



Le Ceramiche cinesi e giapponesi

Ciotole per il riso, tazze per il tè, teiere, servizi da sakè, scodelle, bicchierini . . .

Oggetti semplici e tradizionali capaci di ricreare la bellezza e l'armonia,
compagne fedeli del sereno vivere

Raffinate, eleganti ed armoniose, le ceramiche cinesi e giapponesi non passano di certo inosservate anche al più affamato dei commensali. Ben lontane dall'essere oggetti di design, divennero a partire dalla dinastia cinese Song, supporto d' arte decorativa; infatti la qualità della tazzina o della ciotola non era solo espressione di ricchezza, bensì il frutto di una continua ricerca di bellezza e armonia. Anticamente in Cina si diffusero fornaci atte a creare oggetti e complementi con particolari e raffinati stili di decorazione, foggia, peso e composizione . . . la "moda" veniva influenzata dalle preferenze dell'imperatore. L'usanza di condividere la bellezza

delle proprie ceramiche e il gusto di un'ottima bevanda, si diffuse rapidamente e il costume di bere del tè divenne un evento sociale durante il quale si poteva godere di un ambiente appositamente creato a tale scopo. Presto quest'arte venne esportata in Giappone e con essa le bellissime ceramiche con la loro tecnica di lavorazione. È proprio nell'arcipelago nipponico che la produzione di stoviglie divenne ritualità: ogni fornace aveva un Maestro vasaio che seguiva le indicazioni dei maestri del tè. La maestria di alcuni vasai del 1500 e 1600 era tale che alcuni di essi vennero insigniti con il titolo di Samurai. Molto rinomate sono ad esempio le ciotole del tè realizzate dal forno di Raku (attivo dal 1580) dove si seguono le direttive



del maestro della cerimonia Sen-no-Rikyu, privilegiando un prodotto povero e grezzo, privo di decorazioni così da abbracciare i principi dello Zen. Le ciotole di Raku sono ancora oggi fatte a mano, attorno al pugno di cui mantengono le irregolarità accostandosi alla filosofia giapponese della "bellezza in armonia con la natura". L'elemento essenziale di una tavola orientale è l'armonia che però non si riferisce a servizi coordinati, come per gli occidentali, ma a stoviglie

disomogenee perché ogni piatto o ciotola deve valorizzare le pietanze che vanno assaporate prima con gli occhi. Nell'apparecchiare la tavola, il giapponese ricerca l'alchimia perfetta tra l'estetica e i sapori. Per questo motivo, durante lo stesso pasto, si possono trovare oggetti di forme e materiali diversi: oltre alle semplici e quotidiane stoviglie in grès vengono create raffinate porcellane ispirate ai manufatti cinesi. Disegni e decorazioni vengono realizzati prima della invetriatura mentre gli smalti policromi, chiara eredità cinese, vengono cotti "sopra vetrina". Entrambe le tecniche possono essere applicate sulla stessa ciotola dando profondità. Gli smalti consentono di ottenere effetti decorativi sgargianti. Spesso, sul fondo della tazza si trova la firma o sigillo dell'artigiano. Scegliere una ciotola cinese o giapponese significa dare un tocco unico alla tavola perché la si impreziosisce con oggetti belli che custodiscono un'antica tradizione culturale.

È curioso sapere che il colore delle stoviglie non dipendeva dall'estro del vasaio ma dalla tipologia di argilla naturalmente disponibile nella zona di produzione.

