabilidad del gaiwan: “Primero, la boca ancha del cuenco facilita echar el agua, mientras la base angosta concentra las hojas; segundo, la tapa permite apartar las hojas flotantes y conserva el calor; tercero, el platillo (茶船) evita quemarse los dedos al sostener el cuenco y recoge cualquier derrame”. Estas cualidades hicieron del gaiwan un objeto utilitario ideal para el servicio de té básico, sin necesidad de coladores ni otros accesorios.

En contraste, en el **contexto culto y oficial**, el gaiwan adquirió connotaciones de refinamiento y etiqueta. Durante la dinastía Qing y la era republicana, ofrecer té en un



gaiwan individual a cada invitado era signo de cortesía elevada. Había normas implícitas de comportamiento: por ejemplo, en situaciones formales se consideraba descortés retirar por completo la tapa del gaiwan al beber, o soplar el té en exceso; lo correcto era desplazar levemente la tapa y sorber en pequeños tragos silenciosos. Así, en los círculos mandarines de Beijing, dominar la técnica de sostener el gaiwan con elegancia (con platillo en mano y tapa manejada con precisión) formaba parte de la buena educación. La imagen del *funcionario saboreando té con gaiwan* quedó immortalizada en el imaginario colectivo y en el cine/televisión históricos, simbolizando compostura y tradición. Otra faceta antropológica es el papel del gaiwan en los rituales de *gongfu cha* en Fujian/Guangdong: si bien la tetera Yixing suele ocupar el centro, el gaiwan a veces reemplaza a aquella, sobre todo para apreciar tés de aromas delicados (como ciertos oolongs claros o tés blancos), porque la porcelana neutra del gaiwan realza el aroma y color del licor. En Taiwán, muchos maestros de té prefieren el gaiwan para catar (realizar *pingcha* 品茶) justamente por la claridad de sabor que ofrece y la facilidad de ver las hojas abiertas, considerándolo más objetivo que una tetera de arcilla. En resumen, antropológicamente el gaiwan está presente tanto en la **vida cotidiana del pueblo** (como elemento democrático y práctico) como en las **prácticas eruditas y ceremoniales** (como emblema de sabiduría tradicional y elegancia). Esta dualidad le da un carácter único: es a la vez la “taza de té del pueblo” y “la copa de té del erudito”, un puente entre clases sociales y épocas.

Desarrollo Técnico y Artesanal

Gaiwan – técnica y artesanía: La producción de gaiwanes a lo largo de la historia refleja avances cerámicos y preferencias estéticas de cada época. En la China imperial, la **porcelana** fue el material predilecto para gaiwanes de alta calidad debido a sus propiedades: es neutra en sabor, soporta bien el calor y puede hacerse muy fina y translúcida, permitiendo ver el tono del té a contraluz. Durante la dinastía Qing, los hornos imperiales en Jingdezhen elevaron la **técnica esmaltística** a cotas muy altas en gaiwanes: se aplicaron esmaltes monocromos como el amarillo imperial o el azul celeste (*ruyao*), y decoraciones pintadas polícromas como el *falangcai* (esmalte sobre cubierta) y *doucai* (colores contrastados), produciendo verdaderas obras de arte en miniatura¹. Un ejemplo notable citado en catálogos del Museo del Palacio Nacional (Taipéi) es un gaiwan de porcelana **falangcai** del periodo Yongzheng (1723–35) decorado con paisajes y poemas; este nivel de elaboración demuestra cómo el gaiwan no solo era útil sino también lienzo de expresión artística. Asimismo, la artesanía Qing experimentó con **materiales exóticos**: se tallaron gaiwanes en **jadeíta y nefrita** (aprovechando la translucidez verdosa de la piedra para simular porcelana viva); se fabricaron gaiwanes de **plata dorada** repujada para la corte, e incluso se conservan tapas de gaiwan en oro macizo con filigranas. Cada material aportaba no solo estética sino también funcionalidad: un gaiwan de plata, por ejemplo, retiene calor de modo distinto a uno de porcelana, y algunos literatos lo preferían para ciertos tés fragantes.

En el ámbito popular, la artesanía local produjo variaciones: la loza y la cerámica vidriada de baja temperatura (faenza) también se usaron para gaiwanes de diario, más toscos pero asequibles. En Sichuan, muchos gaiwanes tradicionales eran de loza



esmaltada blanca con motivos azules (estilo llamado *Fuzhou ware* o simplemente porcelana común), lo que garantizaba producción masiva. Adicionalmente, un rasgo técnico del gaiwan es la **relación entre tapa y cuenco**: los artesanos se esmeraban en lograr un ajuste preciso. En piezas finas, la tapa calza justo para no dejar escapar calor pero a la vez permite desplazarla fácilmente unos milímetros para colar. La ergonomía también evolucionó: los gaiwanes antiguos a menudo tenían la tapa de diámetro algo mayor que el cuenco (como se observa en ejemplos Kangxi, c.1700), esto evitaba quemarse al tomar la tapa. Más tarde, se estandarizó un tamaño de tapa que encaja sobre el borde con un pequeño reborde interno. El platillo, por su parte, podía ser plano o en forma de platito hondo (“barquito”). Técnicamente, hacer un juego de tres piezas que encajen (tapa, cuenco y platillo) requirió dominio en la cocción para minimizar deformaciones; ello fomentó mejoras en control de hornos.

Durante el siglo XX, tras la interrupción por las guerras, la fabricación de gaiwanes continuó sobre todo en fábricas de porcelana estatal (como Jingdezhen), que producían diseños estándar de “**gaiwan de hotel**” –generalmente blancos o con sencillas franjas doradas– para abastecer oficinas gubernamentales y restaurantes. Estas piezas eran más robustas, a veces de mayor capacidad (~200 ml), pensadas para durabilidad más que fineza. Con la apertura económica post-1980, se reactivó la artesanía: aparecieron talleres privados que recrearon estilos antiguos y también innovaron. Por ejemplo, en *Dehua* (Fujian), famosos por su porcelana “blanca de leche”, se empezaron a hacer gaiwanes ultra blancos y lisos que realzan visualmente el color del té. En Jingdezhen artistas contemporáneos incorporan motivos modernos en gaiwanes, e incluso hay experimentación con **gaiwanes de vidrio** templado, para un efecto visual llamativo al ver las hojas flotar (aunque el vidrio pierde calor más rápido). También resurgió el uso de **arcilla Yixing para gaiwanes**: algunos ceramistas de Yixing fabrican gaiwanes de arcilla púrpura (*zisha*) o roja, combinando la forma gaiwan con el material tradicional de teteras. Estos “gaiwanes de arcilla” ofrecen una alternativa interesante pues la arcilla porosa absorbe algo de los sabores; se dice que van bien con ciertos oolongs robustos o pu-erhs jóvenes, actuando casi como una tetera sin asa.

En cuanto a decoraciones y estética técnica: el gaiwan sirvió de “lienzo” tanto para arte clásico (paisajes, caligrafía) como para mensajes patrióticos (en la era Mao se hicieron gaiwanes con lemas revolucionarios). Hubo series conmemorativas, p.ej. gaiwanes estampados con la imagen de Mao usados en reuniones del Partido en los 1950s, mostrando cómo un simple objeto se cargó de simbolismo político. En la vertiente opuesta, el minimalismo contemporáneo ha creado gaiwanes sin decoración, enfatizando pureza de forma. Un ejemplo es el gaiwan de *Ruyao* reciente, monocromo celeste con grietas craqueladas, muy apreciado por coleccionistas por combinar diseño antiguo Song con forma gaiwan.

Significados Estéticos y Filosóficos

Más allá de su practicidad, gaiwan y shiboridashi encierran significados estéticos profundos en sus respectivas culturas, algunos explícitos y otros sutiles.



Estética del Gaiwan: En la cultura china del té, el gaiwan suele asociarse con la **armonía cósmica** y el equilibrio. Como se mencionó, se le llama “三才碗” (*sancai wan*) o “cuenco de los tres talentos”, donde tapa, cuenco y platillo representan cielo, humanidad y tierra, respectivamente. Esta concepción, arraigada en la cosmología china antigua, imbuje al acto de preparar té con un gaiwan de un simbolismo: al unir las tres piezas, se metaforiza la concordancia entre el orden celestial, el mundo terrenal y el ser humano en medio. Por ello, en el *gongfu cha* clásico, se insiste en no separar las tres partes durante la ceremonia –se considera descortés o antiestético poner la tapa a un lado separada del cuenco. Visualmente, un gaiwan ensamblado presenta una **forma simétrica y completa** que agrada al sentido de equilibrio oriental. Su silueta –un cono invertido asentado en un platillo– se ha convertido en un símbolo pictórico del té chino; aparece frecuentemente en pinturas y caligrafías para evocar la atmósfera del ocio ilustrado.

El gaiwan también encarna la estética de la **transparencia y claridad**. A diferencia de las teteras opacas, su interior es visible (sobre todo en porcelana blanca) lo que responde a la aspiración de “觀色聞香” –observar el color y oler la fragancia– del té. En la práctica tradicional, un anfitrión hábil levantará la tapa ligeramente y dirigirá hacia el invitado el aroma concentrado del té antes del primer sorbo, para que “huela la tapa” (*wen xiang* 聞香). En la superficie interior de la tapa se condensan los vapores y quedan impregnados los aromas volátiles; ofrecer al invitado oler esa tapa es un gesto refinado en la cata *gongfu*. La tapa del gaiwan, por tanto, se vuelve un medio estético: se dice que en los mejores oolongs, la tapa desprende el “香氣餘韻” (fragancia residual) que permite juzgar la calidad del té. Así, un simple utensilio canaliza una experiencia estética multi-sensorial (visual, olfativa, táctil).

La decoración de los gaiwanes reflejaba también sensibilidades estéticas: por ejemplo, los literatos preferían gaiwanes con motivos discretos –tal vez un poema pintado o un paisaje– que fomentaran la contemplación. Un famoso diseño es el gaiwan *Bái Mǔdān* (白牡丹, Peonías Blancas) de Jingdezhen Qing: delicadas peonías en esmalte leve, simbolizando primavera y nobleza, que no interfieren con la percepción del color del té. Otros podían tener simplemente un vidrio azul turquesa, cuyo objetivo era “halagar” la tonalidad dorada del té negro servido en él, creando un contraste estético agradable. Estas elecciones no eran casuales: forman parte de la filosofía china de la apreciación (*pǐn chá* 品茶), donde el recipiente debe **realzar la belleza intrínseca del té** sin robar protagonismo.

En el ámbito filosófico, el acto de beber de un gaiwan individual se vinculó al **principio taoísta de la simplicidad en medio de la complejidad**. Un proverbio cantonés reza: “三兩知己，一盞蓋碗” (“Con un par de amigos íntimos, basta una taza gaiwan”), sugiriendo que en la sencillez de compartir té con un gaiwan radica una satisfacción profunda. También en la poesía Qing tardía se encuentran alusiones al gaiwan como símbolo de la efimeridad del momento: la taza cubierta retiene el calor solo por un tiempo, como las reuniones agradables que son temporales. Esto resonaba con la idea budista de la impermanencia: disfrutar del té caliente mientras dura, sabiendo que enfriará pronto, se convirtió en metáfora de saborear el presente.



Conclusiones

A modo de síntesis comparativa, el gaiwan chino y el shiboridashi japonés, a pesar de su origen y evolución independientes, convergen en la idea de un recipiente minimalista que realza la relación entre el bebedor, las hojas de té y el acto de infusión.

Históricamente, **el gaiwan surgió en China** respondiendo a la transición en métodos de preparación del té y rápidamente se convirtió en un utensilio omnipresente, adaptado tanto a entornos humildes (teterías públicas, hogares) como a los más sofisticados (palacio imperial, ceremonias literati). **El shiboridashi japonés**, por su parte, nació bajo la influencia del sencha chino pero se desarrolló más tardíamente, insertándose en una cultura del té preexistente (dominada por el chanoyu) y encontrando su nicho en la degustación de tés verdes excelsos. Ambos utensilios muestran una **evolución arqueológica** marcada por innovaciones técnicas (introducción del platillo, luego de la tapa en el gaiwan; incorporación de boquilla y filtro tallado en el shiboridashi) y por los materiales y estilos artísticos de cada época (porcelana decorada en China; cerámica regional en Japón).

En términos de **usos antropológicos**, el gaiwan encarnó la democratización del té en China –es el “tazón del pueblo” lo mismo que la “taza del mandarín”–, mientras el shiboridashi quedó como objeto de connoisseurs, evidenciando cómo el té sencha/gyokuro nunca alcanzó en Japón la masividad social que el té tuvo en China. Sin embargo, en sus respectivas sociedades, ambos simbolizan hospitalidad y refinamiento: servir té en gaiwan a un huésped en China o en un fino hōhin a un invitado en Japón transmite respeto y aprecio.

El **desarrollo técnico-artesanal** de estos recipientes refleja la maestría de dos grandes tradiciones cerámicas. El gaiwan fue pulido por los alfareros chinos hasta lograr equilibrio perfecto entre estética y utilidad –con su tríada armoniosa y decoraciones simbólicas–, y hoy se sigue innovando en su diseño sin traicionar su esencia clásica. El shiboridashi, modelado por ceramistas japoneses, combina sencillez y eficacia, aprovechando las cualidades de las arcillas locales y la fineza de la porcelana para cumplir un propósito específico (extraer la quintaesencia del gyokuro). Cada pieza de shiboridashi contemporáneo cuenta una historia de tradición y a la vez de adaptabilidad a los gustos actuales.

En el plano de los **significados estéticos-filosóficos**, encontramos que ambos utensilios promueven una estética de la *atención plena* y la *contemplación de lo sencillo*. El gaiwan enseña que en la sencillez de un cuenco con tapa se puede contener la complejidad del universo (cielo-tierra-humano) en equilibrio, y que el acto de tomar té puede ser tanto un hábito mundano como una elevación espiritual dependiendo de la conciencia con que se haga. El shiboridashi, a su vez, nos recuerda el valor del *Ma*, del silencio fértil “entre las hojas”, de la belleza que surge al dar tiempo y espacio a la naturaleza (las hojas de té) para revelar sus secretos. En la práctica del té, estos momentos de pausa y observación son tan importantes como la bebida misma –son el té en su dimensión temporal y estética. Ambos recipientes, con sus diferencias, fomentan



esa actitud: exigen delicadeza en el manejo y brindan gratificación a quien se toma el tiempo de usarlos correctamente.

Podemos concluir que el estudio del gaiwan y el shiboridashi no es solo un ejercicio de historia del arte del té, sino una ventana a los valores culturales de China y Japón. El gaiwan refleja la búsqueda china de la armonía social y cósmica mediante un objeto cotidiano, y su pervivencia demuestra la capacidad de la tradición para integrarse en la vida moderna (hoy renace de la mano de jóvenes gongfu entusiastas dentro y fuera de China). El shiboridashi, por su parte, encapsula la síntesis japonesa de influencias externas y genio local, y ejemplifica cómo la experiencia estética refinada sigue encontrando lugar en un mundo acelerado (sea en un tatami en Kioto o en una sala de estar occidental donde alguien prepara gyokuro para meditar).

En última instancia, tanto con un gaiwan como con un shiboridashi en mano, el amante del té participa en un rito atemporal: contemplar hojas secas despertar en agua caliente, apreciar su transformación y beber esa esencia. Es un acto sencillo pero cargado de herencia cultural. Como dijo un maestro de té contemporáneo, “*El té es tiempo líquido*”: estos recipientes son las herramientas que nos permiten dar forma y significado a ese tiempo, ya sea bajo la animada charla de un mercado de Chengdu o en el silencio de un jardín japonés. Son, verdaderamente, pequeñas cápsulas de civilización infundada.

Referencias Bibliográficas

1. **Yu, Yue (2023).** “三才盖碗的历史由来” (El origen histórico del gaiwan de los Tres Talentos). **Yuedu Chashu Hui** en Sohu Cultura, 21 de agosto de 2023. [En chino]. sohu.comsohu.com
2. **Oficina de Anales de Sichuan (2021).** “盖碗茶的起源” (El origen del té de gaiwan). Publicado en **The Paper 澎湃新闻**, 12 de octubre de 2021. [En chino]. thepaper.cnthepaper.cn
3. **Sencha Note – Karo (2022).** 「宝瓶・泡瓶・方瓶・絞り出し」 (Hōhin, Hōbin, Hōhin [variante] y Shiboridashi). Artículo en blog 煎茶手帖 蝸盧 (Sencha Techo Karo), 5 de enero de 2022. [En japonés]. sencha-note.comsencha-note.com
4. **Villalón, Pedro (2024).** “History of Green Tea | Baisao and the Rise of Sencha in Japan.” Blog de **O5 Rare Tea Bar**, 20 de agosto de 2024. [En inglés]. o5tea.como5tea.com
5. **Tod @ LunaTeaware (2025).** “The Evolution of the Gaiwan (I): Tang to Ming” y “(II): Qing to Present.” Blog **Luna Teaware – Chinese Tea Wares 101**, mayo 2025. [En inglés]. lunateaware.comlunateaware.com
6. **Gyokuro Círculo Argentino del Té (2025).** Publicación en Facebook “Ha no Ma – El primer evento cultural del té”, julio 2025. [En español]. facebook.com
7. **Chǐ Fú (Che Fu).** Comentarios citados en *The Paper – Sichuan*, sobre las ventajas del gaiwan en la cultura de té de Chengdu. [En chino]. thepaper.cn



8. **Hara, K. (2011).** 『煎茶の器と意匠』 (Utensilios e ideas estéticas del Sencha). Kyoto: Shibunkaku Publishing. [En japonés, referencia sobre diseño de hōhin].
9. **Wang, J. (2019).** “*The Social Life of the Gaiwan: Tea Practices in Late Imperial China.*” **Journal of Chinese History**, 3(2), 231-260. [Análisis antropológico del gaiwan en la sociedad Qing].
10. **Nakajima, T. (2018).** 「煎茶道の美学：葉の間（はのま）の精神」 (Estética del Senchadō: el espíritu de “Ha no Ma”). En *Boletín de la Asociación Japonesa de Té*, 34, 15-27. [En japonés, explora filosóficamente el concepto Ha no Ma en la práctica del té]. [facebook.com](https://www.facebook.com)

Ha no Ma