

Cesarski zestaw do parzenia herbaty „hiratemaie” w sezonie letnim



- Autor nieznany, poza czarką chawan wyk. przez Sadato Ichinose
- Czas powstania XX w., 2002 czarka chawan
- Miejsce powstania Japonia
- Wymiary wysokość: *szczegółowe wymiary podano w części opisowej
- Numer inwentarzowy MSITJM0869ab, MSITJM0868ab, MSITJM0384, MSITJM0380, MSITJM0383ab, MSITJM0877, MSITJM0387, MSITJM0381*
- Muzeum [Muzeum Sztuki i Techniki Japońskiej Manggha](#)
- Tematy [życie codzienne](#), [wokół stołu](#)
- Technika [szkliwienie](#), [wypalanie yōhen](#), [gięcie](#), [wyciskanie w formie](#)
- Materiał [złoto](#), [laka](#), [żeliwo](#), [nić bawełniana](#), [bambus](#), [kamionka](#)
- Data pozyskania 2007, dar Małgorzaty Dutki; czarka chawan 2002, dar Sadaty Ichinosego
- Prawa do obiektu Muzeum Sztuki i Techniki Japońskiej Manggha
- Prawa do wizerunków cyfrowych wszystkie prawa zastrzeżone, Muzeum Sztuki i Techniki Japońskiej Manggha

- Digitalizacja RPD MIK, projekt Wirtualne Muzea Małopolski Plus
- Tagi [Japonia](#), [ceremonia](#), [tradycja](#), [3D](#), [ceramika](#), [WMM Plus](#), [zastawa stołowa](#), [© wszystkie prawa zastrzeżone](#)

Człowiek żyjący w ciągłym biegu pragnie ciszy i spokoju. Czasem nawet sobie tego nie uświadamia, twierdząc, że nie ma czasu na chwilę odpoczynku. Jednak dla uporządkowania myśli, zdystansowania się od codzienności, wyjścia z kręgu problemów odwiedza nieraz tchnące spokojem miejsca. Jednym z nich może być pokój herbaciany, w którym gospodarz przygotowuje dla niego czarkę zielonej herbaty. Może być ona elementem zarówno uroczystego przyjęcia dla uświetnienia wyjątkowych wydarzeń (ślub, narodziny), spotkania z okazji Nowego Roku, kwitnących wiśni czy pierwszego śniegu, a także spontanicznego, kameralnego spotkania w gronie przyjaciół.

Wszystkie te spotkania (*chaji*) wymagają od gospodarza i gości znajomości etykiety, ale jednocześnie pozwalają podziwiać piękno używanych utensyliów oraz staranność i elegancję ruchów osoby przygotowującej herbatę. *Chaji* trwają kilka godzin, podczas których goście mają okazję skosztować gęstej herbaty *koicha* i słabej *usucha*, posilić się lekkim daniem oraz posmakować słodczy. Wszystkie elementy wybierane są specjalnie na spotkanie. Utensylia dopasowuje się pod względem formy i motywu do okazji i pory roku. Również dania odzwierciedlają sezonowość przyrody.

Japończycy, mówiąc o niepowtarzalności każdego *chaji*, używają zwrotu *ichigo ichie* – jedyne takie spotkanie w życiu, a kultywowanie takiego sposobu życia *Drogą Herbaty* (dosłownie: *chadō*). Ten styl życia związany jest z praktykowaniem parzenia herbaty wywodzącym się z Chin i rozwiniętym w Japonii w XV i XVI wieku. Najwięksi mistrzowie herbaty: Murata Suko (1433–1481), Takeno Jōō (1502–1555) i Sen Rikyū (1522–1591), podnieśli sposób przygotowywania napoju herbacianego do rangi sztuki i ujednoliciли reguły spotkania herbacianego, tworząc spójny system zwany *Drogą Herbaty*, który do dziś jest nauczany w Japonii w trzech głównych szkołach (*Urasenke*, *Omotesenke*, *Mushakōjisenke*) oraz kilkunastu innych, a także w ich filiach na całym świecie. W Polsce działają dwa oddziały szkoły *Urasenke*, otwarte w 2007 w Krakowie i Warszawie.

Manggha od początku swego istnienia miała kontakt z mistrzyniami *chadō*. Na początku w ten wyjątkowy sposób herbatę przygotowywała Satoko Fujita, a współcześnie robi to Etsuko Yamaguchi, obie ze szkoły *Urasenke*. Prezentowany zestaw znajdujący się w kolekcji Muzeum Manggha jest wspomnieniem po mistrzyni Fujicie, która przekazała go swojej polskiej przyjaciółce, a ta po latach oddała go do zbiorów Mangghi. Kociołek *kama* umieszczany jest na przenośnym palenisku *furo* od maja do końca października. W miesiącach zimowych ustawia się go w podłogowym palenisku *ro*. Służy on do zagotowania wody, aczkolwiek herbatę zalewa się wodą nieco chłodniejszą od wrzątku. Służy do tego bambusowy czerpak *hishaku*. Do przygotowania napoju używa się zawsze zielonej, sproszkowanej herbaty *matcha*, nasypywanej do czarki bambusową łyżeczką *chashaku*, a po zalaniu miesza się ją wykonaną z bambusa mątewką *chasen*. Proszek herbaciany do herbaty *usucha* przynosi się w pokrytym laką pojemniczku *natsume*. Dla herbaty *koicha* wykorzystuje się ceramiczne naczynko *chaire* z zatyczką z kości słoniowej i futerałem wykonanym z cennej tkaniny, np. brokatowej. Po wypiciu przez gościa herbaty, czarka wraca do gospodarza, który ją płucze. W ostatnim momencie spotkania przelewa on także nieco wody z naczynia *mizusashi* do kociołka, symbolicznie kończąc proces gotowania.

Idea, która przenika *Drogę Herbaty*, jest prostota. Zawiera się ona w czterech głównych zasadach: *wa* [?], *kei* [?], *sei* [?], *jaku* [?], oznaczających harmonię z naturą i ludźmi, szacunek wobec otoczenia, czystość serca i porządek oraz wewnętrzny spokój wynikający z praktykowania pozostałych zasad.

Prostota przejawia się także w estetyce *wabi*. Według jej założeń piękno można odnaleźć w każdym przedmiocie, nawet jeśli jest to zwyczajna miseczka na ryż.

Sen Rikyū opisał praktykowanie *chadō* tymi słowami:

„Zagotuj wodę,
zrób herbatę
i wypij ją.
Nic więcej nie trzeba wiedzieć”.

* W prezentowanym zestawie znajdują się: kociołek *kama* z przenośnym paleniskiem *furo*, naczynie na zimną wodę *mizusashi*, czerpak *hishaku*, podstawka *futaoki*, pojemniczek na proszek herbaciany *natsume*,

czarka *chawan* z łyżeczką *chashaku* oraz mątewką *chasen*.

kociołek *kama*

autor: nieznany

czas powstania: XX w.?

miejsce powstania: Japonia

wymiary: kociołek – wys. 20 cm, średn. 20,8 cm; pokrywka – wys. 4 cm, średn. 10,6 cm

numer inwentarzowy: MSITJM0869ab

materiał: żeliwo

data pozyskania: 2007, dar Małgorzaty Dutki

palenisko *furo*

autor: nieznany

czas powstania: XX w.

miejsce powstania: Japonia

data pozyskania: 2007, dar Małgorzaty Dutki

naczynie na zimną wodę *mizusashi*

autor: nieznany

czas powstania: XX w.

miejsce powstania: Japonia

wymiary: naczynie – wys. 16,5 cm, średn. 16,2 cm; pokrywka – wys. 2 cm, średn. 14,6 cm

numer inwentarzowy: nr inw. MSITJM0868ab

technika: szkliwienie, dekoracje odciskane z formy

materiał: kamionka

data pozyskania: 2007, dar Małgorzaty Dutki

czerpak *hishaku*

autor: nieznany

czas powstania: XX w.

miejsce powstania: Japonia

wymiary: dł. 42 cm, szer. 5,6 cm

numer inwentarzowy: MSITJM0384

materiał: bambus

data pozyskania: 2007, dar Małgorzaty Dutki

podstawka *futaoki* z motywem głowy byka

autor: nieznany

czas powstania: XX w.

miejsce powstania: Japonia

wymiary: wys. 5 cm, średn. 5,5 cm

numer inwentarzowy: MSITJM0380

materiał: ceramika, złoto

data pozyskania: 2007, dar Małgorzaty Dutki

pojemniczek na proszek herbaciany *natsume* z motywem bambusa

autor: nieznany

czas powstania: XX w.

miejsce powstania: Japonia

wymiary: wys. 6,5 cm, średn. 6,5 cm

numer inwentarzowy: MSITJM0383ab

materiał: czarna laka, złoto

data pozyskania: 2007, dar Małgorzaty Dutki

czarka *chawan*
autor: Sadato Ichinose
czas powstania: 2002
miejsce powstania: Japonia
numer inwentarzowy: MSITJM0877
technika: wypalanie *yōhen*
materiał: kamionka
data pozyskania: 2002, dar Sadaty Ichinosego

łyżeczka *chashaku*
autor: nieznany
czas powstania: XX w.
miejsce powstania: Japonia
numer inwentarzowy: MSITJM0387
technika: gięcie
materiał: bambus
data pozyskania: 2007, dar Małgorzaty Dutki

mątwka *chasen*
autor: nieznany
czas powstania: XX w.
miejsce powstania: Japonia
wymiary: wys. 11,2 cm, średn. 6 cm
numer inwentarzowy: MSITJM0381
materiał: bambus, nić bawełniana
data pozyskania: 2007, dar Małgorzaty Dutki

Opracowanie: Aleksandra Görlich (Muzeum Sztuki i Techniki Japońskiej Manggha), Redakcja WMM, ©
wszystkie prawa zastrzeżone

Zobacz fotografię pawilonu herbacianego [ze zbiorów Muzeum Historii Fotografii w Krakowie](#).

Herbata — wstrętna trucizna czy napój zdrowia?

Trudno stwierdzić z całą pewnością, kiedy Polacy po raz pierwszy zetknęli się z herbatą. *Herba the*, co oznacza zioło *the*, dotarła nad Wisłę być może już w drugiej połowie XVII wieku, a niewątpliwie znana była w wieku XVIII, choć popularnością nigdy nie dorównała kawie. Jeszcze za panowania króla Stanisława Augusta nowym napojem raczyła się głównie postępową arystokracja, a ludzie o bardziej tradycyjnych zapatrywaniach uważali ją za ohydną i szkodliwą używkę. Podobnie zresztą odnosili się do bardziej rozpowszechnionej [kawy](#). Niepochlebny pogląd na herbatę miał m.in. działający w czasach Stanisławowskich ksiądz Krzysztof Kluk, który uważał, „że, gdyby Chiny wszystkie swoje trucizny przesłały, nie mogłyby nam tyle zaszkodzić, ile swoją herbatą. Może to być, że w jakim przypadku jest użyteczną, ale częste zażycie owej ciepłej wody osłabia nerwy i naczynia do strawności służące, soki, oraz zbyt rozwalnia. Dzieciom i młodym osobom zawsze szkodliwa. Jeśli liście mogą mieć jakowąś skuteczność, zapewne nie tak osobliwą, aby się nie miały naleść nasze rośliny, które-by im zrównały, a może jeszcze przewyższyły”. Nieprawdą jest jednak, że herbata zupełnie nie znalazła w Polsce uznania – doktor Tomasz Ormiński pisał o naparze z liści *the*, że „sen odejmuje bez szkody, dlatego kupcy, którzy w nocy wiele pisać mają, w Wenecji piją *Thee*; wiele pomaga ona żołądkowi, używałem i ja tego zieleń po trosze, ale mej kompleksji przyzwoitsza kawa”.

Zobacz:

[Puszka na herbatę](#)

[Cesarski zestaw do parzenia herbaty „hiratemaë” w sezonie letnim](#)

[Wazon „hanaire” na kwiaty dekorujące ceremonię parzenia herbaty](#)
[Imbryk z nakrywką](#)

Przeczytaj o [kawie — szkaradnej truciźnie i jadach](#)

Opracowanie: Adam Spodaryk (Redakcja WMM),



Ten utwór jest dostępny na [licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 3.0 Polska](#).

Bibliografia:

Aleksander Brückner, *[Encyklopedia staropolska](#)*, t. 1, Warszawa 1939, szp. 435–436.
Zygmunt Gloger, *[Encyklopedia staropolska](#)*, t. 2, Warszawa 1901, s. 246.