Die reiche Kultur und Geschichte des japanischen Tetsubin

Das genaue Datum, an dem das japanische Tetsubin zum ersten Mal in Japan auftrat, ist noch unklar, aber viele Hinweise deuten auf einen starken Zusammenhang zwischen dem Anstieg der Sencha (Teetrinken mit Teeblättern) und den frühen Tetsubinen hin. Mit dieser Hypothese wird vermutet, dass japanisches Tetsubin in Japan mit dem Aufstieg von Sencha entwickelt wurde, das im 17. Jahrhundert aus China nach Japan eingeführt wurde. Während dieser Zeit wurde Sencha nicht als formelle Zeremonie angesehen, aber Tee wurde bereits als Getränk anerkannt, das eng mit Heilkräutern verbunden ist. Während des 18. Jahrhunderts, als immer mehr Japaner Tee tranken, wurde Sencha …

Das genaue Datum, an dem das japanische Tetsubin zum ersten Mal in Japan auftrat, ist noch unklar, aber viele Hinweise deuten auf einen starken Zusammenhang zwischen dem Anstieg der Sencha (Teetrinken mit Teeblättern) und den frühen Tetsubinen

hin.

Mit dieser Hypothese wird vermutet, dass japanisches Tetsubin in Japan mit dem Aufstieg von Sencha entwickelt wurde, das im 17. Jahrhundert aus China nach Japan eingeführt wurde. Während dieser Zeit wurde Sencha nicht als formelle Zeremonie angesehen, aber Tee wurde bereits als Getränk anerkannt, das eng mit Heilkräutern verbunden ist.

Während des 18. Jahrhunderts, als immer mehr Japaner Tee tranken, wurde Sencha zunehmend zu einem informellen Ort, um eine Tasse Tee mit Familie und Freunden zu teilen. Da chinesische Tee-Utensilien, die in Sencha verwendet wurden, zu selten und zu teuer waren, entwickelten die Japaner eine neue Teekanne im japanischen Stil, um die teuren chinesischen zu ersetzen – was zur Schaffung der ersten Tetsubins führte.

Höchstwahrscheinlich wurde das frühe Tetsubin nicht nur aus Fantasie geschaffen, sondern durch das Design anderer japanischer Kessel geformt, die es zu dieser Zeit bereits gab. Aber warum mussten sie ein Tetsubin entwickeln, wenn sie bereits einen brauchbaren Wasserkocher hatten? Ein guter Grund könnte die allgemeine Überzeugung vieler Tee-Enthusiasten sein, dass in einem Eisenkessel gekochtes Wasser wirklich besser schmeckt als in normalen Kesseln gekochtes Wasser.

Während des gesamten 18. Jahrhunderts blieb das japanische Tetsubin ein gewöhnliches Haushaltsgerät, mit dem Wasser erhitzt, Tee zubereitet und Wärme bereitgestellt wurde. Es erfuhr jedoch zusammen mit der japanischen Kunst im Allgemeinen Änderungen im dekorativen Design.

Als die japanische Kunst allmählich vom chinesischen Festland des 19. Jahrhunderts beeinflusst wurde, wurden die Stile und das Design der japanischen Tetsubins aufwändiger. Nicht lange genug war eine große Auswahl an Tetsubin-Teekannen erhältlich, vom einfachsten Kesselstil bis zu extravagant

gestalteten Kunstwerken. Das japanische Tetsubin entwickelte sich dann allmählich zu einem kulturellen Statussymbol für seinen Besitzer.

Obwohl Tetsubins ursprünglich durch das Trinken von Sencha beeinflusst wurden und ein Haushaltsgegenstand blieben, spielt sie eine wichtige Rolle bei der Teezeremonie. Es wird in Chanoyu während Ryakubon verwendet. Diese Teekanne wird auch oft anstelle des Cha-Gama verwendet, wenn Chanoyu im Freien gehalten wird. Eine andere japanische Zeremonie, bei der Tetsubin verwendet wird, ist Kaiseki, eine leichte Mahlzeit vor Chanoyu.

Die Dekoration und Formen des japanischen Tetsubins sind in ihrer Einfachheit und Praktikabilität wunderschön. Tee-Enthusiasten können heutzutage mit so einfach zu verwendenden Teekannen bequem von zu Hause aus Tee genießen.

Besuchen Sie uns auf: natur.wiki