

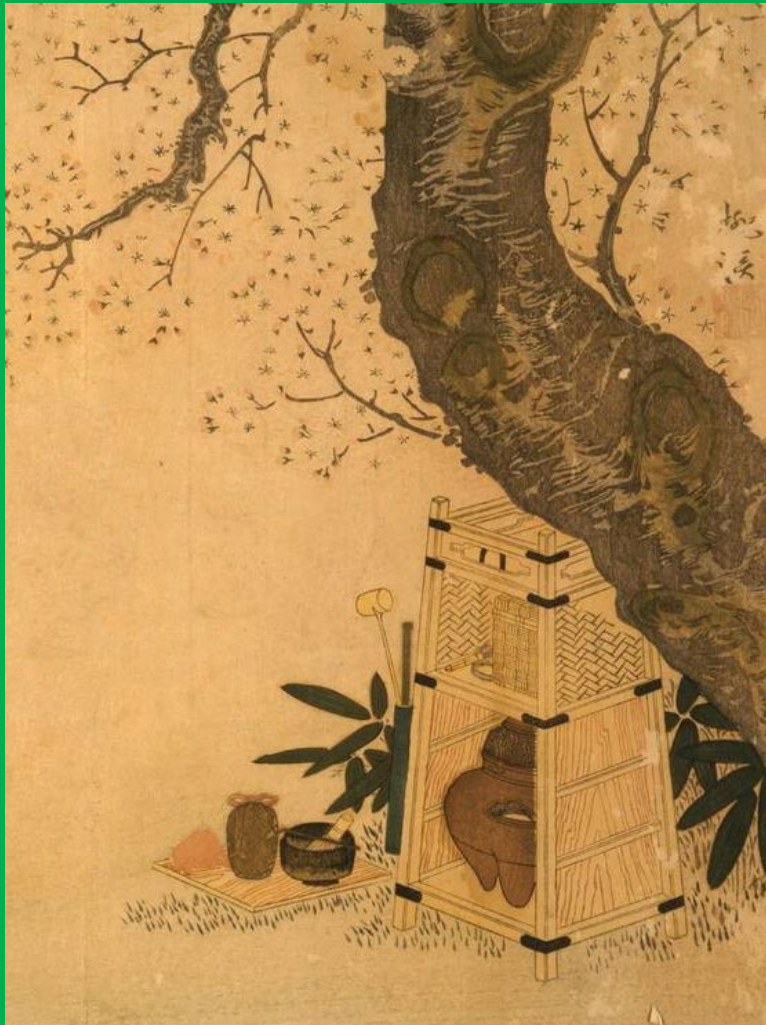
d

DOSSIER DIDÁCTICO

ARTE Y ESPÍRITU EN TORNO A LA CEREMONIA DEL TÉ

Dra. Elena Barlés Báguena
(Universidad de Zaragoza)

2



MATERIALES

TEXTOS

WEBS

VIDEOS

CONFERENCIAS

DELÍCULAS

BIBLIOGRAFÍA



TEXTO ARTE Y ESPÍRITU DE LA CEREMONIA DEL TÉ (CHANOYU)

茶道

*El camino de té no es más que esto:
calentar agua, preparar el té y beberlo.*

*Un encuentro, una oportunidad
Sen no Rikyū (1522-1591)*

Definición

Una de las manifestaciones culturales más singulares del pueblo japonés es, sin duda, la llamada "ceremonia del té" -*chanoyu* 茶の湯-, también denominada "camino del té" -*chadō*, o *sadō* 茶道-. Esta antigua tradición, que tomó su forma clásica en el siglo XVI, puede definirse como acto o costumbre social, de profunda significación espiritual y estética, en la que un maestro de té, que ejerce como anfitrión, invita a un reducido grupo de personas a una reunión para compartir la experiencia de tomar té.

En este encuentro, el maestro ofrece a sus huéspedes dos tipos diferentes de *matcha* 抹茶, o té verde en polvo- *koicha* 濃茶 y *usucha* 薄茶- que él mismo prepara en su presencia de acuerdo con un elegante y preciso ritual. Previamente a esta actividad, los invitados toman una ligera pero exquisita comida llamada *chakaiseki* 茶懐石 y, después de beber el té, entablan una amena conversación relativa a la historia y el espíritu la ceremonia, los utensilios y objetos artísticos que en ella participan o la belleza de la naturaleza. De allí que una ceremonia del té formal y completa -*chaji* 茶事- pueda dilatarse hasta cuatro horas, si bien pueden celebrarse una tertulia más informal y más sencilla -*chakai* (茶会)- de menor duración.

En cualquier caso, estas reuniones siempre se desarrollan bajo los principios de armonía -*wa* 和-, respeto -*kei* 敬-, pureza *sei* 清- y tranquilidad -*jaku* 寂- y se realizan en un ambiente que emana simplicidad y naturalidad.

Si bien la ceremonia puede efectuarse en cualquier espacio retirado, lo idóneo es que se lleve a cabo en una casa de pequeño tamaño (*chashitsu* 茶室) con su jardín (*chaniwa* 茶庭), diseñados específicamente para esta función. También los utensilios y demás piezas que se usan o que ornán el espacio del té son creados exclusivamente para ello, siguiendo una particular estética acorde al espíritu de la ceremonia. En fin, todas las vivencias de la ceremonia del té, que constituyen un deleite estético, intelectual y sensorial, concentran plenamente la atención de los participantes y llevan a que estos se olviden de sí mismos y del mundo exterior y entren un estado de contemplación, de serenidad, de paz interior y de unión y armonía con sus semejantes y con la naturaleza.

Ser maestro del té requiere muchos años de estudio y aprendizaje, necesarios para dominar este arte genuinamente nipón que se forjó a lo largo de historia y que todavía tiene vigencia en el Japón actual.

Historia de los orígenes de la ceremonia del té

La planta del té, oriunda del sur de China, era bien conocida en este país desde tiempos remotos. Ya desde comienzos de nuestra era, la infusión de sus hojas era altamente estimada y se le atribuían las virtudes de aliviar la fatiga, deleitar el alma, fortificar la voluntad e incluso ser un antídoto contra los venenos. Los taoístas consideraban al té como un elemento integrante del elixir de la inmortalidad y los monjes budistas se servían corrientemente de él para luchar contra el sueño en sus vigiliias y en sus largas horas de meditación.

Fue, sin embargo, en la época de la dinastía Tang (618-907) cuando el consumo de té aumentó en popularidad y se convirtió en un placer de especial refinamiento. Prueba de su expansión fue que, por entonces, vio la luz el primer libro enteramente dedicado a su cultivo, preparación y consumo, El primer libro sobre el té fue escrito por Lu Yu (733-804) en 760 con el título *Cha Jing* (Clásico del Té) una fuente clásica que describe esta práctica con gran detalle.

Durante la dinastía Tang, el té se procesaba así: se cosechaban las hojas jóvenes de té; se cocían al vapor (este vaporizado se hacía para detener la oxidación); el resultado se moldeaba y prensaba en forma de tortas que se secaban, quedando duras y compactas (más fáciles de conservar y transportar). Según describe Lu Yu en el *Cha Jing*, el procedimiento ideal para preparar el té era el siguiente: se tomaba un trozo de torta y se tostaba ligeramente al fuego para quitar humedad y realzar el aroma, la parte tostada se molía hasta obtener polvo; se hervía el agua y el polvo se echaba al agua en ebullición y se removía, se dejaba hervir brevemente, se dejaba reposar y posteriormente se servía directamente en cuencos (no siempre se filtraba completamente, por lo que podía quedar sedimento). En épocas tempranas Tang y en regiones periféricas, el té, a veces, se cocía junto con sal, jengibre, cáscara de naranja, cebolla u otras hierbas. Era literalmente una sopa energética más que una bebida estética. Lu Yu criticó estas mezclas, defendiendo un té más "puro" y centrado en el sabor propio de la hoja.

En definitiva, en la dinastía Tang el té pasa de ser de alimento/medicina a objeto cultural y literario y se empiezan a valorar diversos aspectos del té como calidad del agua, la técnica del hervor y la armonía con la naturaleza

Fue en este momento histórico cuando el té fue introducido en Japón. La primera mención del uso del té en el archipiélago nipón se produjo en el siglo VIII. En esta centuria probablemente monjes budistas japoneses que habían viajado a China - Algunos autores apuntan que fueron los monjes Saicho (727-822) y Kukai (774-835)- llevaron al archipiélago las semillas y las prácticas de consumo de té, una costumbre que hasta finales del siglo XII se restringió al ámbito de los templos budistas.

Pero, la forma de tomar el té en China fue evolucionado. Durante el periodo de la dinastía Song (960-1279) se puso de moda otra manera de hacer té. Por entonces, la forma emblemática de consumir té fue batir el té en polvo en un cuenco, buscando que apareciera una espuma fina, color claro y estabilidad en superficie. A diferencias del periodo Tang el té no se hervía. El proceso era el siguiente: el té en tortas se tuesta y se molía hasta obtener un polvo fino; se colocaba polvo en un cuenco; e añadía agua caliente y e batía con varilla de bambú hasta crear espuma blanca y fina. Este método es el antecedente directo del *matcha* japonés, aunque en China desapareció gradualmente después de la dinastía Ming (1368-1644), época en la que ya se pasó la costumbre des infundonar hojas sueltas de té (tal y como hacemos ahora)

En esta época Song además se escriben nuevos tratados sobre el té. Por una parte, Cai Xiang (1012-1067), funcionario, calígrafo y literato de la dinastía Song, escribió la obra *Cha lu* ("Registro del té"), entre 1049 y 1053 (mediados del s. XI). Por otra, emperador Huizong (que reinó entre 1100-1126), escribió el *Daguan chalu* ("Tratado del té de la era Daguan"), hacia 1107. Esta obra suele presentarse como el gran tratado "imperial" sobre té y, como una obra excepcional por estar ligada a un emperador reinante.

Por entonces, se pusieron de moda las competiciones del té que se llamaban *dòu chá*, literalmente “luchar/competir con té”. No eran juegos populares, sino prácticas de élite letrada y cortesana, donde se evaluaban la calidad del té y la destreza técnica del preparador. El formato básico de la competición era el siguiente: cada participante llevaba su propio té (generalmente de alta calidad); se molía hasta polvo fino; se preparaba mediante la forma *dian cha*, es decir, batiendo el polvo en un cuenco con agua caliente y se comparaban los resultados. La competición era para determinar quién lograba el mejor resultado visible y gustativo. De esta forma se valoraba el color. —el ideal Song era un líquido claro con espuma blanca brillante; si el té quedaba amarillento o grisáceo, se consideraba inferior—; la espuma —se analizaba la finura de las burbujas, al densidad y uniformidad y persistencia —; el sabor y el aroma. Era muy importante el papel del cuenco llamado Jian. Los cuencos oscuros de la región de Jian (建窯) eran los favoritos porque el contraste hacía que la espuma blanca resaltara mejor. Un cuenco claro habría dificultado la evaluación visual. Estas competiciones podían darse en reuniones de literatos, en la corte imperial, entre funcionarios. El *dou cha* era una forma de mostrar refinamiento cultural, conocimiento técnico y así afianzar prestigio social. También de esta forma se crearon redes intelectuales. No era simplemente beber té: era una performance de competencia estética.

Pero también en esta época, en el ámbito de los monasterios del Budismo Chan (Zen en Japón) del sur del China el acto de tomar té comenzó a convertirse en algo especial. Se volvió parte del “régimen” monástico, de la disciplina diaria. Un testimonio clave es el código monástico Chan *Chanyuan qinggui*, compilado en 1103 por el monje Changlu Zongze en el que se señalaba que en monasterios Chan de la época Song, el té se integra en momentos claves. En primer lugar, se utilizaba para sostener la meditación sentada y evitar la somnolencia —esto se menciona a menudo en explicaciones de tradición monástica: el té “despierta” y ayuda a mantener la práctica—. También era parte de la disciplina alimentaria: en muchos sistemas monásticos se restringe comer sólido por la tarde; el té aparece como permitido (y útil). Asimismo, formaba parte de los rituales comunitarios y jerárquicos: “ceremonias de té” presididas por el abad para determinados cargos o visitas, con etiqueta y un protocolo. Finalmente, era considerado como acto introspectivo porque en Chan se insiste en que la práctica impregna acciones ordinarias (atención, sobriedad, limpieza, compostura). En ese marco, preparar/servir/beber té con cuidado se vuelve una forma de entrenar mente y conducta.

De hecho, la historia de la ceremonia del té se encuentra íntimamente vinculada con el Budismo Chan, llamado Zen en Japón. Incluso su origen se vincula a uno de los más importantes patriarcas de esta escuela, el monje indio Bodhidharma - Daruma en japonés- que llevó sus enseñanzas a China desde la India en el año 527. Cuenta la leyenda durante una de sus largas sesiones de meditación, Bodhidharma se durmió; al despertar estaba tan enfadado consigo mismo que cortó sus párpados y los arrojó al suelo; cuando cayeron sobre la tierra se dice que de ellos surgió un pequeño brote de la planta del té.

El uso del té verde pulverizado se introdujo en Japón a comienzos del periodo Kamakura (1185/1192-1333), gracias al monje Eisai (1141-1211) quien, habiendo estudiado en China las enseñanzas del Chan o Zen, aprendió también los secretos de esta práctica. Cuando llegó al archipiélago inició la plantación de las semillas que él había traído del continente y plasmó todos sus conocimientos sobre el té en una obra de dos volúmenes titulada *Kissa Yōjōki*, redactada en 1215. Este monje, introductor también en las islas del Budismo Zen, revitalizó y extendió la costumbre del uso del té en los monasterios Zen; una práctica que también comenzó a expandirse en la sociedad civil, fundamentalmente entre la clase samurái que por entonces dominaba los destinos del país. Eso sí en Japón hay que señalar un matiz con respecto su preparación. Las hojas llamadas *tencha* (碾茶) —un tipo específico de té verde japonés que se utiliza principalmente como materia prima a— se cultivan bajo sombra semanas antes de la cosecha (al reducir la luz solar, la planta compensa produciendo

más clorofila para captar mejor la luz disponible y el resultado es un verde más profundo y brillante, más "luminoso", además se reduce el amargor); posteriormente se cuecen al vapor (no se tuestan); se dejan secar las hojas y se retiran tallos y venas; a continuación se muelen lentamente en molino de piedra hasta polvo ultrafino. Esto es lo que se conoce como *matcha* - té verde japonés en polvo -

Tal difusión continuó durante el periodo Muromachi (1333 -1572). En esta época, la cultura y el arte chino causaban una gran fascinación entre las altas clases sociales. Se hacía celebraciones donde se combinaban el placer del baño, la comida y la bebida del té (*Rinkan no cha*). Por otra parte, comenzaron a celebrarse las competiciones de té que habían sido tan populares en la dinastía de los Song. En esta reunión, llamadas *tōcha* 闘茶, en las que los invitados eran convidados para tomar generalmente cuatro clases de té y tenían que identificar el té (y a menudo su procedencia) Al principio, el objetivo clásico era distinguir el té "auténtico" de Toganoo (Kyoto) (*honcha*) frente a otros y con el tiempo se refinó hacia adivinar regiones de origen. Eran auténticas fiestas, muy entretenidas, en las que los ganadores recibían premios, generalmente obras de arte chino que por entonces eran muy valoradas y coleccionadas, y por ello la contemplación de estas piezas era algo muy importante en la celebración. Los ganadores recibían premios, generalmente obras de arte chino que por entonces eran muy valoradas y coleccionadas; su contemplación era algo muy importante en la celebración.

Tales reuniones, fueron evolucionando hasta transformarse en una costumbre social más tranquila e íntima. Ya en el siglo XV el objetivo de estos encuentros pasó a ser la creación de una atmósfera especial, en la que escogidos participantes saboreaban el té, al tiempo que admiraban pinturas y otras obras de arte chinas. Fruto del espíritu disciplinado del samurái, se fijaron en su desarrollo algunas normas específicas. Se sabe que a finales de la citada centuria el shōgun Ashikaga Yoshimasa (1436-1490) organizaba reuniones de este tipo, en un espacio específico, una pequeña sala, donde convocaba a los hombres más destacados de la cultura de la época, para realizar estas reuniones. En concreto en edificio Tōgudō (de finales del s. XV) se creó una habitación estilo *shoin* llamada Dōjinsai, que se considera el primer ejemplo existente de una habitación diseñada para su uso como sala de té. Tenía una superficie de 4 tatamis y medio.

Sin embargo, fue en el seno de las comunidades del Budismo Zen donde la auténtica y genuina ceremonia de té japonesa se irá conformando.

En este sentido es muy importante tener en cuenta que, vinculado al pensamiento y al espíritu del Zen, se generó una singular concepción de las artes. Bajo el espíritu del Zen, las artes se convertirán en un camino, en una vía que puede llevar a la percepción de la belleza auténtica y profunda, a la BELLEZA que no se puede encontrar en la realidad percibida por nuestros sentidos. Porque según el Zen la BELLEZA es un valor interior que está más allá de las apariencias y las formas. En este contexto una obra artística que explícitamente muestre todos los rasgos de lo que se supone que es la belleza, es decir, una obra que sea perfecta, acabada, plena, rutilante, colorista, brillante, suntuosa, excesiva, lujosa, será ineficaz para que percibamos la auténtica BELLEZA. Esta obra no hará más que confundirnos ya que podemos pensar que lo que vemos, esto es, la forma, es la BELLEZA auténtica, pero ello no es así porque la BELLEZA no se puede "ver" sino intuir en el interior. Por el contrario, una obra artística podrá hacernos percibir la BELLEZA auténtica cuando nos proporcione los elementos formales justos, pero los adecuados, que sean capaces de sugerir, de evocar, de provocar en nuestro interior el sentimiento o la percepción de la BELLEZA profunda. Dicho de otra manera, solo aquellos elementos que son necesarios para hacernos intuir, sentir u comprender la BELLEZA que se oculta detrás de las apariencias. De allí la tendencia en los artistas vinculados con el espíritu del Zen de realizar obras simples, despojadas de todo lo superfluo, realizadas con la máxima economía de recursos, austeras, pobres, impregnadas de soledad, y también imperfectas, inacabadas, irregulares, asimétricas, llena de vacíos, características estas

Últimas que sugieren o invitan al espectador a avivar su imaginación y a "intuir" lo que no se ve.

Esta singular estética de la obra vinculada con el Zen puede resumirse en tres conceptos que se denominan *Wabi*- simplicidad, austeridad, pobreza-, *Sabi* - soledad, apartamiento, ausencia- y *Shibumi* -naturalidad, cotidianidad, modestia, discreción, imperfección- las vías más adecuadas para captar la belleza profunda de las cosas. A estos conceptos se unen otros como *Fukinsei* (asimetría), forma de negar la perfección para conseguir el equilibrio presente en la naturaleza; *Kanso* (austeridad), eliminar lo innecesario y superfluo para descubrir la simplicidad de la naturaleza; *Kokō* (dignidad solitaria), cualidad que las personas y objetos adquieren con el paso del tiempo y les proporciona una mayor pureza de su esencia; *Shizen* (naturalidad), que está ligada a la sinceridad, lo natural es auténtico e incorruptible; *Yūgen* (profundidad, misterio), esencia verdadera de las cosas, que trasciende su mera materialidad, su aspecto superficial; y *Datsuzoku* (desapego), libertad en la práctica de las artes, cuya misión es liberar el espíritu, no controlarlo. También es muy importante el concepto de concepto de *Dō* («vía o camino») que pone el énfasis en el proceso creativo del arte, en la práctica ceremonial de los ritos más que en el resultado final. No importa el resultado, sino el proceso evolutivo, el devenir en el tiempo así como el empeño espiritual de búsqueda de la perfección interior.¹

En fin, concretamente el proceso de cristalización de la genuina ceremonia del té fueron fundamentales las aportaciones de de tres maestros zen.

El primero fue Murata Shukō (1423-1502), quien, partiendo de la tradición anterior, convirtió la reunión de tomar té en un camino de auto realización, más allá del entretenimiento y el deleite estético. Autor de obras tan importantes como las tituladas *Shuko Mondo* y *Kokoro no Fumi*, este maestro, convencido de la creencia zen de que cada momento de la vida cotidiana es un potencial acto que puede conducir a la iluminación (*satori*), consideró que la preparación y el consumo de té, en una determinada forma y contexto, podía ser un cauce adecuado para alcanzar un silencio y calma interior que constituye el estado idóneo para poder percibir la realidad auténtica y profunda de lo que nos rodea.

Por ello, despojó a la tertulia de toda ostentación, pompa y lujo y propuso que esta se celebrase en un ambiente de modestia, respeto, pureza y tranquilidad. Además, introdujo en todos sus elementos -el espacio donde se llevaba a cabo y sus objetos y utensilios - una estética más cercana a los gustos japoneses y sobre todo a la sensibilidad y el espíritu del Zen que encuentra en las cualidades denominadas *Wabi*, *Sabi*, y *Shibumi*, las vías más adecuadas para captar la belleza profunda de las cosas.

El segundo maestro zen fue Takeno Jōō (1502-1555) quien no solo incidió en la importancia de los conceptos estéticos antes señalados (*sabi*, *wabi* y *shibumi*), sino que además enfatizó la importancia de la armonía que debía de existir entre todos los componentes de la ceremonia del té y entre estos y la naturaleza en su transcurrir estacional.

Sin embargo, la figura clave en la definitiva cristalización del arte del té en su formulación clásica fue Sen no Rikyū (1522-1591). Nacido en la ciudad de Sakai, en el seno una familia acomodada de comerciantes fue discípulo de Takeno Jōō y pronto se convirtió en maestro zen y maestro del té. Rikyū no solo sintetizó todas las aportaciones anteriores, sino que dio forma definitiva a la ceremonia y reglamentó todos sus aspectos: desde el espíritu debía envolver su ejecución, las actividades o partes de las que debía componerse, el protocolo de la preparación del té y las pautas estéticas que debían seguir todos sus objetos y utensilios. Muy importante es que fijó las características de la casita de té con su jardín, que se erigió como el ámbito arquitectónico adecuado para su desarrollo.

¹ Además del *chadō* (ceremonia del té), esto puede apreciarse también en otras artes y disciplinas como el *shodō* (caligrafía), el *kadō* o ikebana (el arte de los arreglos florales) y el *kōdō* (ceremonia del incienso). También en las artes marciales (*kendō*, *judō*, *kyūdō*, *karate-dō*, etc.).

Además, se convirtió en el maestro de té de las dos grandes figuras militares que fueron sus mecenas y que rigieron sucesivamente los destinos de Japón durante el periodo conocido como Momoyama (1572-1603/15). Nos referimos a Oda Nobunaga (1534-1582) y Toyotomi Hideyoshi (1537-1598), apasionados del camino del té, que tuvieron un papel fundamental (sobre todo este último) en su difusión por todos los estamentos de la sociedad japonesa, incluida la emergente burguesía ciudadana. De hecho, la popularidad de esta costumbre fue tal que los misioneros cristianos y en especial los jesuitas, que a partir de 1549 llegaron a Japón para emprender la evangelización del archipiélago, comprendieron el valor de esta costumbre y la adoptaron como una actividad de acercamiento y encuentro con sus gentes.

Fue por tanto en esa segunda mitad del siglo XVI cuando se consolidó esta tradición que se perpetuó gracias a los seguidores de Rikyū como Furuta Oribe (1543-1615), Kobori Enshu (1579-1647) o Katagiri Sekishu (1605-73). El arte del té se ha mantenido hasta hoy a través de diversas escuelas que parten del mismo Rikyū, entre las que destacan las llamadas Omotesenke, Urasenke y Mushakoji Senke, así como de otras que surgieron de otros maestros que fueron sus herederos; es el caso de la Enshu, creada por Kobori Enshu; la Sekishu, cuyo fundador fue Katagiri Sekishu; y la Sohen, obra de Yamada Sohen. Las diferencias entre las enseñanzas de estas escuelas se encuentran en ciertos detalles y matices, pero todas ellas conservan la esencia y el espíritu de las normas instituidas por el gran maestro Rikyū.

Fases de la ceremonia del té

Una ceremonia de té completa *chaji* se inicia con la invitación formal que realiza el maestro de té a un grupo de personas entre las que siempre habrá un huésped principal (hay una jerarquía entre los invitados ya que uno es el invitado principal). A la hora, día y lugar señalados, los invitados acuden puntualmente a la casita de té, inmersa en un recogido jardín. Hay múltiples ocasiones o motivos para su celebración (el inicio de una estación, ver amanecer o anochecer, etc.). Siempre se celebrará en concordancia con la estación y son pocas las personas invitadas (tres o cuatro) y de variados tipos.

La ceremonia del té se realizará en una casita envuelta por un acogedor jardín (*chaniwa*), rodeado de una cerca, que establece una separación y el ingreso a un mundo distinto. Ideado por Rikyū, este jardín, que evoca a la naturaleza en su estado espontáneo, se denomina *roji* 露地, término que puede traducirse como "paso", "senda", o también como "lugar donde cae el rocío". Una puerta de la cerca da acceso a un sinuoso camino que conduce desde la entrada hasta la casita de té. La misión del jardín es recrear un espacio íntimo, aislado, lejos del ruido y de la rutina del mundo y una atmósfera de soledad y apartamiento. No lejos de la entrada y ya dentro del jardín se sitúa un banco o asiento (*koshikake machiai* (腰掛待合), a veces con techado, donde los invitados esperan hasta ser recogidos por el anfitrión quien, vestido a la manera tradicional, les dará la bienvenida con una solemne reverencia y, de manera silenciosa les llevará hasta la casita.

Si el jardín es amplio, el camino que lo recorre puede estar dividido por una mampara o puerta de madera, estableciéndose entonces dos partes: el *roji* exterior y el *roji* interior. Al atravesar esta estructura separadora los invitados podrán comprobar que el suelo del *roji* interior se ha rociado con agua como símbolo de purificación.

También los huéspedes realizarán un acto simbólico de purificación cuando, antes de entrar en el salón de té, se enjuaguen las manos y la boca en una fuente o recipiente de agua, llamado *tsukubai* 蹲, que, realizado en piedra, se ubica cerca de su entrada. Para coger el agua se utiliza un cazo de bambú o de madera de ciprés.

La casita de té, *chashitsu*,² tiene una apariencia efímera y humilde, potenciada por el empleo de materiales perecederos, madera, bambú, arcilla y paja (*kaya* o

² Otros términos para definir el espacio o lugar donde se realiza la ceremonia del té son: *Chatei*, *Chashitsu*, *Chateseki*, *Chaya*, *Kakoi* y *Soan*

miscanthus), corteza de ciprés en su tejado que se muestran sin cubrir y a veces tan apenas trabajados, conservando sus propias características naturales.

Exteriormente llama la atención por su carácter o aspecto efímero potenciado por el empleo de materiales perecederos. Este aspecto transitorio, de impermanencia, de provisionalidad se potencia por la levedad de los soportes, por la fragilidad y ligereza de estructura (que por otra parte es muy simple y basada en la línea recta) y por su pobreza y rusticidad. A pesar de estos rasgos, la casa de té es fruto de una profunda reflexión y de una cuidada selección de los elementos; su diseño y construcción es uno de los actos más difíciles para un arquitecto.

A diferencia de otros edificios tradicionales japoneses caracterizados por su apertura y conexión con el exterior, la casa del té tiene una apariencia cerrada, a modo de ermita alejada del mundo. Tan apenas tiene ventanas y presenta dos accesos: uno para el anfitrión y otro para los invitados. Este último es el llamado *nijiriguchi* 躡り口, una puerta de escasas dimensiones (80/70 x 70 cm), que obliga a los huéspedes a agacharse y gatear para penetrar en su interior, todo un símbolo de humildad (todos son iguales en el espacio del té) y una muestra exterior del proceso de introspección al que les conducirá la ceremonia.

Si nos centramos en su planta, este singular edificio cuenta, con al menos dos estancias: el *mizuya* 水屋 y el salón de té o *chaseki* 茶席, y a veces con una sala de espera o acogida.

El *mizuya* constituye una antecámara donde prepara la ceremonia y se guardan sus útiles y objetos; por ello está provista de armarios y estantes de almacenamiento de diversos tipos.

El salón de té es el ámbito en el que se desarrolla la reunión. De planta cuadrada o rectangular, es de reducidas dimensiones. Se mide por el número de tatamis (畳目) que cubren su suelo, un tipo de esteras realizadas con paja, muy agradables y ligeramente acolchadas, que miden 1.80 por 90 cm. Lo habitual es que un salón de té mida entre dos tatami y 4 tatamis y medio, aunque Sen no Rikyū prefería los salones de dos tatami.

El salón tiene un hogar, llamado *ro* 炉, consistente en caja cuadrada encajada en el piso, donde se coloca el fuego de carbón que servirá para calentar el agua del té. El *ro* es el tamaño estándar del, es de unos 44 cm². El hogar hundido se usa solo en invierno y primavera. Durante el verano y el otoño, el *ro* se cierra durante el cambio formal de las esteras de paja, con una estera del tamaño del hogar hundido o una cubierta de madera.

Asimismo, presenta un *tokonoma* 床の間, un a modo de alcoba o nicho en la pared con suelo ligeramente elevado, que es el lugar donde se sitúan los únicos decorativos del salón: una caligrafía o pintura colgante vertical (*kakemono* 掛物 o *kakejuki* 掛軸) y un ikebana o arreglo floral denominado *chabana* (茶花). Cada vez que los invitados penetran en la sala, realizan ante el *tokonoma* una breve inclinación del torso, a modo de reverencia, para mostrar respeto y gratitud.

En el salón del té domina la simplicidad, la ausencia, la vaciedad. No se disponen muebles y los objetos utilizados salen y entran en la estancia y no permanecen en ella; incluso los objetos ornamentales mencionados (*kakemono* y *chabana*) son renovados en el transcurso de la ceremonia. Al par, nada es monótono; la asimetría, la irregularidad y variedad predomina en la disposición de todos los elementos de la sala. También impera la armonía con la naturaleza y armonía en el ambiente. La decoración y los objetos coordinan con el periodo estacional en el que se celebra la reunión; la luz es tenue y difusa, los colores sobrios, el olor del incienso sutil, el tacto de todos sus elementos es suave y el silencio envuelve el espacio. Es en este ámbito donde anfitrión e invitados llevan a cabo las actividades esenciales de la ceremonia.

En primer lugar, y una vez que los huéspedes han entrado y aposentado sobre el tatami, el maestro pone carbón vegetal para hacer el fuego y aprovecha para calentar el agua en la tetera. Asimismo, sirve en bandejas individuales para cada

huésped, una comida sencilla de alimentos estacionales que, como hemos señalado, se llama *chakaiseki*.

Tras la comida y retirados todos los objetos que en ella han participado, los invitados regresan al exterior (descanso) y esperan a ser llamados de nuevo para tomar el té. Durante este descanso, el maestro organiza todo lo necesario para su preparación y cambia el *kakemono* y el arreglo floral de *tokonoma*. Cuando todo está ya dispuesto, el tañido solemne de un gong indica a los huéspedes que pueden penetrar otra vez al salón.

De nuevo asentados en torno al hogar, los invitados contemplan en silencio cómo el maestro prepara el primer té, *koicha*, espeso y fuerte, con un exquisito, sosegado y preciso ritual, forjado en la tradición. La preparación del té por parte de un maestro experimentado es una auténtica actuación artística, es un deleite y un regalo para la vista; todos los gestos son armoniosos y se efectúan con sencillez, espontaneidad y naturalidad, fruto de una profunda asimilación de las reglas. El movimiento rítmico y fluido de este protocolo, en el que nada es superfluo, sumerge a los invitados en un estado de calma concentrada o paz interior. El recipiente del té verde, la cucharita para poner del té se limpia en un ritual de purificación simbólica, utilizando un paño específico. El té es preparado en un único cuenco en el que se pone el verde polvo y se vierten agua caliente de la olla; agua y té que se mezclan o baten vigorosamente con el instrumento adecuado, logrando su espumoso aspecto. Antes de tomar la bebida, los huéspedes toman un dulce que les es ofrecido por el anfitrión. Una vez preparado, el maestro ofrece el cuenco al huésped principal, presentando ante sus ojos la parte que considera más hermosa. Este, después de realizar las preceptivas reverencias, pide perdón al resto de los invitados por ser el primero en tomar el té, agradeciendo esta distinción. Deposita la base del cuenco en su mano izquierda y lo sujeta con la mano derecha, haciéndolo girar tres veces en movimientos cortos y pausados, según sentido de las agujas del reloj, y antes de sorber, inclina la cabeza a modo de agradecimiento y muestra el tazón alejándolo de su rostro. Cuando se termina de dar un sorbo, limpia con papel el borde del cuenco por el que se ha bebido y lo ofrece al invitado que está a su lado. De esta forma y siguiendo en mismo protocolo, el cuenco de té va pasando entre el resto de los invitados, que comparten la bebida en un acto de unión simbólica.

Consumido el contenido del cuenco y una vez limpiado, el maestro añade más carbón vegetal al fuego, sirve otros dulces secos y prepara un segundo té, esta vez en cuencos individuales para cada uno de los huéspedes. Este té llamado *usuka* es más ligero, suave y con más espuma. También en esta ocasión antes de beber se da gracias al anfitrión e igualmente se gira el cuenco tres veces.

En la etapa final de la ceremonia el ambiente pierde gravedad y los invitados conversan de manera más informal. La amena charla trata de temas elevados: la historia, el arte, la literatura y la naturaleza en torno al camino del té. Es el momento en que se pueden contemplar directamente los objetos artísticos y decorativos elegidos para la reunión. El invitado principal como representante de todos los presentes, se encarga de hacer preguntas relacionadas con estos elementos: el origen y trayectoria de las piezas, los maestros que las poseyeron, sus formas, sus motivos y sus poéticos nombres, así como las causas que han llevado a la selección de los diferentes objetos y decoraciones.

Cuando abandonamos la casa de té tras la ceremonia, la paz inunda nuestros corazones.

Los objetos de la ceremonia del té

Con el término *chadōgu* (茶道具) denominamos al conjunto de utensilios y objetos que se utilizan en el arte del té. La selección y colección por parte de los devotos del *chadō* constituye el fruto de toda una vida y de una pequeña fortuna ya que estos objetos son muy cotizados, en especial aquellos que son antiguos o realizados por reconocidos artistas que pueden alcanzar un valor extremadamente

alto. Estas piezas se guardan cuidadosamente en cajas de madera y fundas de tela y son elegidas en cada ocasión según la estación del año y circunstancias específicas de la concreta reunión. Su número es extraordinariamente amplio, pero pueden destacarse algunos que son considerados como esenciales tanto en una ceremonia formal como en una informal.

Como se ha dicho, el salón de té suele tener un hogar fijo (*ro*), donde se cobija el fuego y se calienta el agua. Se utiliza sobre todo en las temporadas de otoño e invierno. No obstante, en la primavera y el verano también se emplea un brasero portátil denominado *furo* (風 炉), generalmente hecho con cerámica o metal (hierro o bronce) que se coloca sobre una tabla para evitar daños por calor. Para hacer el fuego se utiliza carbón vegetal (*sumi* (炭) que se maneja con palillos de metal (*hibashi* 火 箸) y se guarda en un contenedor, a menudo de cestería, llamado *sumitori* (炭 斗). Como cama protectora para el fuego de carbón, es costumbre disponer cenizas (*hai* 灰), de diferentes calidades y apariencias, que se almacenan en un recipiente cerámico llamado *haiki* (灰 器). También se suele agregar al fuego un poco de incienso, guardado en una pequeña caja, que puede ser realizada en distintos materiales, llamada *kōgō* (香 合).

Kama (釜) es la olla que se usa para calentar el agua y preparar el té. De variados diseños, suelen hacerse de hierro fundido o cobre, aunque su tapa puede ser también de bronce, latón o plata.

El *mizusashi* (水 指) es un recipiente, con tapa, para el agua fresca que el anfitrión utiliza para varias funciones a lo largo de la ceremonia. Generalmente está hecho de cerámica, pero también se usan *mizusashi* de madera. Es uno de los objetos principales en el conjunto estético de los objetos que el anfitrión selecciona cuidadosamente para cada ocasión particular.

El té verde en polvo de tipo *koicha* se guarda en el *chaire* (茶 入). Este recipiente, generalmente de cerámica, suele tener unas dimensiones de 3-15 cm de alto y un diámetro de aproximadamente 4-8 cm. Suele guardarse en una bolsa de tela llamada *shifuku* 仕 覆, de sede de alta calidad y brocados. El *natsume* (囊) es el contenedor del té *usuka*. También de pequeño tamaño, puede estar hecho de madera sin cubrir o lacada, bambú, cerámica y metal. Estos recipientes para el té son piezas de alto rango dentro del equipamiento de té y, de hecho, junto con y la cucharita se limpia ritualmente.

Hishaku (柄 杓) es un cucharón o cazo largo de bambú con un nódulo en el centro aproximado del mango. Se usa para verter agua caliente en el cuenco de té y para transferir agua fría del *mizusashi* a la olla cuando sea necesario. Se usan diferentes estilos para diferentes ceremonias y en diferentes estaciones. El cucharón se apoya en el *futaoki* 蓋 置, hecho de cerámica, bambú o metal, que también sirve de soporte para a tapa de la olla o tetera.

El *Kensui* (建 水) constituye el recipiente en el que se desecha el agua que se utiliza para limpiar algunos objetos, por ejemplo, después de enjuagar el cuenco de té o *chawan*. Está hecho de metal, arcilla o madera.

Chashaku (茶 杓) es el nombre de la cuchara utilizada para extraer del *chaire* o *natsume* el té verde en polvo para ponerlo en el cuenco de té. Están talladas en una sola pieza de bambú, aunque hay algunas que son de marfil. Es un utensilio importante para obtener las proporciones correctas de *matcha*.

El *chasen* (茶 筴) es un a modo de escobilla que sirve para mezclar y batir el agua y el té. Tallados en una sola pieza de bambú (o bien ahumado, fresco o seco) los *chasen* presentan un diseño muy simple pero que responde eficazmente a su función. Hay diferentes tipos de *chasen*, y su elección depende del té que se prepare o de las circunstancias de cada ceremonia. También cada escuela de *chanoyu* prefiere un tipo de *chasen*.

Con el término *fukusa* (袱 紗) se denomina al paño de seda cuadrado utilizado para la limpieza ritual de la cuchara y el recipiente de té verde y para manejar la tapa caliente de la *kama*. Su color es diferente según el sexo, edad, escuela o nivel de

habilidad del maestro o el tipo de ceremonia. El *chakin* (茶巾) es un paño rectangular, blanco, de lino o de cáñamo, usado para limpiar el cuenco o *chawan*.

El *Chawan* (茶碗) o cuenco de té es objeto esencial de la ceremonia y la pieza más valorada. Pueden tener una amplia gama de tamaños, formas, estilos y ornamentaciones. Son seleccionados de acuerdo con el tipo de té que se sirve o las estaciones del año en las que se usan o según los gustos particulares de sus poseedores. Así, por ejemplo, los cuencos poco profundos, que permiten que el té se enfríe rápidamente, se utilizan en verano; los cuencos hondos que mantiene caliente el té verde durante más tiempo son propios del invierno. En cada estación se elegirán aquellos cuencos cuyo tonos o motivos se corresponda a los característicos de cada momento del año. En cualquier caso, son piezas únicas, realizadas a mano, que incluso pueden tener sus nombres propios.

Son especialmente apreciados aquellos cuencos de tipos o técnicas tradicionales, como Raku, Bizen, Seto, Iga, Oribe, Karatsu, Mino, Shino, Shigaraki etc., surgidas en el período Momoyama y cuyos rasgos se acomodan a la estética del *sabi*, *wabi*, *shibumi*. Estas piezas se caracterizan por su simplicidad que se muestra en sus sencillas formas, sus austeras tonalidades o, en su caso, en sus esquemáticas decoraciones. También se singularizan por su aparente imperfección que se manifiestan en sus asimétricos diseños y en las texturas de sus superficies, en las que, además de apreciarse la huella de la mano o de los instrumentos que se han utilizado en su ejecución, se suceden áreas lisas y suaves junto a zonas rugosas con cuarteados, burbujitas, agujeritos e incluso partes inacabadas y vidriados irregulares. Esta particular estética se plasma también en otros objetos de la misma ceremonia (caso, por ejemplo, del *mizusashi* o del *chaire*), también realizados con las citadas técnicas tradicionales. Tales piezas responden la ideal enunciado por Sen no Rikyū en una de sus más célebres frases "crear belleza procurando evitarla".

No obstante, tanto el *chawan* como otros objetos de la ceremonia pueden responder a otras estéticas distintas, alejadas de la austeridad, la pobreza, la soledad, la imperfección antes comentada, piezas que se caracterizan por sus vivos y brillantes colores, por sus acabadas formas y cuidadas técnicas y por la presencia de precisos y delicados motivos figurativos, frecuentemente vinculados con los iconos estacionales.

Quedan por reseñar dos elementos imprescindibles en la ceremonia del té, ambos ubicados en el *tokonoma*. Por una parte, el *kakemono* o *kakejuki*, pintura o caligrafía montada sobre un soporte de tela o papel de disposición vertical que, disponiendo de varillas de madera en sus extremos, puede colgarse en la pared. Sus temas son cuidadosamente seleccionados por el anfitrión para que sean los más apropiados para cada temporada y la ocasión particular. Estas pinturas o caligrafías suelen aludir a las estaciones del año y se almacenan enrolladas en cajas especiales. Por otra parte está el *chabana* (literalmente "flores de té"), tipo de ikebana o arreglo floral, quinta esencia del arte de lo efímero, característico de la ceremonia del té. Estas composiciones florales se singularizan por su sencillez y por la libertad, espontaneidad y naturalidad con la que se disponen sus escasos elementos, de acuerdo con el espíritu del maestro Rikyū quien señalaba; "Las flores [*chabana*] deberían ser tal como están en el páramo". Las flores y plantas seleccionadas siempre son significativas de la estación en la que se organiza la ceremonia, excluyéndose flores con nombres y olores desagradables o que carecen de claro carácter de estacional. La misma sencillez suele primar en los jarrones o recipientes *hanaike* o *hanaire* (花入) donde se colocan las flores que suele ser de simple bambú o de cestería o de cerámica.

Evolución posterior

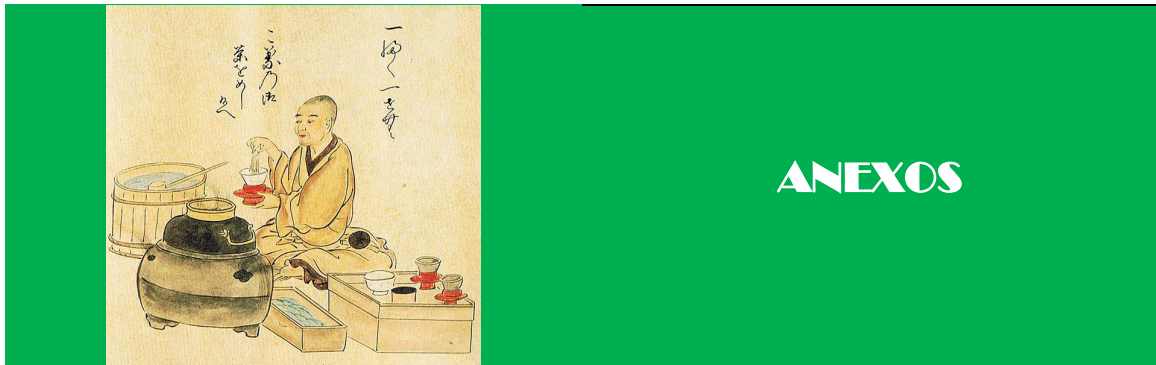
Como hemos señalado, la ceremonia de té gracias a Sen no Rikyū se consolidó como un patrimonio cultural singularísimo del pueblo japonés y su esencia ha llegado hasta la actualidad a través de distintas escuelas que proceden del mismo Rikyū como la Omote-senke, Ura-senke y Mushakoji-senke. y de otras escuelas que partieron de otros maestros de té herederos de del gran maestro.

Tras la muerte de Rikyu, Furuta Oribe (1543-1615), Kobori Enshu (1579-1647) y Katagiri Sekishu (1605-73) divulgaron la ceremonia que, en el periodo Edo, llegó a ser patrimonio de todas las clases sociales (testimonio de ello son las estampas *ukiyo-e*). Desde la segunda mitad del siglo XIX, con la Restauración Meiji de 1868 el *chanoyu* entró en un período de declive. Una de las razones de esta situación fue que, como parte de ola de occidentalización se apoderó del país, la tradición cultural de Japón se fue descuidado. Además, las clases sociales que especialmente habían apoyado y patrocinado el desarrollo del *chanoyu* y de sus artes, los *daimyô* (señores feudales) y los samuráis, desaparecieron con las nuevas reformas del gobierno de la era Meiji (1868-1912). En medio de este descenso, las escuelas del té hicieron grandes esfuerzos para mantener viva la tradición y efectuaron intentos para transformar *chanoyu* en una forma adecuada de la educación para el pueblo. También, tuvieron la iniciativa de adaptar la ceremonia a los nuevos tiempos e introdujeron mesas y taburetes, etc., que eran más acordes con un estilo de vida occidentalizado. El *chanoyu* asimismo se potenció como una parte de la educación de las mujeres. El aprendizaje de la ceremonia del té fue visto como una parte esencial de la educación de las damas de toda clase y condición y su práctica como importante para el cultivo de la virtud y el carácter de las mismas. Fue en este momento cuando las mujeres comenzaron a tener un papel activo en la ceremonia del té y desde entonces las iniciativas de las mujeres en este arte se ha vuelto cada vez más importantes.

Ya desde comienzos del siglo XX, la gente adinerada del mundo financiero y político comenzaron a interesarse por el *chanoyu*. Fueron estas personas, los llamados *sukisha* modernos (los devotos de té), las que alentaron la admiración por esta ceremonia y por sus objetos artísticos que comenzaron a ser coleccionados. Por ejemplo, el fundador de la empresa Mitsui, Masuda Takashi (Don'ô) (1848-1938), prominente industrial, inversionista, empresario y coleccionista de arte, atesoró una colección objetos (muchos relacionados con el *chanoyu*) que fueron designadas como tesoros nacionales o importantes propiedades culturales. Este empresario exhibía estas obras, mientras invitaba a muchas personas a *chakai* (grandes reuniones informales de té) Las colecciones de los "devotos del té", incluyendo las de Nezu Kaichiro (Seizan), Kobayashi Ichizo (Itsuo) y Keita Gotho permanecen en el Instituto de Bellas Artes de Nezu, el Museo Itsuo Arte y el Museo Gotho.

Lamentablemente, la derrota de Japón en la Segunda Guerra Mundial llevó al desmantelamiento de los *zaibatsu* (grupos de empresas japoneses que estaban presentes en la mayoría de los sectores de la economía japonesa) ya que fueron disueltos en 1945. Los *sukisha* pertenecían a estos grupos y perdieron sus fuentes de riqueza, lo que les impidió seguir con su afición de adquisición de utensilios de té y salones de té. Desde entonces el protagonismo del mantenimiento del *chanoyu*, recayó en las escuelas y las mujeres lo que ha permitido la continuidad de este arte hasta la actualidad.

En cuanto a la construcción de casa de té, señalaremos que muchos de ellas desde el periodo Edo hasta el momento presente, se inspiraron o fueron copias de los famosos salones de té del período Momoyama (1573-1600). Durante el periodo Meiji la actividad constructiva en relación con las casas de té fue mucho menor. Desde los años 70 del siglo XX, han surgido excelentes arquitectos japoneses que han querido dar su propia versión de la casa de té, preservando su espíritu, pero utilizando nuevas formas, materiales y diseños.



Anexo 1: Recopilación de textos atribuidos a Sen no Rikyū sobre la ceremonia del té y su estética

El *Namporoku* es un compendio detallado de la vía del té de Sen no Rikyū, registrado por su discípulo cercano y monje Zen, Nambo Sokei. La obra se compone de siete secciones, de las cuales las primeras seis cuentan con el sello de Rikyu, certificando que él mismo revisó y validó su contenido. La séptima y última sección fue escrita en 1593, dos años después de la muerte del maestro. El manuscrito más antiguo que se conserva perteneció a Tachibana Jitsuzan (1655-1708), quien descubrió este registro secreto de las enseñanzas de Rikyū en 1686 y se dedicó a copiarlo y completarlo con otros materiales secretos

Transcribiremos algunos de los fragmentos de esta obra siguiendo la fuente:
Figal, G., «Record of the Words of Rikyū», University of Delaware, s. f., URL:
<https://www1.udel.edu/History-old/figal/Hist138/Text/er/rikyu.pdf>

- La definición espiritual del té en la “pequeña sala”

En el *Record of the Words of Rikyū* aparece uno de los pasajes más citados. Rikyū explica que el *chanoyu* en la sala pequeña no consiste en lujo ni en refinamiento mundano, sino en una práctica de realización: refugio suficiente, comida suficiente, hervir el agua, hacer el té, ofrecerlo y compartirlo. La idea central es que el té debe reducirse a lo esencial y que su sentido profundo está en la sobriedad, la atención y la vía budista.

Texto clave:

«En una sala pequeña, el chanoyu es, ante todo, una cuestión de practicar y realizar la Vía conforme a la enseñanza del Buda.

Por muchos utensilios que reúnas, por muy elaboradas que hagas las cosas, no sirven de nada si no comprendes esto. Una casa cuyo techo no gotee y comida que evite pasar hambre: eso es todo lo que se necesita. Sacar agua, recoger leña, hervir el agua y hacer té. Beberlo y dejar que otros lo beban. Eso es todo lo que hay en el chanoyu.»
Idea estética: austeridad, antiostentación, reducción a lo necesario, identificación entre práctica cotidiana y cultivo espiritual.

- El roji y la purificación

En ese mismo conjunto de textos, Rikyū explica el sentido del agua vertida por el anfitrión en la pila de piedra del jardín (*tsukubai*): anfitrión e invitados se limpian juntos del “polvo del mundo”. No es solo protocolo; es una estética moral de la purificación y de la hospitalidad atenta.

Texto clave:

«El anfitrión debe sacar agua y llenar la pila para que los invitados puedan purificarse. Anfitrión e invitados, juntos, se limpian del polvo del mundo. Este es el significado fundamental del *roji* y de la choza de té.»

Idea estética: limpieza no como ornamentación, sino como disposición interior; el espacio prepara una sensibilidad distinta antes de entrar en la sala de té.

- La relación correcta entre anfitrión y huésped

Otro pasaje atribuido a Rikyū insiste en que es bueno que anfitrión e invitado estén en armonía, pero que esa armonía no debe ser forzada ni teatral. Debe surgir naturalmente de una comprensión compartida del camino del té.

Texto clave:

«Es bueno que anfitrión e invitado estén en armonía. Pero tratar deliberadamente de producir esa armonía es un error.»

Idea estética: rechazo del artificio psicológico; la cortesía ideal no es afectación, sino naturalidad disciplinada.

- Los “Siete preceptos” de Rikyū

La tradición de las escuelas del té ha transmitido los siete principios de Rikyū como una formulación breve de su ideal del *chanoyu*. Aunque no siempre se conservan en una fuente temprana única e incontrovertible, siguen siendo el compendio más influyente de su estética práctica. Un material didáctico del Asian Art Museum los resume así: hacer un buen cuenco de té; disponer el carbón para que hierva bien el agua; dar sensación de frescor en verano y de calor en invierno; poner las flores como están en el campo; estar listo de antemano; prever la lluvia; y tener la máxima consideración con los invitados.

Texto clave:

«Prepara un cuenco de té satisfactorio.

Dispón el carbón de modo que el agua hierva bien.

Coloca las flores como están en el campo.

En verano, sugiere frescor; en invierno, calor.

Está preparado con antelación.

Prepárate por si llueve.

Muestra la máxima consideración hacia quienes te acompañan.»

Idea estética: aquí está condensada casi toda la estética de Rikyū: funcionalidad, sensibilidad estacional, naturalidad, previsión y hospitalidad.

- Verano e invierno: el arte de sugerir una estación

Un pasaje del *Record of the Words of Rikyū* formula de manera especialmente clara la estética estacional del té: en verano debe sentirse una profunda frescura, y en invierno, calidez. A eso añade que el carbón ha de colocarse para calentar bien el agua y que el té debe prepararse de manera placentera.

Texto clave (traducción resumida):

«En verano, sugiere frescor; en invierno, calor. Dispón el carbón de modo que el agua hierva bien. Prepara el té de manera que resulte delicioso.»

Idea estética: la ceremonia del té no copia la naturaleza; la sugiere. La belleza reside en la insinuación justa, no en la exhibición.

- El arreglo de flores (*chabana*)

Ese mismo núcleo doctrinal insiste en que las flores no deben componerse como ornamento artificioso, sino con la sencillez de lo que parece hallado en la naturaleza. La fórmula “poner las flores como están en el campo” es una de las expresiones más exactas de la estética de Rikyū.

Texto clave:

«Coloca las flores como si estuvieran en el campo.»

Idea estética: naturalidad trabajada; simplicidad que parece no compuesta; preferencia por lo vivo y lo sobrio frente al arreglo espectacular.

- La comida del *wabi cha*

En otro pasaje, Rikyū sostiene que la comida de una reunión en sala pequeña debe ser mínima: una sopa y dos o tres platos, con sake moderado. La elaboración excesiva es impropia del encuentro *wabi*.

Texto clave

«Para una reunión *wabi* en una sala pequeña, la comida debe consistir en una sopa y dos o tres platos.

Debe servirse sake, pero solo con moderación. Una preparación elaborada es inapropiada.»

Idea estética: la sobriedad culinaria forma parte de la misma poética que rige el espacio, los utensilios y el gesto.

- El ideal del *wabi* a través de la poesía

El *Record of the Words of Rikyū* transmite también dos poemas que Rikyū habría usado como guía para comprender el *wabicha*. El primero, atribuido a Fujiwara no Teika, describe un paisaje sin flores ni hojas rojas: solo una choza junto al mar al atardecer de otoño. El segundo, atribuido a Fujiwara no Ietaka, prefiere mostrar los brotes de hierba bajo la nieve a quien solo espera la floración del cerezo. El comentario atribuido a Rikyū interpreta ambos poemas como expresión del corazón del té: ir más allá del esplendor visible y descubrir una belleza de despojamiento, soledad y verdad interior. Textos claves:

«Sin flores,
ni hojas teñidas —
y, sin embargo, qué conmovedora
la visión de una cabaña junto al mar
en el crepúsculo otoñal.»

«A quienes esperan
solo las flores,
muéstrales
la hierba de primavera
que brota bajo la nieve.»

Idea estética: el *wabi* no niega la belleza de las flores, pero la atraviesa para encontrar una belleza más desnuda, silenciosa y difícil.

- El “Testamento de una hoja”

Presenta una formulación radical: el té no consiste en doctrina erudita ni en teorías sutiles, sino simplemente en calentar agua y beber té, con el corazón limpio. El propio editor del texto indica que la atribución antigua existe, pero también que el documento circuló en tradiciones textuales complejas; por eso conviene usarlo como texto tradicionalmente atribuido a Rikyū.

Texto clave: clave

«El chanoyu no consiste en aprender la esencia de la Vía mediante el estudio o la comprensión de principios sutiles.

Consiste simplemente en hervir agua, preparar té y beberlo.

Si haces esto con un corazón puro, llegarás de manera natural a comprender la Vía.

Limpia tu corazón y tu mente, y no te preocupes por nada más.»

Idea estética: antiintelectualismo en el buen sentido; verdad de lo elemental; centralidad del gesto íntegro por encima de la teoría.

En conclusión, tomados en conjunto, estos pasajes dibujan una concepción del *chanoyu* como práctica de austeridad, atención, naturalidad, sensibilidad estacional, hospitalidad y depuración de lo superfluo. La estética de Rikyū no es la del lujo refinado, sino la de una belleza que parece humilde, pero que exige enorme precisión moral y formal.

- Fuentes

Asian Art Museum Education Department, *Experience Chanoyu: The Japanese Art of Tea*, San Francisco, Asian Art Museum, s. f., URL: <https://education.asianart.org/wp-content/uploads/sites/6/2019/09/Chanoyu-packet.pdf>

Figal, G., «Record of the Words of Rikyū», University of Delaware, s. f., URL: <https://www1.udel.edu/History-old/figal/Hist138/Text/er/rikyu.pdf>

Kumakura, I., *Japanese Tea Culture: The Heart and Form of Chanoyu*, Tokyo, Japan Publishing Industry Foundation for Culture, 2023, URL: https://library.oapen.org/bitstream/handle/20.500.12657/76335/external_content.pdf

Esta obra ofrece contexto histórico y doctrinal sobre Rikyū y la tradición del *chanoyu*.

Yamashita, N., «Tea Saint: The Image of Sen-no-Rikyū in the Yamanoue Sojiki», s. l., s. e., s. f., URL: https://nagasaki-u.repo.nii.ac.jp/record/2269/files/JCLS5_87.pdf

«Japanese Aesthetics», *Stanford Encyclopedia of Philosophy*, s. l., s. e., s. f., URL: <https://plato.stanford.edu/entries/japanese-aesthetics/>

Anexo 2: Los instrumentos y objetos del *chanoyu*

Con el término *chadōgu* se define el conjunto de instrumentos y útiles que se utilizan en la ceremonia del té. Su selección y colección por parte de los devotos del *chadō* constituye el fruto de toda una vida y de una pequeña fortuna ya que estos objetos son muy cotizados, en especial aquellos que son antiguos o realizados por reconocidos artistas que pueden alcanzar un valor extremadamente alto. Estas piezas se guardan cuidadosamente en cajas de madera y fundas de tela y son elegidas en cada ocasión según la estación del año y circunstancias específicas de la concreta reunión.

Una labor fundamental en la ceremonia es la preparación del fuego en el hogar (*ro*) que sirve para calentar el agua. Para ello se utiliza carbón vegetal (*sumi*) que se deposita en un contenedor, a menudo de cestería, llamado *sumitori*. Los *hibashi* son los palillos de metal que se emplean para coger el carbón vegetal y colocarlo en el hogar. Es costumbre disponer una gruesa capa de ceniza (*hai*) debajo del *sumi*; el **haboki** es un cepillo de plumas que sirve para limpiar las cenizas del entorno del hogar. El incienso, que aporta un sutil aroma al salón del té, se guarda en una pequeña caja denominada *kōgō*.

En la preparación del té es imprescindible el *kama*, la olla de metal que se usa para calentar el agua. El *mizusashi* es el recipiente para el agua fresca utilizada por el anfitrión para varios menesteres: reponer el agua en el *kama* o limpiar ritualmente algunos objetos. El agua desechada se introduce en un recipiente llamado *kensui*.

La pieza principal y más valorada en la ceremonia es el *chawan*, cuenco de cerámica que sirve para beber té. Ante los invitados distinguidos, el cuenco se presenta sobre una base denominada *Tenmokudai*. El té *koicha* se guarda en un pequeño recipiente de cerámica, denominado *chaire*, mientras que el té *usuka* es contenido en el *natsume*, realizado bien con madera sin cubrir o lacada o bien con bambú, cerámica o metal. El *chashaku*, es la cucharita, habitualmente de bambú, que sirve para extraer del *chaire* o *natsume* el té verde en polvo para ponerlo en el *chawan*. Por su parte, el *hishaku* es el cucharón o cazo largo de bambú que emplea para verter agua caliente en el cuenco de té y para transferir agua fría del *mizusashi* a la olla es necesario. El cucharón de agua puede apoyarse en el *futaoki*, pequeña pieza hecha de bambú, cerámica o metal. El *chasen* es la escobilla, tallada en una sola pieza de bambú, que sirve para mezclar y batir el en cuenco el agua y el té. Distintas bandejas (*bon*) sirven para llevar los dulces que acompañan al té o determinados objetos.

También se usan diferentes paños de tela. El *fukusa*, de seda, cuadrado y de diversos colores, es fundamental para la limpieza ritual de la cucharita y el recipiente de té verde, así como para manejar la tapa caliente del *kama*. El *chakin* es rectangular, blanco, de lino o de cáñamo, y es empleado para limpiar el *chawan*.

Dos únicos elementos, exhibidos en el *tokonoma* o alcoba, ornar el interior del salón del té. El *chabana* o arreglo floral es uno de los principales focos de atención para los invitados a la reunión. Caracterizado por su aspecto sencillo y natural, es siempre expresión de momento estacional. Hay flores que se consideran inapropiadas para *chabana*. Se los

conoce como *kinka*, literalmente "flores prohibidas"; son flores con nombres u olores desagradables o fuertes, con ausencia de estacionalidad clara y con floraciones duraderas. Tan simples como las flores son los soportes en las que se colocan: una cesta, o un austero jarrón (*hanaire*) de bambú o cerámica. El *Kakemono* es una pintura o caligrafía montada sobre un soporte de tela o papel de disposición vertical. Las varillas de madera en sus extremos –generalmente de sección circular– permiten que pueda colgarse y enrollarse para su almacenamiento. Los temas son cuidadosamente seleccionados por el anfitrión para que sean los más apropiados para la estación y la ocasión particular.

La siguiente relación es una breve lista de los componentes esenciales:



Para hacer el fuego y calentar el agua:

- *Sumitori* (炭斗) **(1)**. Contenedor del carbón vegetal (*sumi* (炭)), a menudo de cestería.
- *Hibashi* (火箸) **(2)**. Palillos de metal que se utilizan para coger el carbón vegetal (*sumi* 炭) y depositarlos en el hogar o ro (炉).
- *Haboki* (羽箒). Cepillo de plumas que sirve para limpiar las cenizas (*hai* 灰) del entorno del hogar.
- *Kōgō* (香合) **(3)**. Pequeña caja para el incienso (*kō* 香) que aporta un suave aroma al salón del té.

Para preparar el té:

- *Kama* (釜) **(4)**. Olla que se usa para calentar el agua.
- *Mizusashi* (水指) **(5)**. Recipiente, con tapa, para el agua fresca que el anfitrión utiliza para varias funciones a lo largo de la ceremonia: reponer el agua en el *kama* o tomar agua para la limpieza ritual de algunos objetos.
- *Kensui* (建水). Recipiente en el que se desecha el agua utilizada para limpiar algunos objetos.
- *Chawan* (茶碗) **(6)**. Cuenco de cerámica utilizado para beber té. Es el objeto esencial de la ceremonia y la pieza más valorada.
- *Tenmokudai* (天目台) **(7)**. Basamento para presentar una taza de té ante las personas distinguidas.

- *Chaire* (茶入) **(7)**. Recipiente, generalmente de cerámica, donde se guarda té verde en polvo de tipo *koicha* (intenso y espeso)
- *Natsume* (棗) **(8)**. Contenedor el té *usuka* (té verde en polvo más suave y ligero). Puede estar hecho de madera sin cubrir o lacada, bambú, cerámica y metal.
- *Hishaku* (柄杓) **(9)**. Cucharón o cazo largo de bambú. Se usa para verter agua caliente en el cuenco de té y para transferir agua fría del *mizusashi* a la olla cuando sea necesario.
- *Futaoki* (蓋置) **(10)**. Pequeña pieza donde se apoya la tapa de la olla o el cucharón de agua. Está hecha de bambú, cerámica o metal.
- *Chashaku* (茶杓) **(11)**. Nombre de la cuchara utilizada para extraer del *chaire* o *natsume* el té verde en polvo para ponerlo en el cuenco de té. Generalmente tallada en una sola pieza de bambú.
- *Chasen* (茶筴) **(12)**. Escobilla, tallada en una sola pieza de bambú, que sirve para mezclar y batir el agua y el té.
- *Fukusa* (袱紗) **(13)**. Paño de seda, cuadrado y de diferentes colores, fundamental para la limpieza ritual de la cuchara y el recipiente de té verde y para manejar la tapa caliente de la *kama*.
- *Chakin* (茶巾) **(14)**. Paño rectangular, blanco, de lino o de cáñamo, usado para limpiar el cuenco o *chawan*.
- *Bon* (盆) **(15)**. Bandeja. Las bandejas se utilizan para distintos menesteres: para servir dulces o para transportar el *chaire*.
- *Hachi* (鉢). Cuenco para dulces.

Para decorar el salón del té:

- *Hanaire* (花入) **(16)** Sencillo recipiente para el *chabana*
- *Kakemono* (掛物) **(17)**. Pintura colgante vertical



Webs

- **Asian Art Museum Education Department, *Experience Chanoyu: The Japanese Art of Tea***

URL: <https://education.asianart.org/wp-content/uploads/sites/6/2019/09/Chanoyu-packet.pdf>

PDF didáctico muy útil para iniciarse en el *chanoyu*: explica historia, vocabulario básico, utensilios, estructura de la reunión de té y los siete preceptos atribuidos a Sen no Rikyū.

- **«The Japanese Tea Ceremony», *The Metropolitan Museum of Art***

URL: <https://www.metmuseum.org/essays/the-japanese-tea-ceremony>

Recurso de síntesis muy claro sobre el desarrollo histórico de la ceremonia del té, su dimensión estética y el papel del espacio, los utensilios y la etiqueta.

- **Asian Art Museum, *Chanoyu: The Japanese Art of Tea***

URL: <https://education.asianart.org/resources/chanoyu-the-japanese-art-of-tea/>

Página educativa complementaria al PDF anterior. Presenta el *chanoyu* como práctica que integra artes plásticas, arquitectura, diseño del paisaje y etiqueta, y lo define como una experiencia de autoconciencia, generosidad y reverencia hacia la naturaleza.

- **Urasenke Konnichian Official English Website, *An Introduction to Chado***

URL: <https://www.urasenke.or.jp/texte/about/chado/>

Introducción oficial de una de las principales escuelas de té. Explica qué es el *chado/chanoyu* y lo presenta como disciplina espiritual y estética orientada al perfeccionamiento personal.

- **Urasenke Konnichian Official English Website**

URL: <https://www.urasenke.or.jp/texte/>

Portal general de Urasenke en inglés. Es especialmente útil para terminología, enfoque de escuela, proyección internacional y contexto institucional de la práctica contemporánea del té.

- **Japan Past & Present, *Chanoyu: An Introduction***

URL: <https://japanpastandpresent.org/en/projects/teaching-tea-culture-history-practice-art/introduction/chanoyu-an-introduction>

Introducción académica muy recomendable: explica que toda la cultura e historia del *chanoyu* gira en torno al *matcha* y forma parte de un proyecto universitario de recursos docentes sobre cultura del té en Japón.

- **Japan Past & Present, *How to Read a Teabowl: Chanoyu Principles***

URL: <https://japanpastandpresent.org/en/projects/teaching-tea-culture-history-practice-art/resources/how-to-read-a-teabowl-chanoyu-principles>

Página especialmente útil si te interesan los **objetos de la ceremonia del té**, en

particular el *chawan*. Explica cómo leer un cuenco de té no solo como objeto artístico, sino también como soporte de valores sociales, estéticos e históricos.

- **Kyoto National Museum, *Chanoyu and Tea in Japan***

URL: https://www.kyohaku.go.jp/eng/learn/assets/guides/2022_chanoyu_guide_en.pdf

Guía en PDF del Museo Nacional de Kioto. Muy útil para la historia del té en Japón y para la evolución de los utensilios y prácticas desde su relación con China hasta el desarrollo del *matcha* y el *chanoyu*.

- **Five College Center for East Asian Studies, *Japanese Tea Ceremony Resources***

URL: <https://www.fivecolleges.edu/community/center-east-asian-studies/japanese-tea-ceremony/japanese-tea-ceremony-resources>

Página bibliográfica y de recursos docentes. Es menos visual, pero muy útil para localizar vocabulario, manuales y bibliografía académica de partida sobre la Vía del Té.

- **Association for Asian Studies, *What Is Teachable about Japanese Tea Practice?***

URL: <https://www.asianstudies.org/publications/ea/archives/what-is-teachable-about-japanese-tea-practice/>

Recurso útil para enfoque académico y docente: reúne materiales y referencias para enseñar el *chanoyu* y señala proyectos educativos especializados sobre la práctica del té japonés.

- **British Museum, *The way of tea***

URL: <https://www.britishmuseum.org/events/way-tea>

No es una guía teórica extensa, sino una página institucional sobre demostraciones de ceremonia del té a cargo de la Urasenke Foundation en el British Museum. Puede servirte como ejemplo de difusión museística contemporánea del *chanoyu*

Videos

- **'An Invitation to Chanoyu' #1 'Tea in Daily Life'**

URL: https://www.youtube.com/watch?v=TScaqk_7HpAA

Vídeo de Omotesenke Kitayama Kaikan. Es una muy buena puerta de entrada porque presenta el té dentro de la vida cotidiana y forma parte de una serie institucional sobre *chanoyu*.

- **'An Invitation to Chanoyu' #2 'Becoming Familiar with Utensils'**

URL: https://www.youtube.com/watch?v=5_De3lCM5zE

También de Omotesenke Kitayama Kaikan. Muy recomendable si te interesan los objetos y utensilios de la ceremonia, porque está centrado justamente en familiarizar al espectador con ellos.

- **'An Invitation to Chanoyu' #3 'Rikyu's Chanoyu'**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=8wCzyaBEzIE>

Otro vídeo de la misma serie de Omotesenke Kitayama Kaikan, dedicado a Rikyū y a su concepción del *chanoyu*. Es especialmente útil para la dimensión histórica y estética.

- **'An Invitation to Chanoyu' #4 'The Tea Gathering : Spirit and Form'**

URL: https://www.youtube.com/watch?v=Cim2WlNk_fk

Cierra la serie de Omotesenke con una explicación del encuentro de té y de su articulación entre espíritu y forma, muy útil para comprender la lógica completa de la ceremonia.

- **“An Introduction to Chanoyu: The Japanese Tea Ceremony” with Omar Francis**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=ZkHlRgqgMg>

Vídeo del Alfred Ceramic Art Museum. Muy bueno como introducción general, y además procedente de un museo especialmente pertinente para estudiar el té desde la cultura material y la cerámica.

- **Toriawase: Creating a One and Only Encounter in Japanese Tea Ceremony**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=cagYfoYPSCA>

Vídeo del Gardiner Museum. Muy útil para un enfoque más fino y especializado, porque aborda el concepto de toriawase, es decir, la combinación significativa de utensilios, espacio y ocasión en la ceremonia del té.

- **Tokyo Grand Tea Ceremony 2018 (Long version in English)**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BCVou4QDfug>

Vídeo en inglés del Tokyo Grand Tea Ceremony. Muy recomendable para ver la ceremonia en un contexto de gran evento cultural y para observar cómo se presenta a públicos amplios, incluidos principiantes.

- **Tokyo Grand Tea Ceremony 2022 (in English) / 東京大茶会 2022 (英語版)**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BMNrlrIHIE>

Otra opción excelente del Tokyo Grand Tea Ceremony, útil si quieres una visión más reciente de la difusión pública e internacional del *chanoyu*.

- **Tsuruko's Tea Journey**

URL: https://www.youtube.com/watch?v=-TToWb_JcHY

Documental de NHK WORLD-JAPAN. Tiene un tono más narrativo y documental, y sirve muy bien para entender la experiencia del té desde dentro y su dimensión cultural más amplia.

- **The Art of Japanese Tea**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=q7ZgGU6Eupa>

Demostración virtual con Omotesenke Domonkai Eastern Region USA. Recomendable para quien quiera un vídeo claro, pedagógico y centrado en los fundamentos de una demostración tradicional.

Conferencias

- **Arte y espíritu en torno a la ceremonia del té en Japón**

URL: <https://www.fundacionibercaja.es/actividades/conferencias-y-mesas-redondas/arte-y-espiritu-en-torno-a-la-ceremonia-del-te-en-japon-zaragoza/>

Conferencia en español de la Fundación Ibercaja, impartida por la historiadora del arte Elena Barlés el 30 de marzo de 2026 en Zaragoza. La propia institución la presenta como una introducción a la relación entre arte y espíritu en el *chanoyu*, explicando además los principios wa, kei, sei, jaku.

- **Conferencia: “Pretextos materiales: los objetos de la ceremonia del té japonesa”**

URL: <https://mc.jpj.go.jp/evento/conferencia-pretextos-materiales-los-objetos-de-la-ceremonia-del-te-japonesa/>

Conferencia en español de la Fundación Japón en México, celebrada el 5 de septiembre de 2024 en colaboración con el Museo Kaluz. La charla, a cargo de Ariel Stilerman (Stanford), se centra en los objetos utilizados en la ceremonia del té desde una perspectiva de historia del arte y cultura material.

- **Conferencia online: El mundo de la ceremonia del té**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=t87fh-7ORGw>

Conferencia en español publicada por Fundación Japón Madrid. Es una opción muy

Útil si buscas una charla accesible y de enfoque general sobre historia, sentido y práctica del *chanoyu*. Además, forma parte de un ciclo más amplio sobre el té japonés.

- **Conferencia online: El renacer del té - El mundo del té japonés**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=IEOu8AZFvp4>

Primera sesión de un ciclo de **Fundación Japón Madrid** dedicado al origen del té japonés, su historia y sus formas de disfrute. Aunque no se limita solo al *chanoyu*, sirve muy bien como marco histórico para entender la ceremonia del té.

- **Conferencia online: El mundo del té y el dulce japonés wagashi**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=-VHoM0JVhSQ>

Segunda sesión del mismo ciclo de **Fundación Japón Madrid**. Es especialmente recomendable si te interesa el papel del wagashi en la ceremonia del té y la relación entre gusto, estación y hospitalidad.

- **Chanoyu, Japanese Tea Culture and Special Exhibit of Japanese Tea Utensils**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=pECSUDM0CGs>

Conferencia de la Library of Congress con Yūyūsai Sen Sōsa, figura de gran relevancia en la tradición Omotesenke. Muy valiosa por su autoridad institucional y por el foco simultáneo en cultura del té y utensilios.

- **“An Introduction to Chanoyu: The Japanese Tea Ceremony” with Omar Francis**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=ZkHlRgqlgMg>

Charla del Alfred Ceramic Art Museum impartida por Omar Francis, instructor licenciado en la tradición Urasenke. Muy buena como introducción rigurosa, con especial interés para quien quiera conectar ceremonia del té y cerámica.

- **Perspectives on Japanese Tea Practice**

URL: <https://asia.si.edu/whats-on/events/event-series/perspectives-on-japanese-tea-practice/>

Serie de tres seminarios web del **Smithsonian National Museum of Asian Art**. Reúne a practicantes, coleccionistas, conservadores, profesores, arquitectos y artistas para estudiar la evolución del *chanoyu* desde el siglo XV hasta hoy. Es una de las propuestas más sólidas si buscas conferencias con verdadero nivel académico.

- **Tea, Plastic, and Performance in the Global Pacific**

URL: <https://asia.si.edu/whats-on/events/event-series/perspectives-on-japanese-tea-practice/>

Una de las sesiones de la serie anterior, programada para el 7 de abril de 2026 por el Smithsonian. Puede interesarte especialmente si buscas enfoques contemporáneos y transnacionales sobre la práctica del té.

- **Lecture 5: Chashitsu and Tokonoma**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=1Tlutr2e31c>

Conferencia de la serie *Chanoyu: The Anatomy of the Japanese Tea Ceremony*, con Professor Allan Sōsei Palmer. Muy recomendable si te interesa la arquitectura del té, en particular el *chashitsu* y el *tokonoma*.

- **ONLINE EVENT | Windows on Tea: Online Lecture by Urasenke Tea Master Kimura Sōkei**

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=5HlJHdK3H4E>

Charla especializada centrada en la relación entre las ventanas y la ceremonia del té, impartida por un maestro Urasenke.

Películas

- *Rikyū* (利休, 1989)

URL: <https://www.imdb.com/title/tt0098204/>

Película de Hiroshi Teshigahara centrada directamente en Sen no Rikyū y en su relación conflictiva con Toyotomi Hideyoshi. Es probablemente una de las obras cinematográficas más importantes sobre Rikyū, con un enfoque muy fuerte en la tensión entre poder político, estética y práctica del té.

- *Sen no Rikyū: Honkakubō ibun / Death of a Tea Master* (千利休 本覺坊遺文, 1989)

URL: <https://www.imdb.com/title/tt0098287/>

Dirigida por Kei Kumai, parte de la muerte de Rikyū y reconstruye sus últimos días desde la mirada de su discípulo Honkakubō. Está basada en la novela *Hongakubō ibun* de Yasushi Inoue y ganó el Silver Lion en Venecia.

- *Ask This of Rikyu* (利休にたずねよ, 2013)

URL: <https://www.imdb.com/title/tt2500392/>

Biopic más reciente sobre Sen no Rikyū, dirigida por Mitsutoshi Tanaka y basada en una novela de Kenichi Yamamoto. Recorre la vida del maestro del té desde sus orígenes y enfatiza tanto su figura histórica como su dimensión estética; además recibió varios premios.

- *Ogin-sama / Love Under the Crucifix* (お吟さま, 1962)

URL: <https://www.imdb.com/title/tt0203751/>

Película de Kinuyo Tanaka sobre Ogin, hija de Sen no Rikyū. No es una película "de ceremonia del té" en sentido estricto, pero sí una obra importante sobre el mundo histórico de Rikyū; además incorpora el choque entre la estética sobria del *wabicha* y el gusto ostentoso de Hideyoshi, así como la presencia del maestro del té en la trama.

- *Hyouge Mono* (へうげもの, anime, 2011–2012)

URL: <https://www.imdb.com/title/tt1865731/>

No es una película, sino una serie de anime, pero es seguramente el anime más importante sobre el universo cultural del té en la era de Nobunaga, Hideyoshi y Rikyū. Sigue a Furuta Sasuke/Oribe y convierte la pasión por los objetos, la arquitectura, la cerámica y la ceremonia del té en el núcleo dramático de la historia; Sen no Rikyū aparece como figura decisiva.

- *Basilisk: The Princess Goh / Basara: The Princess Goh* (豪姫, 1992)

URL: <https://mubi.com/en/cast/hiroshi-teshigahara/films/director>

No está dedicada por completo a la ceremonia del té, pero se incluye como obra relacionada porque es otra película histórica de Hiroshi Teshigahara ambientada en el mismo mundo político y cultural de finales del siglo XVI, estrechamente conectado con Hideyoshi y el entorno en el que la figura de Rikyū resulta central. La relevancia aquí es más contextual que temática.



Bibliografía general

- Adler, A. L., *Cha-No-Yu: The Japanese Tea Ceremony*, Nueva York, Tuttle Publishing, 2011.
- Anderson, J. L., «Japanese Tea Ritual: Religion in Practice», *Man*, vol. 22, n.º 3, 1987, pp. 475-498. URL: <https://www.jstor.org/stable/2801847>
- Anderson, J. L., *An Introduction to Japanese Tea Ritual*, Albany, State University of New York Press, 1991. URL: <https://books.google.com/books?id=x6bBkrdXy8YC>
- Chiba, K., *The Japanese Tea Ceremony: An Introduction*, London, Routledge, 2023. URL: <https://www.taylorfrancis.com/books/9781032164670>
- Cooper, M., «The Early Europeans and Tea», en Varley, P. y Kumakura, I. (eds.), *Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu*, Honolulu, University of Hawaii Press, 1989, pp. 101-134. URL: <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9780824844394-006/html>
- Corbett, R., «Crafting Identity as a Tea Practitioner in Early Modern Japan: Ōtagaki Rengetsu and Tagami Kikusha», *U.S.-Japan Women's Journal*, n.º 47, 2014, pp. 3-27. URL: <https://www.jstor.org/stable/10.1525/usjw.2014.47.3>
- Corbett, R., *Cultivating Femininity: Women and Tea Culture in Edo and Meiji Japan*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 2018. URL (PDF): <https://library.oapen.org/bitstream/handle/20.500.12657/30216/648362.pdf>
- Cross, T., *The Ideologies of Japanese Tea: Subjectivity, Transience and National Identity*, Folkestone, Global Oriental, 2009. URL: <https://www.jstor.org/stable/j.ctt1w6t9h3>
- Fukukita, Y., *Cha-no-yu: Tea Cult of Japan*, Tokyo, Maruzen, 1932. URL: <https://archive.org/details/chanoyuteacultof00fuku>
- Fushin'an Bunko (ed.), *Japanese Tea Culture: The Omotesenke Tradition*, Kyoto, Fushin'an, 2002. URL: <https://ci.nii.ac.jp/ncid/BA58343152>
- Graham, P. J., *Tea of the Sages: The Art of Sencha*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 1999. URL: <https://uhpress.hawaii.edu/title/tea-of-the-sages>
- González Valles, Jesús, *Filosofía de las artes japonesas: Artes de guerra y caminos de paz*, Madrid, Verbum, 2010.
- Guth, C. M. E., *Art, Tea, and Industry: Masuda Takashi and the Mitsui Circle*, Princeton, Princeton University Press, 1993. URL: <https://press.princeton.edu/books/paperback/9780691001241>
- Haga, K., «The Wabi Aesthetic through the Ages», en Varley, P. y Kumakura, I. (eds.), *Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu*, Honolulu, University of Hawaii Press, 1989, pp. 195-230. URL: <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9780824844394-009/html>
- Hammitzsch, H. y P. Lemesurier, *Zen in the art of the tea ceremony*, Nueva York, Arkana Penguin, 1993.
- Kato, E., *The Tea Ceremony and Women's Empowerment in Modern Japan: Bodies Representing the Past*, London, Routledge, 2004. URL: <https://books.google.com/books?id=E8wg9pbfkdAC>
- Kondo, D. K., «The Way of Tea: A Symbolic Analysis», *Man*, vol. 20, n.º 2, 1985, pp. 287-306. URL: <https://www.jstor.org/stable/2802389>

- Kumakura, I., «Sen no Rikyū: Inquiries into His Life and Tea», en Varley, P. y Kumakura, I. (eds.), *Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu*, Honolulu, University of Hawaii Press, 1989, pp. 33-70. URL: <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9780824844394-004/html>
- Kumakura, I., «Kan'ei Culture and Chanoyu», en Varley, P. y Kumakura, I. (eds.), *Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu*, Honolulu, University of Hawaii Press, 1989, pp. 135-160. URL: <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9780824844394-007/html>
- Kumakura, I., *Japanese Tea Culture: The Heart and Form of Chanoyu*, Tokyo, Japan Publishing Industry Foundation for Culture, 2023. URL (PDF): https://library.oapen.org/bitstream/handle/20.500.12657/76335/external_content.pdf
- Murai, Y., «The Development of Chanoyu: Before Rikyū», en Varley, P. y Kumakura, I. (eds.), *Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu*, Honolulu, University of Hawaii Press, 1989, pp. 1-32. URL: <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9780824844394-003/html>
- Okakura, K., *The Book of Tea*, London y New York, Putnam's Sons, 1906. URL (PDF): <https://archive.org/download/bookoftea00okakiala/bookoftea00okakiala.pdf>
- Okakura, K., *El libro del té*, Barcelona, Kairós, 1978.
- Oshikiri, T., «Gathering for Tea in Late Meiji Tokyo», *Japan Forum*, vol. 25, n.º 1, 2013, pp. 24-41. URL: <https://doi.org/10.1080/09555803.2012.742466>
- Oshikiri, T., «The Shogun's Tea Jar: Ritual, Material Culture, and Political Authority in Early Modern Japan», *The Historical Journal*, vol. 59, n.º 4, 2016, pp. 927-945. URL: <https://doi.org/10.1017/S0018246X15000403>
- Oshikiri, T., *Gathering for Tea in Modern Japan: Class, Culture and Consumption in the Meiji Period*, London, Bloomsbury Academic, 2018. URL: <https://www.bloomsbury.com/9781350014008>
- Pitelka, M. (ed.), *Japanese Tea Culture: Art, History, and Practice*, London y New York, RoutledgeCurzon, 2003. URL: <https://books.google.com/books?id=VmTqCB9TBXYC>
- Plutschow, H. E., *Rediscovering Rikyu and the Beginnings of the Japanese Tea Ceremony*, Folkestone, Global Oriental, 2003. URL: <https://www.jstor.org/stable/j.ctt1w76v5n>
- Rath, E. C., «Reevaluating Rikyū: Kaiseki and the Origins of Japanese Cuisine», *Journal of Japanese Studies*, vol. 39, n.º 1, 2013, pp. 67-96. URL: <https://www.jstor.org/stable/10.3998/jjs.1869704.0039.103>
- Sadler, A. L., «Chanoyu or The Tea Philosophy of Japan: A Western Evaluation», *Pacific Affairs*, vol. 2, n.º 10, 1929, pp. 635-644. URL (PDF): <https://www.jstor.org/stable/pdf/2750271.pdf>
- Sadler, A. L., *Cha-no-yu: The Japanese Tea Ceremony*, Rutland, Charles E. Tuttle, 1963. URL: <https://archive.org/details/chanoyujapaneset0000sadl>
- Sen, S., *The Japanese Way of Tea: From Its Origins in China to Sen Rikyu*, Honolulu, University of Hawaii Press, 1998.
- Surak, K., «From Selling Tea to Selling Japaneseness: Symbolic Power and the Nationalization of Cultural Practices», *European Journal of Sociology*, vol. 52, n.º 2, 2011, pp. 175-208. URL: <https://doi.org/10.1017/S0003975611000094>
- Surak, K., *Making Tea, Making Japan: Cultural Nationalism in Practice*, Stanford, Stanford University Press, 2012. URL: <https://books.google.com/books?id=Ydn9RLK4NGMC>
- Tanaka, S., Inoue, Y. y Reischauer, E. O., *The Tea Ceremony*, Tokio, Kodansha International, 2000.
- Varley, P., «Chanoyu: From the Genroku Epoch to Modern Times», en Varley, P. y Kumakura, I. (eds.), *Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu*, Honolulu, University of Hawaii Press, 1989, pp. 161-194. URL: <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9780824844394-008/html>

Varley, P. y Kumakura, I. (eds.), *Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu*, Honolulu, University of Hawaii Press, 1989.

URL: <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9780824844394/html>

Wilson, D., «The Japanese Tea Ceremony and Pancultural Definitions of Art», *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, vol. 76, n.º 1, 2018, pp. 33-44. URL (PDF): https://academic.oup.com/jaac/article-pdf/76/1/33/34532458/jaac_v76_1_033.pdf

Bibliografía específica (casa de té y objetos)

Anderson, J. L., «Japanese Tea Ritual: Religion in Practice», *Man*, vol. 22, n.º 3, 1987, pp. 475-498. URL: <https://www.jstor.org/stable/2802501>

Chiba, K., *The Japanese Tea Ceremony: An Introduction*, London, Routledge, 2023. URL: <https://www.taylorfrancis.com/books/9781032164670>

Fujioka, R. y Nakano, M., *Tea ceremony utensils*, New York, Weatherhill, 1973.

Fushin'an Bunko (ed.), *Japanese Tea Culture: The Omotesenke Tradition*, Kyoto, Fushin'an, 2002. URL: <https://ci.nii.ac.jp/ncid/BA58343152>

Guth, C. M. E., *Art, Tea, and Industry: Masuda Takashi and the Mitsui Circle*, Princeton, Princeton University Press, 1993. URL: <https://press.princeton.edu/books/paperback/9780691001241>

Hur, N., «Korean Tea Bowls (Kōrai chawan) and Japanese Wabicha», *Archives of Asian Art*, vol. 65, n.º 2, 2015, pp. 119-145. URL: <https://www.jstor.org/stable/44509616>

Kondo, D. K., «The Way of Tea: A Symbolic Analysis», *Man*, vol. 20, n.º 2, 1985, pp. 287-306. URL: <https://www.jstor.org/stable/2802386>

Kumakura, I., *Japanese Tea Culture: The Heart and Form of Chanoyu*, Tokyo, Japan Publishing Industry Foundation for Culture, 2023. URL: https://library.oapen.org/bitstream/handle/20.500.12657/76335/external_content.pdf

Ludwig, T. M., «Religious and Aesthetic Influences in the Early History of the Japanese Tea Ceremony», *History of Religions*, vol. 21, n.º 1, 1981, pp. 25-52. URL: <https://www.jstor.org/stable/1062445>

Mittwer, H., *Zen Flowers: Chabana and the Tea Ceremony*, Boston, Tuttle Publishing, 2012

Murai, Y., «The Development of Chanoyu: Before Rikyū», en Varley, P. y Kumakura, I. (eds.), *Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 1989, pp. 1-32. URL: <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9780824844394-003/html>

Okakura, K., *The Book of Tea*, London y New York, Putnam's Sons, 1906. URL: <https://archive.org/download/bookoftea00okakiala/bookoftea00okakiala.pdf>

Pitelka, M. (ed.), *Japanese Tea Culture: Art, History, and Practice*, London y New York, RoutledgeCurzon, 2003. URL: <https://books.google.com/books?id=VmTqCB9TBXYC>

Sadler, A. L., *Cha-no-yu: The Japanese Tea Ceremony*, Rutland, Charles E. Tuttle, 1963. URL: <https://archive.org/details/chanoyujapaneset0000sadl>

Tanaka, S., Inoue, Y. y Reischauer, E. O., *The Tea Ceremony*, Tokyo, Kodansha International, 2000. URL: https://books.google.com/books?id=5Y_YAAAAMAAJ

Varley, P. y Kumakura, I. (eds.), *Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 1989. URL: <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9780824844394/html>

Yoshida, I., *The Elegant Japanese House: Traditional Sukiya Architecture*, New York,, Weatherhill, 1984. URL: https://books.google.com/books/about/The_Elegant_Japanese_House.html?id=bG5JAQAIAAJ



Licencia y uso del dossier

Publicación académica · Universidad de Zaragoza

Este dossier didáctico, *“Arte y espíritu en torno a la ceremonia del té”*, de **Dra. Elena Barlés Báguena** (Universidad de Zaragoza), se distribuye bajo la licencia



CC BY-NC-SA 4.0

Se permite:

- Uso en docencia e investigación
- Reproducción y difusión en entornos académicos
- Adaptación con fines educativos

Condiciones:

Cita académica

APA (7.ª edición)

Barlés Báguena, E. (s.f.). *Arte y espíritu en torno a la ceremonia del té*. Universidad de Zaragoza. [URL].

Formato académico

Barlés Báguena, Elena. *Arte y espíritu en torno a la ceremonia del té*. Zaragoza: Universidad de Zaragoza.

Nota sobre derechos

Las imágenes u otros materiales de terceros incluidos en este dossier pueden estar sujetos a derechos de autor propios y no quedan necesariamente cubiertos por esta licencia.