



Historia del Shiboridashi japonés

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.

El Shiboridashi en la Historia de Japón

En Japón, el desarrollo de un recipiente similar al gaiwan estuvo vinculado a la introducción del **té de hoja infundido** (sencha) desde China durante el periodo Edo. Hasta el siglo XVII, la práctica dominante en Japón era el chanoyu (ceremonia del té) centrada en el té verde **matcha** en polvo, preparado en tazones abiertos (*chawan*) sin tapa. Esta tradición provenía de la influencia de la China Song, traída por monjes Zen como Eisai en el siglo XII. Sin embargo, en **1654** arribó a Japón un monje chino de la escuela Ōbaku, conocido como Ingen (Yinyuan Longqi), quien trajo consigo la costumbre Ming de preparar té **infundiendo hojas sueltas en agua caliente**, marcando un punto de inflexión en la cultura japonesa del té. Ingen y sus discípulos introdujeron el consumo de té sencha primero en ámbitos monásticos y de la comunidad china en Nagasaki, empleando pequeñas teteras y métodos simplificados en contraste con la ceremonia de matcha. Esta novedad fue acogida por ciertos intelectuales y samurái de la época como una alternativa más libre y contemplativa, alineada con la emergente corriente neo-confuciana y la estética de los *bunjin* (literatos).

A inicios del siglo XVIII, un excéntrico monje llamado **Baisao** (売茶翁, el “viejo vendedor de té”) se convirtió en un promotor clave del sencha. Baisao renunció a la vida monástica formal y desde 1735 aproximadamente recorría las calles de Kioto vendiendo



tazas de té sencha en parques y lugares pintorescos, sirviendo a quien quisiera pagar (incluso permitiendo tomar gratis). Sus utensilios de té eran portátiles y de estilo sencillo, a imitación de lo que aprendió de monjes Ōbaku: usaba pequeñas ollas o teteras, cuencos y tazas sin el rigor codificado del chanoyu. Las *reuniones de sencha* que Baisao y otros literatos comenzaron a organizar valoraban la **simplicidad, naturalidad y libre conversación**, en contraposición a la formalidad wabi-cha de la ceremonia del té con matcha. En estas tertulias, a veces llamadas *senchadō* (煎茶道, camino del sencha), se empleaban piezas de porcelana china (como teteritas y tazitas Jingdezhen) y de cerámica japonesa inspirada en China. Por ejemplo, se importaban teteras de Yixing y juegos de tazas chinas que los bunjin japoneses apreciaban por su elegancia foránea.

Hacia mediados del siglo XVIII, la popularidad del sencha creció entre la clase samurái e intelectual, llegando incluso a Edo (Tokio) y otras ciudades. En consecuencia, surgió una demanda local de **utensilios específicos para sencha**. Los alfareros japoneses comenzaron a crear versiones domésticas de las teteras y recipientes chinos: así nació, por ejemplo, la **tetera de asa lateral o kyûsu** (急須), adaptación japonesa posiblemente inspirada tanto en modelos chinos como en necesidades ergonómicas locales. Paralelamente, se fabricaron pequeños cuencos y tazas de porcelana al estilo de Jingdezhen en Arita (Hizen), y ceramistas de Kioto (como el *Kiyomizu-yaki*) produjeron juegos de sencha refinados. Sin embargo, en esta primera etapa el **gaiwan chino como tal también fue utilizado en Japón** en ciertos contextos: algunas escuelas tempranas de sencha incorporaron el llamado *susuri-chawan* (啜り茶碗, literalmente “cuenco sorbedor”), que no es más que un cuenco con tapa muy similar al gaiwan, usado para infundir las hojas directamente y beber a sorbos desde él. De hecho, hasta la actualidad algunas corrientes de *senchadō* (como las escuelas fundadas por el clan Oda) mantienen un *susuri-cha temae* (procedimiento de “té sorbido”) en el cual el anfitrión prepara cierto tipo de té mezclado (a veces mezcla de gyokuro y sencha) **directamente en un cuenco con tapa, sin tetera**, y lo bebe y ofrece en esa misma vasija. Esta práctica deriva de la influencia china y muestra cómo el concepto de gaiwan estuvo presente en Japón al menos desde el siglo XVIII, aunque no se popularizó masivamente entre la población.

La invención del **shiboridashi** como tal –un utensilio japonés especializado, semejante al gaiwan pero con boquilla– se produce un poco más adelante, vinculada al desarrollo de tés japoneses de alta gama y métodos de infusión particulares. Un hito importante fue la aparición del té **Gyokuro** (玉露) en la década de 1830. El gyokuro, un té verde de sombra muy rico en umami, requiere una preparación cuidadosa: se infunde con agua a baja temperatura y en muy pequeña cantidad, para obtener un licor concentrado y dulce. Para este fin, resultaban ideales recipientes pequeños sin asa (que al verter lentamente permitieran extraer gota a gota el “néctar” del gyokuro). Aunque las fuentes no identifican a un inventor individual del shiboridashi, parece que durante el **siglo XIX (finales del período Edo e inicios de Meiji)** comenzaron a fabricarse en Japón **teteras sin asa de cuerpo bajo y amplia boca** justamente para gyokuro y sencha fino. Según registros museísticos, ya en la **era Meiji (1868–1912)** existían shiboridashi u ollitas de ese tipo: por ejemplo, el Museo de la Ciudad de Iruma (Saitama) conserva ejemplares de shiboridashi/“hōhin” de cerámica Tokoname y Banko datados aproximadamente en



la segunda mitad del siglo XIX. Esto indica que hacia 1850–1880, distintos centros alfareros japoneses adoptaron el concepto. Cabe notar que en japonés se les dio diversos nombres: **hōhin** (宝瓶, literalmente “vasija del tesoro”), a veces escrito 泡瓶 o 方瓶, es el término general para tetera sin asa usada en sencha; mientras que *shiboridashi* llegó a designar específicamente una variante de **forma más aplanada y con filtrado por muescas en la boquilla**. Algunos historiadores japoneses sugieren que el hōhin/shiboridashi es **heredero directo del gaiwan chino** adaptado a las costumbres locales. En efecto, más que “inventar desde cero”, los artesanos japoneses habrían transformado la idea del gaiwan (cuenco con tapa) dándole una pequeña **boquilla vertedora** y a veces **estrías talladas** para retener las hojas al verter (función de colador). Así, no se bebía directamente del recipiente como con el gaiwan tradicional, sino que se servía la infusión en minicopas como en la ceremonia sencha –combinando la estética china con la funcionalidad japonesa.

Diversos centros cerámicos contribuyeron al desarrollo del shiboridashi en el Japón de fines de Edo y Meiji:

- En la región de **Tokoname** (Pref. Aichi), uno de los “Seis antiguos hornos” de Japón, se habían producido tinajas y teteras desde época medieval, pero en el siglo XIX Tokoname se especializó en teteras de té de arcilla roja (*shudei*) tanto para mercado interno como exportación. Allí se fabricaron también shiboridashi de arcilla sin esmaltar, a veces decorados con técnicas como *mogake* (algas colocadas durante la cocción que dejan patrones cenicientos en la pieza). Estas piezas ofrecían una arcilla porosa que suavizaba el sabor del té, muy apreciada para gyokuro.
- En **Yokkaichi** (Pref. Mie), la cerámica **Banko-yaki** cobró fama a mediados del siglo XIX por sus pequeñas teteras moradas de paredes muy finas. Se hicieron también versiones Banko de hojíns y shiboridashi, conocidos por su excelente capacidad de retención térmica y por un colado fino (algunas incorporaban coladores cerámicos internos).
- En **Kioto-Uji**, con su larga tradición de cerámica **Kyō-yaki/Asahi-yaki**, familias de ceramistas comenzaron a producir finos juegos de sencha. Una tradición local dice que los primeros *hōhin* japoneses fueron creados por el taller Asahi-yaki en Uji, directamente inspirados en la vajilla traída por Ingen desde China en el siglo XVII. Sea cierta o no esta versión, lo cierto es que Uji se volvió célebre por sus delicados shiboridashi de porcelana y cerámica vidriada, ideales para preparar los prestigiosos tés verdes de Uji (gyokuro y kabusecha).
- En otros lugares como **Arita** (Hizen, Kyushu) o **Seto** (Aichi) también se fabricaron vasijas sencha sin asa, a menudo en porcelana blanca o pintada, dirigidas a un mercado de élite que practicaba senchadō. Muchas de estas piezas de fines de Edo/Meiji venían acompañadas de cajas lacadas y cucharillas de bambú, reflejando que ya existía un ceremonial alrededor de su uso.

Hacia **principios del siglo XX**, el uso del shiboridashi (o hōhin) se formalizó dentro de las escuelas de senchadō. Varias escuelas –como la escuela de sencha **Mushanokōji-senke** o la **Yabunouchi** (derivadas de familias chanoyu adaptadas al sencha)– incorporaron la preparación de gyokuro en pequeños hōhin de porcelana dentro de su



repertorio de ceremonia. En estos contextos, el shiboridashi se volvía una pieza para ocasiones especiales: por ejemplo, la ceremonia de *kōro* (香露, “rocío fragante”), un sinónimo de *gyokuro*, donde se degusta este té lentamente gota a gota. A diferencia del *chanoyu*, donde varios participantes comparten un gran tazón de *matcha*, en el *senchadō* cada invitado suele recibir su propia tacita servida desde el shiboridashi, lo cual fomenta una atmósfera más íntima y contemplativa. Durante el siglo XX, especialmente la primera mitad, la práctica del *sencha* siguió siendo relativamente minoritaria (comparada con la omnipresencia del té *sencha cotidiano*, preparado sin ceremonia en una tetera *kyūsu* en cualquier hogar japonés). Con la occidentalización y la Segunda Guerra Mundial, muchas tradiciones se debilitaron; sin embargo, hubo un resurgir en la posguerra gracias a esfuerzos por preservar la cultura del té. En los años 1970–80 se fundaron museos y se escribieron tratados sobre *senchadō*, reivindicando el valor cultural de este “otro camino del té”. Consecuentemente, el conocimiento sobre el shiboridashi y sus variantes volvió a circular entre conocedores.

En la actualidad, el shiboridashi goza de apreciación tanto en Japón como internacionalmente entre los amantes del té. Si bien en los hogares japoneses promedio el té verde diario se prepara mayoritariamente en teteras *kyūsu* (o incluso mediante bolsitas y máquinas de té), el **shiboridashi permanece como la herramienta predilecta para los catadores y entusiastas** del *gyokuro* y de ciertos *oolongs* y tés delicados. Su diseño plano y abierto permite que las hojas de té tengan espacio para desplegarse completamente (de ahí que se diga que su **forma asagao**, similar a una campanilla de *morning glory*, facilita “que las hojas se abran bien y liberen más sabor”). Al no tener asa, obliga a infusionar con agua más tibia, apropiada para tés verdes finos que requieren ~50–60°C, sin riesgo de quemarse las manos. Artesanos contemporáneos continúan innovando: en Tokoname, maestros como **Hokujo** han creado shiboridashis de arcilla roja con técnicas tradicionales (p.ej. el mencionado *mogake*), mientras que artistas cerámicos jóvenes producen versiones modernas en gres o porcelana combinando estética minimalista y funcionalidad. Incluso alfareros occidentales se han sumado, fabricando shiboridashis inspirados en los japoneses para atender la demanda de la creciente comunidad global de té. En suma, el shiboridashi ha recorrido un camino desde la influencia china inicial hasta consolidarse como un **utensilio japonés distintivo**, adaptado a la filosofía nipona de la sutileza y precisión en la preparación del té.

Tabla 2. Cronología resumida del shiboridashi (y su contexto) en Japón:

Periodo histórico	Desarrollo del shiboridashi/hōhin y contexto cultural
Siglos XII–XVI	Dominio del té <i>matcha</i> (polvo batido) en Japón; no se usan recipientes con tapa. Influencia Song vía monjes Zen (Eisai) establece el <i>chanoyu</i> con tazones abiertos.
Siglo XVII (Edo temprano)	1654: El monje Ingen introduce en Japón el té de hoja infusionado. Se difunde entre monjes Ōbaku y comerciantes chinos en Nagasaki. Primeros usos de pequeñas teteras y quizás <i>gaiwan</i> es chinos en Japón.
Siglo XVIII (Edo	Popularización del <i>sencha</i> gracias a Baisao y literatos. Se importan



Periodo histórico	Desarrollo del shiboridashi/hōhin y contexto cultural
medio)	utensilios chinos (teteras Yixing, tazas Jingdezhen). Aparece el <i>senchadō</i> como práctica cultural. Uso ocasional de cuencos con tapa (<i>susuri-chawan</i>) en algunos servicios de sencha, mostrando la presencia del concepto gaiwan.
Siglo XIX (Edo tardío – Meiji)	Invencción del gyokuro (~1835) impulsa la necesidad de recipientes específicos. Surgen los primeros hōhin/shiboridashi (teteras sin asa) para sencha premium. Fabricación en Tokoname, Banko, Kyoto (Asahi) etc. para élites del té. Registros de museos confirman shiboridashis en la segunda mitad del siglo XIX. Se adopta el término “shiboridashi” por su función de exprimir la última gota
Principios Siglo XX (Taishō – inicios Shōwa)	Formalización del <i>senchadō</i> en escuelas con procedimientos para gyokuro usando hōhin. El shiboridashi se convierte en pieza de ceremonia refinada pero de nicho, comparado con el té sencha diario en kyūsu que bebe la mayoría.
Mediados Siglo XX (postguerra)	Declive del <i>senchadō</i> durante la guerra; revitalización en los años 60–70 con movimientos culturales. Continuidad de producción artesanal de sencha-dōgu (herramientas de sencha) en Kyoto, Tokyo, Kyushu.
Finales Siglo XX – XXI	Internacionalización de los tés japoneses, interés de occidentales en gyokuro impulsa demanda de shiboridashi. Ceramistas japoneses y extranjeros elaboran nuevos diseños. El shiboridashi permanece como utensilio predilecto para degustación de gyokuro y tés de hoja fina, valorado por su precisión y por encarnar la estética japonesa del té.

Usos

Japón (Shiboridashi/Hōhin): En Japón, el uso antropológico del shiboridashi está más circunscrito a ciertos grupos y contextos, a diferencia del gaiwan que impregnó todo nivel social en China. Podemos distinguir dos ámbitos: la **práctica especializada del senchadō** y el **consumo doméstico/connoisseur de té verde de alta gama**.

En las escuelas formales de *senchadō* (surgidas sobre todo en el siglo XIX tardío), el shiboridashi/hōhin se utiliza durante la preparación ceremonial del gyokuro o sencha fino. El *susuri-cha* (té sorbido) mencionado antes, se realiza a veces frente a invitados para demostrar una faceta menos conocida del té japonés. El maestro de sencha coloca unas hebras de gyokuro en un pequeño cuenco con tapa (*susuri-chawan*, a veces un gaiwan importado) y vierte agua tibia; tras un breve tiempo, sorbe un poco y luego ofrece el cuenco al invitado para que haga lo mismo. Esta dinámica de “compartir el cuenco” evoca más al estilo de comunión del té chino que al estricto turno individual del chanoyu de matcha. Antropólogos sociales han analizado que el *senchadō*, practicado tradicionalmente por la clase samurái y burguesa ilustrada de la era Edo



tardía, representaba un **acto de resistencia cultural** frente al chanoyu ortodoxo de los comerciantes ricos de Sakai y los señores feudales: mientras el chanoyu formal estaba cargado de códigos Zen, solemnidad y jerarquía, las reuniones de sencha eran más relajadas, con influencia confuciana y gusto por la poesía china, la caligrafía y la contemplación libre. En estas reuniones, el *hōhin* o el *shiboridashi* encarnaba esa libertad: al no tener asa ni decoraciones exageradas, invita a tomarlo directamente en la mano y a *sentir* la temperatura, a oler la tapa. Los practicantes del senchadō destacaban la **sensualidad y cercanía con la naturaleza** que ofrece infusionar hojas enteras: veían cómo las hojas de té “bailan” y se despliegan en el recipiente, disfrutaban el aroma concentrado al destapar, etc. Todo ello es diferente de la experiencia del chanoyu, donde el polvo de té no permite apreciar la forma de la hoja ni su evolución en el agua. Así, el uso antropológico del shiboridashi en senchadō tiene tintes **filosófico-estéticos**: es herramienta y símbolo de una “vuelta a la naturaleza” (apreciar la forma original de la hoja), de un *tempo* más pausado y personal en la degustación, sin la figura del servidor y el servido tan marcadas (pues en senchadō todos suelen servirse mutuamente de teteras pequeñas, fomentando camaradería).

Fuera del contexto ceremonial, en el **ámbito doméstico y contemporáneo**, el shiboridashi es utilizado principalmente por **conocedores de té**. Un nipón promedio, si gusta del té verde, preparará sencha a diario en una tetera kyûsu con asa, más cómoda para volúmenes mayores y temperaturas más altas. El shiboridashi, en cambio, se reserva para ocasiones en las que alguien va a **disfrutar lentamente un té muy caro y delicado** (como 30 gramos de gyokuro de Uji que pueden costar decenas de dólares). En esas ocasiones –muy a menudo experiencias individuales o para compartir con uno o dos íntimos amigos aficionados– se saca el pequeño shiboridashi de cerámica fina, se calienta aparte agua que luego se deja enfriar en un *yuzamashi* (recipiente de enfriamiento), y se hacen múltiples infusiones cortas de unos pocos mililitros que se beben en minúsculas tacitas *guinomi*. Este ritual privado, sin ser “ceremonial” en el sentido institucional, constituye no obstante una práctica **casi meditativa**. Muchos entusiastas describen que usar un shiboridashi les obliga a estar presentes: dado su tamaño y la precisión que requiere (por ejemplo, sujetar la tapa ligeramente corrida para colar el té, verter despacio las gotas), el acto de preparar té con shiboridashi se vuelve una suerte de mindfulness. En Japón, donde la vida urbana moderna es ajetreada, algunos encuentran en este *slow tea* un refugio: a nivel antropológico podríamos considerarlo un ejemplo de cómo las tradiciones se adaptan a necesidades contemporáneas de bienestar. No es casual que se hagan paralelos con la degustación de *saké*: así como se saborea un licor añejo en pequeños sorbos, el gyokuro en shiboridashi se bebe en cantidades diminutas, permitiendo apreciar su umami intenso.

Un dato interesante es la casi inexistencia de un uso “popular” del shiboridashi en Japón. Nunca fue un elemento del día a día campesino o proletario. Esto contrasta con el gaiwan en China que sí tuvo una democratización amplia. El shiboridashi quedó confinado a minorías: literatos del Edo tardío, maestros de sencha, y hoy día connaisseurs. Por tanto, no adquirió en el imaginario colectivo japonés un simbolismo social tan fuerte como la tetera de hierro *tetsubin* (ícono del chanoyu) o la tetera kyûsu (símbolo del té cotidiano hogareño). Aun así, en el reducido círculo de aficionados al té de alta calidad, el shiboridashi conlleva **prestigio y apreciación estética**. Exhibir un



shiboridashi de cierto ceramista reconocido (por ejemplo, un Hokujo de Tokoname o un pieza de Kyoto firmada por un maestro) puede ser motivo de conversación y admiración en eventos de cata o en reuniones de clubes de té. Su uso correcto también denota pericia: se valora que alguien sepa “**exprimir**” la **última gota** de gyokuro lentamente (*shizuku-dashi* 雫出し le llaman algunos, técnica de extraer solo gotas concentradas) utilizando estos recipientes.

En síntesis, antropológicamente el shiboridashi representa en Japón una **práctica de nicho refinada**, orientada al cultivo del gusto exquisito y a la contemplación individual o de pequeños grupos. Donde el gaiwan fue vehículo de socialización amplia, el shiboridashi lo es de introspección y de comunión casi artística con el té. Es un objeto que materializa la *sabiduría de los iniciados* en la cultura del té japonesa, portando en su modesta forma la herencia tanto de la influencia china como del genio artesanal japonés.

Desarrollo Técnico y Artesanal

Shiboridashi – técnica y artesanía: La producción de shiboridashis en Japón ha estado ligada a la tradición alfarera regional. Técnicamente, un buen shiboridashi requiere resolver ciertos desafíos diferentes a los del gaiwan: al incorporar una boquilla vertedora, debe preverse un sistema de filtrado (ranuras o perforaciones) para que las hojas no caigan en la taza al verter; además, la tapa suele tener un “pie” interno menos pronunciado que la de un gaiwan, para poder inclinarla ligeramente al colar sin que se caiga. Esto influyó en la artesanía de varias maneras:

En **Tokoname**, la arcilla roja *shudei* con bajo contenido de arena permitió torneear shiboridashis de paredes finas pero resistentes. Muchos artesanos de Tokoname hacen a mano las ranuras de colado en la boquilla: tallan de 5 a 7 ranuras en abanico (llamadas *yatori-me*), lo cual exige precisión para que queden lo suficientemente estrechas. Esta técnica manual persiste, aunque algunas producciones modernas usan pequeñas sierras o incluso moldes prefabricados para las ranuras. Un acabado típico es dejar el shiboridashi sin esmaltar pero pulido (*togi*) para destacar el color rojizo. Algunos se decoran envolviendo algas marinas antes de la cocción (*mogake*), creando patrones orgánicos únicos. Las arcillas Tokoname, ricas en hierro, se cree que reducen el amargor del té –característica deseable para gyokuro–, lo cual es un plus técnico.

En **Banko-yaki** (Yokkaichi), la arcilla *banko* (color púrpura-gris) se cuece a alta temperatura confiriendo gran dureza. Allí destacaron artesanos como **Shoami Katsuzō** en el siglo XIX, que producían pequeñas teteras y posiblemente shiboridashis con coladores cerámicos internos llamados *sasame*. En lugar de ranuras en la boquilla, algunos hōhin de Banko incorporaron un disco perforado (pegado dentro frente a la boquilla) similar al que tienen las teteras kyūsu –esto filtra incluso hojas pequeñas, haciendo los shiboridashis de Banko adecuados para senchas finamente cortadas. La técnica del *nerikomi* (mezcla de arcillas de colores) también se aplicó a veces en shiboridashis decorativos, generando vetas marmoleadas.



En **Kyoto (Kiyomizu-yaki y Asahi-yaki)**, la tendencia fue usar **porcelana y gres esmaltado**. Talleres Asahi en Uji elaboraron hōhin de porcelana blanca translúcida con delicados esmaltes celadón o con ilustraciones pintadas (flores, vistas de Uji) al estilo de las porcelanas chinas *Nanjing*. Estas piezas suelen incorporar solo 3-4 ranuras en la boquilla, ya que la porcelana es menos plástica que la arcilla Tokoname para tallar a mano. A veces evitan las ranuras y confían en la técnica del “**colado con la tapa**”: es decir, un borde dentado en la tapa que, al girarla ligeramente, sujeta las hojas. Es un enfoque inspirado directamente en el uso del gaiwan (donde la tapa retiene las hojas). La precisión en el torneado de la tapa y el cuenco es crucial para esta función; maestros como **Hara Kiyoshi** de Asahi-yaki lograron tal exactitud que sus tapas permiten verter sin derramar ni una hebra.

Otro aporte técnico-japonés es el **acabado interior**: muchos shiboridashis se vitrifican internamente con esmalte claro (incluso si por fuera son mate) para facilitar la limpieza y evitar que el té impregne el sabor en la cerámica (lo cual podría interferir con la pureza del gyokuro). Esto difiere de un gaiwan de porcelana que es vitrificado completo. Algunos puristas, sin embargo, prefieren shiboridashis sin esmaltar en absoluto, argumentando que tras cierto curado, la arcilla “respira” y mejora el té.

La capacidad de los shiboridashi suele ser pequeña, entre 60 ml y 150 ml típicamente. Esto implica que se tornean/cocinan piezas de tamaño reducido, lo que presenta su dificultad (piezas pequeñas son sensibles a variaciones de temperatura del horno). Para lograr buenos ajustes tapa-cuerpo, los ceramistas suelen cocer tapa y cuerpo juntos (apilando la tapa sobre el cuerpo en el horno), de forma que se deformen de manera congruente. Este método requiere un control preciso de la contracción de la arcilla y a veces rectificado posterior.

En cuanto a diseños, además del clásico redondeado, existen shiboridashis de formas innovadoras: ovalados, triangulares, con texturas acanaladas para un agarre más fácil, etc. La creatividad artesanal actual ha dado pie a colaboraciones entre alfareros y maestros del té para optimizar detalles. Por ejemplo, se discute el ángulo ideal de la boquilla: unas de 90° (vertical) permiten verter rápido pero quizá dejan salir hojas, mientras boquillas más prolongadas vierten más lento y limpio. Algunos shiboridashis modernos incluyen una muesca en la tapa que encaja en la boquilla para fijarla al verter —una mezcla de tetera y gaiwan interesante—.

La artesanía también abarca la **presentación completa**: tradicionalmente, un hōhin o shiboridashi de calidad viene en caja de madera (*kiribako*) con inscripción caligráfica del autor, y muchas veces acompañado de copitas y un *yuzamashi* a juego, formando un set armónico. El *yuzamashi* (recipiente para enfriar el agua) es crucial en la técnica de gyokuro: suele ser un pequeño bowl con pico, de igual estilo que el shiboridashi. Artesanos como **Sawa Houzan** (cuya obra *Houzan Shiboridashi* es reconocida) elaboran sets completos donde el esmalte o la arcilla de todas las piezas es consistente, elevando el conjunto a objeto artístico de coleccionismo.

En resumen, técnicamente el shiboridashi manifiesta la excelencia cerámica japonesa a pequeña escala: integración de función (colado, vertido controlado) con estética (formas



sutiles, acabados pulidos). Cada centro alfarero aportó su expertise –Tokoname en arcillas sin esmaltar, Kyoto en porcelanas pintadas, etc.– dando una rica variedad en el panorama de estos utensilios.

Significados Estéticos y Filosóficos

Estética del Shiboridashi: La estética japonesa tradicional valora conceptos como el *wabi-sabi* (belleza de lo sencillo e imperfecto) y el *ma* (間, el espacio o pausa significativa). El shiboridashi, en su humilde diseño, puede parecer menos “icónico” que un cuenco de matcha raku o una tetsubin ornamentada, pero precisamente allí yace su belleza: en la **simplicidad funcional**. Muchos shiboridashi, especialmente los de arcilla natural, presentan colores terrosos, texturas sutiles y formas orgánicas, evocando el *wabi* (侘び, austero, tranquilo). Su carencia de asa y su tamaño diminuto le otorgan un aire de instrumento introspectivo, casi *zen*. Cuando uno lo sostiene con ambas manos, tiene una experiencia táctil directa –siente la tibieza de la infusión a través de la cerámica–, creando una conexión íntima con la preparación. Esta interacción refleja la estética japonesa de **fusionarse con el objeto**, donde la herramienta no es un medio separado sino una extensión del cuerpo y la mente del usuario.

Otros aspectos estéticos: la forma *hirahai* (achatada) de muchos shiboridashi recuerda a un **petalo de flor** abierto, invitando a pensar en la analogía de la infusión como “florecer” del sabor. De hecho, algunos ceramistas nombran sus piezas con términos florales o naturales. La interacción de colores es otro deleite: por ejemplo, en un shiboridashi de porcelana blanca, el tenue tono jade pálido del gyokuro se aprecia claramente, dando una satisfacción visual; en cambio, en uno de arcilla oscura, el preparador quizás se enfoque más en el aroma que retiene la tapa. Todo está pensado para realzar una faceta sensorial, reflejando la estética *chanoyu* adaptada: **cada elemento para apreciar un “momento único” (ichigo ichie)**.

Un último enfoque filosófico-estético es la idea de **conexión con la artesanía ancestral**. En Japón, poseer y usar un shiboridashi creado por un linaje ceramista de siglos (por ejemplo, un Asahi-yaki cuyo taller data del s. XVII) otorga la sensación de continuidad histórica. Es un objeto moderno, pero impregnado de “patina cultural”. Los maestros de *sencha* a menudo mencionan el respeto a la tradición como parte de la estética: se disfruta más el té sabiendo que la vasija fue hecha a mano con dedicación, quizás en un horno de leña, siguiendo métodos transmitidos por generaciones. Esta consciencia añade una capa ética/estética: el té no es solo sabor, es *experiencia estética total*, donde forma, función, historia y momento presente convergen. Tanto el gaiwan como el shiboridashi encierran esa cualidad *total*: son objetos de arte utilitario que engloban historia, simbolismo y funcionalidad cotidiana.

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