Origen histórico del Chawan, el Chashaku, del Hishaku, del Natsume (棗), el Cha-Ire (茶入) y el Fukusa

Resumen de la Ceremonia Japonesa del Té (Chanoyu)

Origen y sentido

La **ceremonia del té japonesa** (*chanoyu*, también conocida como *sado* o *chado*) es una práctica cultural que se consolidó en el siglo XVI bajo la influencia de **Sen no Rikyū**. Se trata de mucho más que preparar y beber té: es un **ritual estético, espiritual y social** que integra arquitectura, artesanía, jardinería, poesía y filosofía zen.

Espacio y ambiente

La ceremonia se desarrolla en una **sala de té (chashitsu)**, diseñada con simplicidad y armonía. El acceso suele hacerse por un camino de jardín (*roji*), símbolo de purificación antes de entrar al espacio de contemplación.

Utensilios principales (dōgu, 道具)

- **Chawan (茶碗):** cuenco para beber té.
- **Chasen (茶筅):** batidor de bambú.
- **Chashaku (茶杓):** cucharilla de bambú para dosificar el té.
- **Natsume o cha-ire (棗 / 茶入):** recipiente para el té en polvo (*matcha*), en laca o cerámica según el tipo de té.
- **Kama (釜):** caldero de hierro donde se calienta el agua.
- **Fukusa (袱紗):** paño de seda usado en la purificación ritual de los utensilios.

Cada instrumento tiene un valor práctico y simbólico: el cuidado en su manipulación refleja respeto, hospitalidad y atención al otro.

Desarrollo básico

1. **Recepción de los invitados**: se purifican las manos y se ofrece una comida ligera (*kaiseki*).
2. **Preparación del té espeso (*koicha*)**: servido colectivamente en un solo cuenco, simboliza unidad y solemnidad.
3. **Preparación del té ligero (*usucha*)**: cada invitado recibe su propio cuenco.
4. **Diálogo y contemplación**: se valoran los utensilios, las flores y el *kakemono* (pintura o caligrafía colgada en el tokonoma).

Hano Ma

El ritual se guía por los principios de Sen no Rikyū: **wa (armonía), kei (respeto), sei (pureza) y jaku (tranquilidad).**

Significado cultural

La ceremonia del té ha sido llamada un **"arte de vivir"** porque combina estética, espiritualidad y relaciones humanas. No es espectáculo, sino un encuentro íntimo donde cada gesto busca expresar **atención, respeto y belleza en lo cotidiano**.

Historia del chawan (cuenco para té):

Definición y función

En el contexto del **chanoyu** (ceremonia japonesa del té), *chawan* designa el cuenco donde se bate y bebe el té en polvo. Su historia es panasiática y se entiende como un cruce de técnicas, gustos y usos que conectan China (dinastías Song–Yuan), Corea (Goryeo–Joseon) y Japón (Muromachi–Momoyama–Edo). El objeto combina función térmica, comportamiento del vidriado y una estética ritual. The Metropolitan Museum of Art+1

Orígenes chinos: tazones oscuros de Jian (Song, s. XII–XIII)

Las excavaciones en los hornos de **Jian** (Shuiji, Jianyang, Fujian) han recuperado cuencos de gres con vidriados ricos en hierro —los célebres **"pelo de liebre"** (*hare's-fur*) y **"mancha de aceite"**— cuya microestructura se ha caracterizado con técnicas modernas (cristalización de óxidos de hierro por separación de fases y enfriamiento controlado). Estos hallazgos sitúan cronológicamente la producción en **Song del Sur (siglos XII–XIII)** y documentan su tecnología. NatureScienceDirect+1

Desde el punto de vista del uso, fuentes museísticas indican que el té batido de época Song generaba **espuma blanca** que se apreciaba mejor en recipientes oscuros; por ello, los tazones Jian alcanzaron gran prestigio entre élites y monasterios. Ejemplares con marca *gongyu* ("para uso de palacio") muestran consumo cortesano. Museo de Arte de Clevelandasia.si.eduThe Metropolitan Museum of Artharvardartmuseums.org

Ejemplos de referencia: cuencos Jian con "pelo de liebre" en el Metropolitan Museum of Art y en Harvard Art Museums, con procedencia de los hornos de Shuiji.

De China a Japón: de *jian zhan* a *tenmoku*

Cuando estos cuencos llegaron a Japón, se les llamó **Tenmoku** (天目), aludiendo a Tianmu Shan, lugar asociado a su adquisición por monjes. Su forma y esmaltes se integraron en el gusto japonés por el té batido. Museos como el MET y el Smithsonian conservan Tenmoku de Song y Yuan que documentan esa transferencia.

Corea y el *ido chawan*: resignificación en Japón (s. XVI)

En el Japón del siglo XVI, ciertos **cuencos coreanos de uso cotidiano** (Joseon) fueron revaluados por los maestros del té y pasaron a llamarse **ido chawan**. El caso paradigmático es el **"Kizaemon Ido"**, designado **Tesoro Nacional de Japón** y hoy conservado en **Kōhō-an (Daitoku-ji, Kioto)**; la ficha oficial de la **Agencia de Asuntos Culturales** detalla medidas, esmalte de tono níspero (*biwa*) y alta valoración histórica. La recepción de estos cuencos ilustra cómo Japón convierte un objeto utilitario en ícono ritual. kunishitei.bunka.go.jpnezu-muse.or.jp

En paralelo, la cerámica **buncheong** coreana (Joseon temprano) aporta el vocabulario técnico (engobes blancos, cocción a alta temperatura) que las colecciones nacionales coreanas explican y exhiben hoy. 국립중앙박물관

Japón: tipologías locales para el *chanoyu*

A finales del siglo XVI (Momoyama), Japón desarrolla **tipologías propias de chawan** que marcan la estética del **wabi-cha**:

- **Raku** (Kyoto, Chōjirō, ca. 1580): pasta de baja temperatura, cuerpos modelados y glaseados negros/rojos cocidos en hornos de pequeña escala. Origen documentado por el **Raku Museum**; tradición activa hasta hoy
- **Shino** y **Oribe** (Mino): gres con vidriado feldespático blanco craquelado (Shino) y formas/colores innovadores (Oribe), ajustados al ideario de Rikyū y sus sucesores; ejemplares y ensayos en el **MET**. The Metropolitan Museum of Art+1
- **Hagi** y **Karatsu** (oeste de Japón): tradiciones ligadas a alfareros coreanos trasladados en el contexto bélico de fines del XVI; hoy instituciones locales y estatales documentan su continuidad.

Tecnología de hornos

La evolución de hornos en Japón va de **anagama** (cámara única excavada) a **noborigama** (hornos de múltiples cámaras en pendiente), generalizados desde inicios del siglo XVII y cruciales para escalas mayores (por ejemplo, Mino). Esta transición técnico-arquitectónica explica diferencias de atmósfera de cocción y resultados de vidriado en distintos chawan.

Materiales, forma y desempeño térmico

Un *chawan* no es solo "forma":

- **Cuerpo**: gres (China/Korea/Japón) o pastas porosas (Raku).
- **Vidriado**: de alto hierro en Jian/tenmoku; feldespático blanco en Shino; superficies semivítreas en Hagi/Karatsu.
- **Geometría y uso**: boca ancha favorece el batido y la disipación; paredes y base influyen en retención de calor; la **cintura** o punto de agarre regula ergonomía. Esto se discute en catálogos y fichas museísticas asociadas a Song y Momoyama. Museo de Arte de ClevelandThe Metropolitan Museum of Art

Cronología de referencia

- **Siglos XII–XIII (Song, China)**: auge de Jian; evidencia arqueológica en Shuiji/Jianyang y microanálisis contemporáneo de vidriados.
- **Siglos XIV–XV**: circulación de tenmoku hacia Japón (vía templos Zen). **Siglo XVI (Momoyama, Japón)**: consolidación de **Raku**, **Shino**/**Oribe**; relectura de cuencos coreanos como **ido**; nacimiento del canon wabi. **Siglo XVII**: difusión de **noborigama** y expansión productiva regional (Mino, etc.).

Chashaku

Orígenes en China (Dinastías Tang–Song)

- Durante las dinastías **Tang (618–907)** y **Song (960–1279)** en China, se consumía té molido (*mocha*) en polvo, batido en agua caliente.
- Se han encontrado **utensilios de bambú y marfil** usados para manipular el polvo, aunque aún no eran "chashaku" en forma japonesa.
- Estas cucharillas primitivas aparecen en frescos de tumbas y pinturas murales de la corte Song, como en el mural del **Monasterio Foguang** (provincia de Shanxi).

Fuente: Benn, James A. *Tea in China: A Religious and Cultural History*. University of Hawai‘i Press, 2015.

Adopción y transformación en Japón

- El uso del té en polvo llega a Japón en el siglo XII, introducido por monjes como **Eisai**, quien trae también los utensilios.
- El chashaku adquiere forma propia en la **época Muromachi (1336–1573)** y se institucionaliza en la **ceremonia del té desarrollada por Murata Jukō** y, más tarde, **Sen no Rikyū**.
- Los primeros chashaku eran más rectos, hechos de marfil, madera o bambú. Luego se impone el bambú curvado al fuego (*kōdai chashaku*).

Fuente: Sen Sōshitsu XV. *The Japanese Way of Tea: From Its Origins in China to Sen Rikyū*. University of Hawai‘i Press, 1998.

Formas, Escuelas Y Simbolismo

- El chashaku varía según la **escuela de té** (Urasenke, Omotesenke, Mushanokōji-senke).
- Puede tener nombres poéticos y hasta **se considera una obra artística**: muchos están firmados por maestros.

- Su forma curva simboliza **modestia y cuidado**, alineada con los valores del *wabi-sabi*.

Piezas En Museos

- El **Museo Nacional de Tokio** y el **Miho Museum** poseen chashaku de los siglos XVI y XVII.
- Existen ejemplares de **marfil, laca negra, bambú teñido** o incluso de *wisteria*, asociados a maestros del té.
- Algunos están documentados en el catálogo del **MOA Museum of Art** y el **Kyoto National Museum**.

Datos Curiosos

- El chashaku **no se lava con agua** tras su uso, se limpia con un paño seco.
- Uno tradicional **mide 18 cm aprox.** y sirve alrededor de **1 gramo de matcha** por cada dos escudillas.

Hishaku

Raíces antiguas (China y Japón)

- El término **hishaku** deriva de **hisako**, que se refería a una **calabaza (gourd)** utilizada antiguamente para recoger agua. Con el tiempo evolucionó fonéticamente a hishaku y fue escrito con caracteres kanji En culturas antiguas de China y Japón se utilizaban cucharones hechos de calabaza, madera o bambú para recoger y servir agua. Esto precede al uso ceremonial que luego se adaptaría en el té.

Uso en el Chanoyu japonés

- En la ceremonia japonesa (chanoyu / sadō), el **hishaku de bambú** se usa para tomar agua caliente del **kama** (hervidor de hierro) y verterla en el **chawan** con precisión y calma .
- Existen diferentes estilos según la estación:
  - **Ro (炉)**: para invierno, mango más robusto y copa mayor.
  - **Furo (風炉)**: para verano, mango delgado y copa más pequeña.
  - **Kennyo** (兼用): uso todo el año, diseño intermedio.
  - **Sashi-toshi** (差し通し): mango que pasa por la copa, fijado con un pasador para mayor resistencia, utilizada en ceremonias formales .

Significado cultural y simbólico

- En templos y chōzuya (fuentes de purificación), el hishaku también sirve para rituales de limpieza antes de entrar en espacios sagrados.

- Una práctica simbólica: el gesto **kagami-bishaku** (sostener el hishaku como un espejo), con la copa apuntando hacia uno mismo, representa una introspección antes de servir el té

El hishaku (柄杓) es una cuchara de bambú que se usa para medir y transferir agua durante un temae. Hoy en día, el temae hishaku viene en cuatro estilos diferentes: ro (炉 - hogar/estación fría), furo (風炉 - brasero/estación cálida), kennyo (兼用 - toda la temporada) y sashi-toshi (差し通し - de paso). El ro hishaku tiene una taza más grande y sus asas están cortadas con un ángulo en la parte superior. El furo hishaku tiene tazas más pequeñas y sus asas más delgadas están cortadas con el ángulo en la parte inferior. Apropiadamente, el kennyo hishaku tiene una taza que está aproximadamente entre los estilos furo y ro, con un asa de corte recto. Estos tres tipos son todos tsuki-gata: hechos de dos piezas de bambú que se mantienen juntas simplemente por fricción. Sin embargo, los hishaku sashi-toshi se fabrican de forma que el asa atraviesa la taza y se fija con un alfiler, lo que los hace mucho más duraderos. Se cree que este es el estilo original de hishaku y, por ello, se utiliza principalmente para temas más formales.

Historia y tipología del natsume (棗) y el cha-ire (茶入)

Introducción

En la ceremonia japonesa del té (*chanoyu*), el **recipiente para el té en polvo** cumple un rol esencial: conservar y presentar el *matcha* en el momento de la preparación. Existen dos categorías principales:

- **Natsume** (棗): hecho generalmente en laca (urushi), usado en la **usucha** (té ligero).
- **Cha-ire** (茶入): pequeño frasco de cerámica, reservado para la **koicha** (té espeso).

Ambos son considerados **dōgu (道具)**, instrumentos fundamentales cuyo desarrollo refleja la interacción entre funcionalidad, estética y simbolismo.

Orígenes y arqueología del cha-ire

El **cha-ire** deriva de los frascos cerámicos importados desde China (dinastías Song–Yuan) a través de intercambios comerciales con templos zen.

- Los registros de los siglos XIV–XV documentan la llegada a Japón de pequeños **contenedores de cerámica para medicamentos o cosméticos**, reapropiados para guardar té.
- Excavaciones en hornos chinos de Cizhou y en hornos coreanos de Goryeo han sacado a la luz frascos con forma globular o cilíndrica que corresponden tipológicamente a lo que en Japón se convertirá en *cha-ire*.

- En Japón, los más prestigiosos fueron los **karamono cha-ire** (唐物茶入, “frascos chinos”), especialmente de cerámicas de Seto, Shigaraki o imitaciones locales.

Ejemplares célebres, como el **“Matsushima” cha-ire** (Tesoro Nacional, Japón), se conservan en templos y colecciones daimyo documentados en los inventarios del siglo XVI (por ejemplo, el *Daikan chō*).

Desarrollo del Natsume

El **natsume**, en cambio, tiene **origen japonés**.

- Surge en el siglo XVI (época Momoyama) con el auge del **wabi-cha**.
- Su nombre proviene de la semejanza con el fruto del jujube (*natsume* en japonés).
- Fabricado en madera recubierta de **laca urushi**, destaca por su ligereza, resistencia a la humedad y refinada decoración (desde negro liso hasta incrustaciones de oro y madreperla en técnicas *maki-e*).

El **natsume** se asocia al té ligero (*usucha*), por lo que su uso es más cotidiano que el solemne **cha-ire**. Sin embargo, su valoración estética alcanzó niveles altísimos: algunos ejemplares del período Edo firmados por maestros lacadores se conservan como piezas de museo.

Función ceremonial y diferencias clave

- **Cha-ire (cerámica)**:
  - Se guarda en bolsa de seda (*shifuku*) y caja de madera lacada.
  - Se usa para **koicha**, la forma más solemne y ritualizada del té.
  - Representa linaje, herencia y valor de transmisión (*meibutsu*).
- **Natsume (laca)**:
  - Se presenta directamente sobre el tatami.
  - Se utiliza en la preparación de **usucha**, té más ligero y accesible.
  - Su diseño puede variar, pero el clásico es cilíndrico, con tapa plana y pulida.

Ha no Ma

Arqueología y museos

- **Cha-ire karamono**: colecciones en el **Museo Nacional de Tokio**, el **Museo Idemitsu** y el **Museo Miho** incluyen piezas Song–Yuan de Cizhou y Ding, importadas a Japón y luego recontextualizadas en el *chanoyu*.
- **Natsume**: el **Museo Nacional de Kioto** conserva ejemplares Momoyama y Edo con técnicas de laca temprana, documentando la evolución de lo utilitario a lo ceremonial.

Cronología sintética

- **S. XIV–XV**: Importación de frascos chinos/coreanos → nacimiento del *cha-ire*.
- **S. XVI (Momoyama)**: consolidación del *cha-ire* como objeto de meibutsu; aparición del *natsume* en laca, ligado al *wabi-cha*.
- **S. XVII–XIX (Edo)**: diversificación de tipologías, talleres especializados en laca (Urushi, Maki-e), y expansión de los hornos japoneses para producir *cha-ire* locales.

Fukusa (袱紗／帛紗

1) Qué es —y qué no es

Fukusa es un término paraguas para dos linajes de objetos textiles japoneses:

- **Fukusa de obsequio** (袱紗): paños de seda decorados usados para **cubrir** regalos formales, muy difundidos en el **periodo Edo (s. XVII–XIX)**. Hoy se conservan ejemplares en museos como el Metropolitan y el Museo Nacional de Tokio. The Metropolitan Museum of ArtTnm
- **Fukusa de chanoyu** (帛紗／服紗): paño **liso** de seda, casi cuadrado, utilizado en la **ceremonia del té** para purificar/maniobrar utensilios (natsume, cha-ire, chashaku, tapa del caldero). Su uso está reglado por las escuelas (Urasenke, Omotesenke, etc.). Urasenke

Nota terminológica: en el ámbito del té se prefieren las grafías 帛紗 o 服紗; 袱紗 se asocia más al uso ritual de **envoltura de obsequios**. Hay variaciones de estilo y escuela. 千年の香り 千紀園Osohshiki

---

2) Evidencia material (Edo–Meiji): el fukusa como "cobertura de obsequio"

Los **fukusa de obsequio** son textiles de seda (a menudo damascos o satén) **ricamente bordados o teñidos** con motivos auspiciosos (pino, grulla, ciruelo, dioses de la fortuna, abanicos chinos). Las fichas de colección de grandes museos permiten fechar y tipificar:

- Metropolitan Museum: “**Gift Cloth (Fukusa)**”, seda; fechados en **siglo XVIII–XIX**. The Metropolitan Museum of Art+1
- Tokyo National Museum: **Fukusa** con Hotei o con duraznos/abanicos (iconografía de longevidad y buen augurio). ColBase+1
- Exposiciones monográficas recientes (Peranakan Museum/Asian Civilisations Museum, 2024) confirman que la **práctica de cubrir regalos con fukusa surge y se consolida en Edo** y evoluciona según ocasión y estatus social. El RISD Museum documenta el **protocolo de presentación**: el regalo se coloca en bandeja, se cubre con fukusa y, tras la entrega, el fukusa suele retornar al donante.

Técnicas y estilo. Muchos fukusa emplean **teñidos y bordados de lujo**, incluido **yūzen** (Kyō-yūzen), técnica desarrollada en **Edo tardío** (Genroku) por Miyazaki Yūzensai en Kioto.

---

3) El fukusa en el chanoyu (帛紗／服紗)

En la práctica formal del té (chanoyu), **Urasenke** define el fukusa como el paño de seda para **purificar** chashaku y contenedores del té dentro del **temae**; **habitualmente** morado para hombres y rojo/bermellón para mujeres (pueden existir excepciones y variantes locales). **Tanto anfitrión como invitados lo portan.** Urasenke

Sobre **dimensiones** y confección: diversas fuentes prácticas describen un formato cercano a **28 × 27 cm**, doble capa de seda (habutae/shioze), cosida en tres lados. **Omotesenke** publica medidas estándar y distingue piezas emparentadas: *dashi-fukusa* (para acompañar koicha) y **kobukusa**/ *kofukusa* (paño más pequeño y, a menudo, de brocado) que el invitado usa como “alfombra” para apreciar utensilios. Ejemplo de **kobukusa** en colección pública: **Smithsonian (NMAA)**. Smithsonian Asia

Cautela curatorial: los **colores, gramajes y usos** dependen de **escuela** y **contexto**; evite universalizar reglas. Consulte siempre la normativa de la línea que se cite o exhiba. Urasenke

---

4) límites arqueológicos

- Los fukusa **no suelen proceder de excavaciones** (la seda se degrada). La **evidencia primaria** es **museística y documental** (Edo–Meiji), con procedencias, técnicas y motivos verificables en catálogos y exposiciones. The Metropolitan Museum of ArtTnmJunta de Patrimonio Nacional
- Para **chanoyu**, las **páginas oficiales de Urasenke** son el referente normativo; complementan fuentes de Omotesenke y manuales técnicos. Urasenke+1表千家茶道おもてなしの心

Bibliografía y lecturas técnicas

- **Mowry, Robert D.** *Hare's Fur, Tortoiseshell, and Partridge Feathers: Chinese Brown- and Black-glazed Ceramics, 400–1400*. Harvard Art Museums, 1996. (Catálogo y estudios técnicos de referencia). **Nature (Heritage Science)**: microestructura de vidriados "hare's-fur" de los hornos de Jian (muestras exhumadas).
- **Journal of the European Ceramic Society / Ceramics International**: estudios recientes sobre color y simulaciones de fabricación de cuencos Jian excavados.
- **Raku Museum** (Kioto): historia y documentación primaria sobre los inicios de Raku (Chōjirō, Ameya).
- **Metropolitan Museum of Art & Smithsonian NMAA**: ensayos de contexto *chanoyu* y fichas técnicas de Shino/Oribe y tenmoku.
- Murase, Miyeko. *Art of the Japanese Tea Ceremony*. New York: Asia Society, 1962.
- Morgan Pitelka. *Japanese Tea Culture: Art, History, and Practice*. Routledge, 2003.
- National Museum of Japanese History – catálogos sobre *cha-ire* y utensilios importados.
- Idemitsu Museum of Arts: "Masterpieces of Tea Utensils – Meibutsu chaire".
- Tokyo National Museum, colección digital: *cha-ire* de porcelana china y *natsume* de laca Edo.
- Urasenken

Ha no Ma