

Los instrumentos y objetos de la ceremonia del té

Chadōgu 茶道具

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 *habōki* 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 del *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 en el 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*.

La decoración de la casa del té es sobria. Los únicos elementos ornamentales se exhiben en el *tokonoma*. 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. Sen no Rikyū decía: “Las flores deberían ser tal y como están en el páramo”. De este modo se evitan flores que se consideran artificiosas, sin estacionalidad clara y con floraciones duraderas. Tan simples como estas flores son los soportes en las que se colocan: un cesta, o un austero jarrón (*hanaike*) de bambú o cerámica. El *kakemono* es una pintura o caligrafía en forma de rollo, con un montaje sobre un soporte de tela o papel, que se cuelga verticalmente. Los temas son cuidadosamente seleccionados por el anfitrión para que sean los más apropiados para la estación y la ocasión particular.



Los instrumentos y objetos de la ceremonia del té. Chadōgu 茶道具

Para hacer el fuego y calentar el agua:

1. *Sumitori* 炭斗. Contenedor del carbón vegetal (*sumi* 炭), a menudo de cestería.
2. *Hibashi* 火箸. Palillos de metal que se utilizan para coger el carbón vegetal.
3. *Kōgō* 香合. Pequeña caja para el incienso (*kō* 香) que aporta un suave aroma al salón del té.

Para preparar el té:

4. *Kama* 釜. Olla que se usa para calentar el agua.
5. *Mizusashi* 水指. Recipiente, con tapa, para el agua fresca que el anfitrión utiliza para reponer el agua en el *kama* o tomar agua para la limpieza ritual de algunos objetos.
6. *Chawan* 茶碗. Cuenco de cerámica utilizado para beber té. Es el objeto esencial y más valorado.
7. *Chaire* 茶入. Recipiente donde se guarda té verde en polvo de tipo *koicha* (intenso y espeso).
8. *Natsume* 棗. Contenedor del té *usuka* (té verde en polvo más suave y ligero).
9. *Hishaku* 柄杓. Cucharón o cazo largo de bambú para el agua.
10. *Futaoki* 蓋置. Pequeña pieza donde se apoya la tapa de la olla o el cucharón de agua.
11. *Chashaku* 茶杓. Cucharilla, generalmente de bambú, para extraer el té verde en polvo de su recipiente y ponerlo en el *chawan*.
12. *Chasen* 茶筴. Escobilla, tallada en una sola pieza de bambú, para batir el agua caliente y el té verde en polvo.
13. *Fukusa* 袱紗. 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*.
14. *Chakin* 茶巾. Paño rectangular, blanco, de lino o de cáñamo, para limpiar el cuenco o *chawan*.
15. *Bon* 盆. Bandeja, que se utilizan para varias funciones, como llevar objetos destacados o servir dulces.

Para decorar el tokonoma del salón del té:

16. *Hanaire* 花入 o *hanaike* 花生. Jarrón de cerámica o bambú para un arreglo floral simple.
17. *Kakemono* 掛物. Es una pintura o caligrafía montada sobre un soporte de tela o papel de disposición vertical, que se desenrolla para su exhibición.