

WABI LOVE

す き
数寄じゃけん (数寄=風流の道、特に茶の湯等を好む事)

釜 *Kama* – Iron Kettle

冷たい風に、身も心も縮こまってしまう今日この頃、こんな寒い時期には、熱いお抹茶で、「ほっ」と一息つきたいものです。

今回は「釜」についてお話し致します。茶会を催す際に「在釜(ざいふ)」と書いた貼紙を会場の入り口付近に貼り出すことがあります。在釜とは「釜に湯が沸いています、いつでもお茶を喫することが出来ますのでどなたでもお立ち寄りください」というサインです。このサインからも読み取れるように、釜は茶の湯において特に重要な道具とされています。

茶道では釜に直接手を触れる事は無く、鑲(かん・金属で出来た細い円形のハンドル)を、釜の鑲付(かんつき)に通して釜を運びます。鑲付は釜の見所のひとつでもあります。その形も様々で、鶴、伊勢海老、獅子、竹などがありますが、最も多い形が鬼面(きめん)です。鬼面は饕餮(とうてつ・中国神話の怪物)の形をしています。饕餮は何でも食べる猛獣、というイメージから転じ、魔を喰らう、という考えが生まれ、魔除けの意味を持っています。釜に施された鬼面は、釜の中の大切な湯を守ってくれているのかもしれない。

釜は水を美味しい湯に変えてくれます。茶会などで抹茶を召し上がった方は、よく「お茶がまるやかで美味しい」と言っていますが、鉄の釜が美味しい抹茶のカギなのです。

鉄には触媒作用があり、釜で湯を沸かすと湯の中の有害な物質が消え、また、湯の中のミネラルなどの様々な物質が釜の壁に付着していくことで、赤錆びの発生を防ぐと同時に、湯にまるやかさが加わり、美味しくなると考えられています。

お点前の際、湯を茶盃に注ぐ為に釜の蓋を開ける、その瞬間、沸き立つ湯の湯気が真っ直ぐに立ちのぼります。それと同時に釜から昇る湯気の声が茶室に響き渡ります。沸騰の頂点ではなく、それを過ぎて、少し下り坂の煮え加減の時、この時の釜の煮える音を「松風」と言います。茶室を渡る松風により、より深い静寂を感じる事ができ、また心も穏やかになります。

美味しい湯を沸かしてくれるだけでなく人の心も動かし、そして安らぎをも与えてくれる釜、茶の湯の中で、無くしてはならない大切な存在です。



Adam Wojcinski
明多夢 ウォジンスキ
uedaryumelb.com
sadosamurai.blogspot.com



When a tea gathering is held, a paper sign is placed outside the entrance reading 在釜 *zaifu* (在 *zai* = there is, 釜 *fu* = iron kettle). This sign communicates: 'The kettle is boiling and ready for serving tea. Please come in and join the tea gathering.' As you can tell from this sign, the kettle (*kama* in Japanese) is of central importance in the tea ceremony.

You don't pick up the kettle with your hands. Two metal lifting rings called '*kan*' are held and threaded through two kettle lugs (iron loops) on both sides of the kettle. Kettle lugs have some beautiful designs. They can be in the shape of cranes, lobsters, lion's heads, bamboo, and the most common, devil's heads or '*kimen*' in Japanese. The Chinese mythological beast '*taotie*' is the origin of these little devils. The *taotie* is a fierce beast that devours anything, and through the ages it morphed into a beast that devours demons, and now it is regarded as a beast that guards against evil in general. I like to think the *kimen* on our kettles are protecting the precious boiling water for our tea.

An iron kettle turns water into delicious hot water for tea. At tea gatherings people often remark how nice the matcha is, and the secret behind the taste is the iron kettle. Iron eliminates impurities from water. Over time the minerals in water also adhere to the walls of the kettle. This protects from rust and gives water boiled in an iron kettle a delicious mellow taste.

When the lid of the kettle is opened during a tea ceremony, the steam from the boiling water inside gushes straight up into the tearoom. The water then comes back from the boil, and the noise of this steady simmer is called '*matsukaze*', or 'wind of the pine' as it resembles the sound of wind curling through pine trees. The *matsukaze* of the tearoom deepens the tranquillity of the room and soothes your spirit.

The kettle and its delicious hot water are irreplaceable in chanoyu. While the devils watch the kettle serve its practical purpose, the iron kettle hisses its *matsukaze* to heighten our taste of tranquillity in the tearoom, calming the very depths of our spirit.