

Il fascino della teiera

Origini

E' a partire dall'inizio della nostra era, con la dinastia Han (I secolo a. C. – III secolo d. C.) o poco dopo che il tè diventa una bevanda diffusa in Cina. In origine veniva messo in ciotole grandi con acqua che venivano scaldate successivamente. All'epoca esisteva già un materiale noto come protoporcellana, che nonostante l'apparenza grezza era idrorepellente e serviva a conservare i liquidi.



1

Teiere di Yixing. La teiera di destra è una classica per coppia, munita di servizio. Le tazze sono iscritte con versi dedicati alla famiglia; e il disegno graffito sul fondo del vassoio per il servizio rappresenta una coppia di gru, simbolo della famiglia.

Per arrivare alla teiera come la conosciamo noi, occorre avvicinarsi al X secolo in Cina, fra la fine della dinastia T'ang (618 – 907) e l'inizio dell'epoca della dinastia Song (X – XIII secolo), con la produzione delle ceramiche di Yixing, simile a quella protoporcellana idrorepellente dei secoli precedenti. Si tratta in questo caso di gres che mantengono il colore della terracotta, ed esaltano il profumo del tè, oltre a permettergli di rendere assimilabili i minerali che contiene. Gradualmente, data la caratteristica delle argille di questa produzione, brune, spesso con affascinanti tonalità di viola, crema o verde, le teiere di Yixing vennero piuttosto impiegate per tè dal gusto forte. La tecnica per realizzare teiere passò anche ad altri tipi di ceramica, quali, ovviamente, la porcellana, eccellenza cinese già da secoli, e insieme alle teiere si sviluppò anche una profusione di tazze, piccole brocche per il servizio del tè, vassoi, e tutto quanto potesse essere di complemento alla preparazione della bevanda. Va ricordato che, essendo riconosciuto il pregio dell'infuso, grazie al metodo di coltivazione della pianta, e poi alla lavorazione successiva delle foglie raccolte, le teiere erano piccole di formato rispetto a quelle poi diffuse in occidente. Il tè era una bevanda che si preparava – e ancora si prepara – individualmente. Grazie ad attente coltivazioni, il tè, come prodotto, si andava sempre più specializzando in numerose varietà, ciascuna con gusto e preparazione differenti, così come differenti diventavano così le sue proprietà. Si svilupparono perciò sapienti sistemi di essiccazione, asciugatura, fermentazione, lunghe ed elaborate, per una lunga conservazione.

Le qualità medicinali del tè, esaltate soprattutto attraverso la lavorazione delle foglie tramite fermentazione, vennero favorite senz'altro dalla fabbricazione di teiere e tazze adeguate, ma anche grazie alla conservazione delle foglie in mattonelle pressate. Queste, facili da trasportare se ben protette, potevano resistere a qualunque variazione climatica e durare a lungo. Fattori importanti soprattutto in territori montuosi quali quelli himalaiani e tibetani, e lungo la via della seta. Regioni in cui vennero impiegate piuttosto le teiere in metallo, che potevano essere trasportate con minor danno rispetto a quelle di ceramica.



Teiera di Yixing pregiata, con pesci, simbolo di fortuna. Da sinistra in alto, il pezzo completo, il coperchio con tre pesci nascosti all'interno, e un pesce all'interno della teiera. Nell'ultima foto, pesci sul fondo attorno al marchio.

Il tè più antico

Per risalire alle origini della conoscenza e dell'uso del tè, bisogna probabilmente accontentarsi delle voci che lungo i secoli hanno attraversato l'Asia continentale, seguendo i percorsi delle carovaniere, quali, soprattutto quelle che costituivano la via della seta. Le foglie di tè, essiccate dapprima semplicemente, e poi messe in infusione, sono probabilmente una scoperta cinese, che risale almeno all'inizio della nostra era. La pianta del tè, praticamente unica, è adattabile a terreni e climi diversi, e fa parte da molto tempo della flora cinese. Sappiamo tuttavia che i popoli nomadi usavano le foglie del tè come conservante per la carne, nei loro costanti spostamenti con supporti per la sopravvivenza minimali. Nella cottura della carne - su fuochi non sempre vivaci per la carenza di combustibili - il tè, come insaporente, benefico anche contro i problemi all'apparato digerente dati da infezioni, è stato perciò scoperto e apprezzato in fretta. E' probabile che da tale uso si sia evoluta poi l'abitudine dell'area montuosa tibetana di bere il tè salato, col burro, il latte, e i semi di avena schiacciati, in uso tuttora. Preparazione che costituisce un pasto letteralmente.

Per quanto riguarda l'uso cinese, mondo più sedentario e contadino, il tè si è aggiunto all'uso salutare di bere acqua calda al mattino. Tè diversi, perché cresciuti in vari terreni, e di conseguenza ricchi di minerali differenti, hanno permesso lo sviluppo di conoscenze che si sono sommate a quelle relative alle acque per le infusioni. Va comunque sempre sottolineato che il tè originario, veniva lasciato fermentare in qualche modo poi veniva cotto ed eventualmente pressato. Quindi le foglie, o frammenti di mattonelle di foglie pressate, venivano messi nell'acqua calda come infusione, e nella maggior parte dei casi posti di nuovo a bollire prima di poter essere consumati.

Essendo il tè una bevanda di cui già erano noti gli effetti medicinali, e quindi molto pregiato in tutta l'area continentale asiatica, le mattonelle di tè pressato, dalla lunghissima conservazione divennero una comoda moneta di scambio, alla maniera di lingotti di metallo pregiato.

Si presume che durante il periodo della dinastia Yuan (1280 – 1368), dinastia di origine mongolica, che aveva conquistato la Cina, il tè sia stato usato preferibilmente in foglie, essiccate e fermentate, messo a scaldare in brocche alte con coperchio, le stesse che si usavano per scaldare distillati alcolici. L'idea della teiera, più larga e bassa, per meglio permettere all'aroma del tè di svilupparsi appieno, oltre a permettere una completa infusione delle foglie, si è probabilmente evoluta già allora.



A sinistra, teiera giapponese da esportazione per il mercato occidentale. Il fondo con racemi di due tonalità di grigio riprende un disegno classico coreano antico, mentre la spalla con la decorazione a onde deriva dalla tradizione cinese. A destra, teiera di produzione britannica, con immagini di paesaggio-giardino europeo, alla maniera delle teiere cinesi con paesaggi e giardini. Entrambe si rifanno alle porcellane bianche e blu, che dal XII secolo fecero la fortuna dell'arte cinese, portando tale stilema attraverso tutta l'Asia e in Europa.

In viaggio verso occidente

Teiere sarebbero arrivate in Europa grazie alle varie compagnie delle Indie a partire dalla seconda metà del Seicento, senza tuttavia che si potesse capirne l'uso all'inizio. Anzi che in un primo tempo, teiere e caffettiere, grazie all'arrivo quasi contemporaneo delle due bevande nel vecchio continente, venivano usate indifferentemente, senza distinzioni. La caffettiera, dal corpo cilindrico e alto, con un coperchio conico, si prestava facilmente a infusioni diverse, in più, essendo quasi sempre in metallo, più resistenti alle traversie dei trasporti e dell'uso quotidiano, apparve probabilmente più facile da usare. Quei primi strumenti da infusione, avevano spesso i manici coperti in cuoio, o realizzati in avorio, osso o legno per non scottarsi.



Teiere di produzione italiana, Laveno, anni Quaranta del XX secolo. Riprendono modelli britannici tra i tanti in voga. A sinistra, pezzo monocromo per uso quotidiano, a destra, pezzo decorato con fiori di ciliegio, evocativi dello *Japonisme*, in voga in tutta Europa.

La Cina, restia al commercio estero per la secolare esperienza negativa con popoli invasori, permetteva esportazioni minimali di porcellana, la produzione della quale veniva talvolta ottenuta di

contrabbando da mercanti delle compagnie delle Indie. Essi contrattavano con fabbriche in luoghi decentrati, vicine alle coste, e lontane da capoluoghi da cui potevano arrivare controlli. Furono soprattutto commercianti della compagnia delle Indie olandese che si occuparono di ottenere teiere e altre porcellane dalle fabbriche cinesi, portandole spesso come modelli a produttori giapponesi, inaugurando così in Europa l'uso di teiere coloratissime, smaltate in esterno, che riprendevano decori cinesi, spesso riprodotti senza troppa cognizione su quaderni, e passati poi ai ceramisti giapponesi i quali li riproducevano a loro volta leggendoli come capitava. Quando poi le teiere così realizzate raggiungevano l'Europa, venivano spesso rifinite o con vernice dorata, o montate con finiture d'argento, che proteggevano sia il beccuccio da cui si versa il tè, che il coperchio, facile a cadere durante il servizio, così come era facile che le teiere arrivassero già crepate o danneggiate da quei lunghi viaggi per mare. Tali abbellimenti rendevano ancora più pregiate le favolose quanto misteriose teiere che arrivavano in Europa. Va ricordato inoltre, che normalmente le porcellane, essendone proibita l'esportazione dalla Cina, venivano celate tra la zavorra delle navi al posto delle pietre, poiché venivano acquistate di contrabbando. Il viaggio per mare costituiva quindi un rischio notevole, ma la richiesta di porcellana in Europa era tale, che essa veniva venduta a caro prezzo comunque, in qualunque condizione arrivasse. Non vi era neppure ancora il gusto di avere servizi coordinati, per cui, qualunque decorazione avessero le porcellane, teiere, piatti, vasi, venivano acquistati e tesaurizzati nelle case.



Teiere italiane da bar, anni '40 - '60 del XX secolo.

Contemporaneamente, la produzione di teiere dalla forma allungata, parenti ancora delle caffettiere, si mantenne, soprattutto in Inghilterra, dando origine alle teiere piriformi che ancora caratterizzano varie produzioni. Tale forma era probabilmente dovuta anche all'arrivo di raffinate brocche per acqua cinesi in porcellana, che servivano in origine sia per preparare vini caldi, che per versare l'acqua sul tè nelle tazze. Quest'ultima tecnica per la preparazione del tè, che risaliva alle origini dell'uso della bevanda stessa, restava in Cina quella principale per i tè in mattonelle, di cui si grattava la minima quantità necessaria nella tazza prima dell'acqua calda. Fu da questo tipo di preparazione, contemporanea a quello delle prime teiere, che venne portato in Giappone dalla Cina l'uso del tè in polvere. Uso che col tempo avrebbe dato origine a tutta una serie di attrezzature per prepararlo in una tazza larga a sufficienza, per ben mescolarlo e percepirne la fragranza. In Cina il tè venne sempre preferito in foglie, dando origine all'attuale modo di prepararlo, con teiera di solito piccola rispetto alle nostre, bricco in cui filtrarlo e tazze molto piccole, oppure gustato singolarmente, in una tazza più grande munita di coperchio.

Servizi da tè

Allo stesso modo che per la teiera, non era stato chiaro agli europei l'uso delle tazzine, poiché il tè, per i suoi pregi, veniva gustato in Cina in piccole tazze che si potevano reggere tra le dita all'altezza dell'orlo. Dato che in Europa il tè veniva sperimentato in varietà dense e scure, e addizionato di zucchero, latte o altro, vennero sviluppate tazze più larghe e basse, per poter usare i cucchiaini più

agilmente, e soprattutto vennero aggiunti il manico, e il piattino. Grazie all'attività delle compagnie delle Indie, che potevano ordinare porcellane in Cina, prima della fine del Seicento vennero commissionati servizi da tè con le tazze fornite di manico e piattino coordinato. Contemporaneamente, sia tramite gli ordinativi delle compagnie delle Indie in oriente, sia grazie alle produzioni locali, si svilupparono altri oggetti di supporto all'uso del tè, quali le zuccheriere, i contenitori per le preziose foglie, i caddy, e poi cucchiaini, bollitori e così via. Il termine caddy è tra l'altro un vocabolo di ignote origini precise, proveniente dall'Indonesia, che indicava in origine un peso di circa mezza libbra, ovvero poco più di due etti. La quantità che ancora contengono la maggior parte delle scatole in latta per il tè delle marche in commercio.



A sinistra, teiera della Germania orientale, a destra, una Royal Copenhagen, anni '60 del XX secolo.



Sopra: teiera bavarese, anni '50 del XX secolo; sotto: teiera cecoslovacca, anni '30 del XX secolo.



I primi servizi da tè furono richiesti e importati dagli olandesi e gelosamente custoditi. Tuttavia una discreta quantità viaggiò anche verso altri luoghi d'Europa, dando origine anche alle imitazioni della porcellana, che all'epoca avvenivano attraverso la maiolica con ingobbio.



A sinistra, teiera malese. A destra, teiera giavanese che riprende modelli cinesi del periodo T'ang. Entrambe i modelli sono dovuti alla creazione di fabbriche cinesi in secoli passati, a seguito di immigrazioni. Sotto: a sinistra, teiera vietnamita, a destra, teiera balinese, modello prodotto da fabbriche originariamente cinesi, alla maniera delle Yixing, ma in terra più tenera.



La porcellana venne infine scoperta anche in Europa. La Sassonia era in crisi economica alla fine del '600, e l'unica cosa che potesse risollevare il paese dalle difficoltà finanziarie era l'impianto di nuove industrie. In tutta Europa dilagava la mania della porcellana, con consistenti importazioni. In tutti i paesi c'erano ricercatori che facevano esperimenti, quando si sparse la voce che un certo Johan Friedrich Böttger, alchimista, che aveva carpito da un transfuga greco una formula per ottenere l'oro con una tintura ed eventualmente la porcellana. L'Elettore di Sassonia lo fece cercare ed arrestare. Böttger venne rinchiuso in una fortezza, e quindi, man mano che o riusciva a tentare la fuga, o a distruggere i laboratori improvvisati che gli venivano forniti a causa di improvvisi esperimenti, veniva sposato in altre fortezze attrezzate come una bottega da alchimista. Egli continuò a tentare la fuga senza successo dalla segregazione impostagli dal principe, il quale alla fine gli affiancò uno scienziato proveniente da studi più "moderni", lo Tschirnhaus.

Dopo numerosissimi tentativi Böttger riuscì ad ottenere un gres rosso nel 1707 che ebbe subito un discreto successo, e che venne imitato per almeno un paio di secoli, noto come “porcellana rossa di Böttger”. La porcellana bianca, adatta ad essere decorata, Böttger riuscì con altri tentativi a produrla un anno dopo, e la Sassonia poté impiantare finalmente fabbriche industriali per la produzione di una porcellana fine come quella cinese. La prima manifattura, tuttora attiva fu quella di Meissen.



Teiere degli anni '60/'80 del XX secolo. A sinistra in alto, teiera di produzione sovietica, a destra, teiera giapponese da esportazione, con decori ispirati da modelli cinesi, adeguati al gusto giapponese. Sotto, a sinistra teiera di produzione singalese in porcellana, a destra, teiera inglese in bone china ispirata a modelli cinesi, con decori floreali botanici di gusto europeo.



Naturalmente le altre manifatture europee si dettero da fare per carpire i segreti della porcellana, e vi riuscirono grazie alla defezione dei lavoratori sassoni, che avvennero a partire da circa dieci anni dopo la prima scoperta, diffondendo le tecniche sviluppate dagli esperimenti del Böttger. In Inghilterra molte furono le ricerche fatte in tal campo, fino all'ottenimento di un buon prodotto a partire dalle fabbriche di Wegwood, ancora attive, poi imitate dalla cosiddetta mezza porcellana di fabbriche minori in tutta Europa.

L'Inghilterra divenne il paese occidentale più affezionato al tè per un problema che si verificò verso la fine del XVIII secolo. Infatti, nel 1784 il governo abbassò la pesante tassazione sull'importazione del tè, che fino ad allora lo aveva reso una bevanda a disposizione solo delle classi più abbienti. C'erano stati in quel periodo diversi anni di raccolti mancati o estremamente poveri delle piante per la fabbricazione della birra. Una bevanda tanto comune, dalla colazione in poi per la maggior parte degli inglesi. La diffusione del tè, prodotto coloniale di cui l'Inghilterra poteva facilmente disporre,

fece prosperare anche le industrie ceramiche del paese, soprattutto durante il periodo delle guerre napoleoniche. Avendo la Francia messo l'embargo verso l'Inghilterra, non ci fu più la possibilità di importare porcellane cinesi. I ceramisti inglesi, tra i vari esperimenti ottennero già verso il 1815 il cosiddetto *bone china*, ovvero una variante di porcellana abbastanza dura ricavata dalla polvere di ossa di animali calcinate.



Sopra: teiera in stile peranakan. E' il genere di prodotto per uso interno ed esportazione, realizzato in area indonesiana genericamente da colonie cinesi. Sotto, a sinistra, copia di teiera da esportazione della stessa regione, recuperata dal naufragio di una nave cinese nell'Oceano Indiano nel periodo Ming, circa XVI-XVII secolo. A destra un caddy di produzione peranakan.



Parallelamente alle teiere di porcellana, l'Inghilterra produsse anche molti servizi da tè in argento. L'uso, che era stato originato dal sistema di incastonare porcellane nel metallo per conservarle più a lungo, ed era servito a ovviare alle scheggiature o ad evitare che i pezzi si danneggiassero. Tale usanza, nota anche in Cina grazie agli occidentali, tra il XVIII e il XIX secolo passò anche ad altri paesi, e nella stessa Cina si produssero teiere incastonate in argento, peltro e giada, o con elementi in tali materiali preziosi. Originali teiere in metallo olandesi, importate, avevano anche un supporto in cui una fiammella poteva mantenere la teiera e il suo contenuto caldi. Supporti prodotti ancora oggi soprattutto nei paesi nordeuropei.



A sinistra sopra, teiera della Royal Copenhagen, dalla raffinata elaborazione del bianco e blu di origine cinese. A destra, teiera tedesca moderna. Sotto, a sinistra teiera italiana da bar, ispirata alle brown betty inglesi, a destra, teiera inglese in stile botanico.



Sotto: teiera commemorativa pubblicitaria americana.



Va da sé che, il servizio da tè divenne un soggetto importante per mostrare lo status elevato di una famiglia, e dalla fine del Seicento in poi, non sono rari i ritratti di famiglie intere o di persone importanti presso un tavolino con tovagliati raffinatissimi, su cui troneggiano servizi da tè, spesso prodotti anche in Estremo Oriente con gli stemmi di famiglia o con monogrammi.

Tra gli elementi che gli inglesi inventarono per il tè c'è anche il copriteiera, una campana di tessuto imbottito, non di rado ricamata o cucita in forma di bambola o animale, che copre la teiera mantenendo il suo contenuto caldo, e impedendo all'aroma di perdersi dal beccuccio. Un'altra invenzione britannica furono le cosiddette teiere Brown Betty, di colore bruno appunto, come la

terraglia, che riecheggiano sia le leggendarie cinesi di Yixing, che le prime teiere realizzate dal Böttger, altrettanto scure.



Sopra a sinistra, teiera pubblicitaria, a destra teiera commemorativa da collezione. Entrambe di produzione inglese, seconda metà del XX secolo. Sotto: teiere di stile fantasioso in voga negli anni '70 del XX secolo. A sinistra, prodotto taiwanese per il mercato americano, a destra, prodotto cinese per il mercato europeo.



Sotto a sinistra, teiera di stile fantasioso per il mercato europeo, a destra teiera “singola” composta. Entrambe di produzione cinese.



Raffinatezze, comodità e bustine

Il tè viaggiò ovviamente anche verso il Giappone, dove si mantenne soprattutto l'uso di macinare le foglie trattate e depurate adeguatamente, fino ad ottenere il pregiato *macha*, che si dosa con l'aiuto di una scaglia di bambù appositamente incurvata a formare una specie di cucchiaino, il *chashaku*.

Una volta sul fondo della tazza apposita, la *chawan*, larga abbastanza per permettere di mescolare il tè con l'acqua calda versata sopra, per mezzo di un frustino di fili di bambù, il *chasen*, il tè viene dissolto nell'acqua calda. A parte il macha, il Giappone ha potuto sviluppare altre varietà di tè in foglie, che possono essere infuse nel tipo di teiera nota come Kyoto, che ha la forma di un tegame con coperchio, avendo a lato un manico, solidale col corpo della teiera, per maneggiarla senza scottarsi.



Sopra a sinistra, *chawan* giapponese delle fabbriche di Mino; a destra, caddy di produzione cinese a due scomparti. Sotto, a sinistra set per la preparazione del *matcha* giapponese, e a destra, teiera giapponese di tipo Kyoto.



La produzione giapponese di tazze da tè per il macha è una prerogativa che grandi famiglie di ceramisti o fabbriche hanno portato a livelli artistici elevati. Con ogni probabilità, il gusto di mantenere le chawan di aspetto generalmente grezzo, modellate a mano è derivato dalle originarie produzioni cinesi di Yixing.



Sopra a sinistra, una teiera a cubo degli anni '30 del XX secolo; a destra una teiera di Limoges, contemporanea, nello stile semplice Bauhaus. Sotto: teiera di Limoges in stile Bauhaus, con i fermi per il coperchio, contemporanea alle precedenti.



Tra le altre invenzioni per servire il tè, non va dimenticato il russo samovar, del cui uso si ha notizia solo a partire dal XVIII secolo. Si tratta di un contenitore in metallo della capacità di alcuni litri d'acqua, munito di un rubinetto alla base da cui trarre l'acqua calda. Il contenitore viene scaldato da un fornello che in origine era a carbone, e ancora lo è per esempio nei grandi samovar che si usano nei ristoranti. Il coperchio del samovar è strutturato in modo da avere un supporto in alto da cui esce il vapore. Su quello si tiene la teiera in caldo, addizionandola di acqua calda dal rubinetto ogni volta che si voglia preparare di nuovo il tè. Va ricordato che, diversamente dai tè in uso in occidente, quelli diffusi nella maggior parte dei paesi asiatici a partire dalla Cina, sono fatti per dare più infusioni. I samovar da casa ovviamente oggi sono elettrici, e contengono di media da uno a quattro litri d'acqua.

E poi le bustine per il tè. Un'invenzione casuale americana, dovuta al commerciante di tè Thomas Sullivan, che nel 1908 consegnava ai possibili clienti campioni di tè avvolti in una garza di seta. Qualcuno ritenne che si trattasse di dosi preconfezionate, e pensò bene per comodità di infonderle nella teiera senza togliere le foglie dalla garza. Sullivan colse l'opportunità di questa svista, inventando gradualmente le bustine di garza di varie origini, fino alle garze in carta, e il tè in bustina è diventato il più comune in tutto il mondo occidentale.

Tempi moderni

Il tè, passione divenuta un'abitudine irrinunciabile dal XVIII secolo in Gran Bretagna soprattutto, portò a un'infinità di esperimenti per ottenere la teiera perfetta. Un oggetto d'uso e d'arte insieme, che però tendeva a sbrecciarsi nel beccuccio; se non ben equilibrato a versare male il liquido, facendolo colare lungo la teiera o spandendolo con un getto non prevedibile. Il coperchio rischiava

di cadere spesso andando in frantumi, o al meglio scheggiandosi, e i manici non sempre erano ergonomici, e quindi la teiera poteva sfuggire di mano durante il servizio, perché pesante o per il manico caldo. Considerando inoltre che, dovendo essere maneggiate più volte al giorno, le teiere si ammaccavano se erano di metallo, o si scheggiavano o crepavano facilmente anche lungo il corpo, per urti o imperizia se erano di ceramica. Vennero così copiate un po' tutte le forme dei pezzi di importazione o di altri contenitori simili; e più spesso adeguate da prodotti che venivano dall'Estremo Oriente soprattutto. Oltre che usate e acquisite per la forma e le particolarità di ciascun pezzo, le teiere venivano anche collezionate. E' noto che nel periodo vittoriano vennero in auge decorazioni vistose e ricche per le teiere, mentre i ceramisti si sbizzarrivano anche nelle forme. Tuttavia la teiera globulare rimase sempre la più diffusa, e gradualmente le decorazioni adattarono quelle cinesi di giardini e fiori a immagini nostrane, sviluppando numerosi generi che, in Europa partivano in buona parte dal cosiddetto stile botanico. Ovvero una scelta di immagini floreali, o di giardini opulenti, con dettagli che riprendevano sia reminiscenze cinesi che la pittura olandese di fiori, o degli erbari.



Sopra a sinistra, samovar russo da casa, elettrico, prodotto dalla prima metà del XX secolo. A destra, caddy di produzione cinese, per casa da tè inglese, decorato in stile a giardino bianco e blu.

Nel XX secolo, già alla fine degli anni Venti, partendo dallo stile *Bauhaus* tedesco, uno stile per l'arredamento e gli oggetti casalinghi che mirava a semplicità assoluta, si realizzarono teiere sempre più ergonomiche, a fianco delle quali nacquero tuttavia anche le teiere in forma di altri oggetti (locomotive, telefoni, e così via). E' nel 1916 che nasce la teiera a cubo, la quale ha il beccuccio ricavato all'interno della sagoma, e non sporgente, e lo stesso per il manico. Ispiratore fu soprattutto il designer Christopher Dresser, che unì il concetto di una forma attraente alla funzionalità più assoluta, partendo dall'essenzialità del design giapponese. Il risultato finale fu il frutto di una serie di ricerche e realizzazione di modelli atti a sviluppare l'estetica dell'ergonomia dell'oggetto teiera, con il coperchio perfettamente incastrato sulla faccia superiore del cubo. La prima teiera a cubo realizzata fu opera di Robert Crawford Johnson, che la registrò in quegli anni.

La teiera a cubo poteva essere impilata e riposta facilmente, il che la rendeva particolarmente utile in luoghi in cui di teiere se ne usavano tante, come locali pubblici, ma anche treni, e soprattutto navi di linea e da crociera, e venne prodotta in origine dalla Wood, prima di venir copiata da tante altre

aziende ceramiche. Dalla teiera a cubo si svilupparono molti altri modelli, quali le teiere esagonali o a diamante. In origine tutte monocrome, gradualmente vennero abbellite con particolari, che sfociarono anche nella ripresa di disegni e decori classici sia europei che orientali, soprattutto frutto dell'*art nouveau* e dello *japonisme*, ancora in voga per una buona metà del XX secolo. Per quanto riguarda i servizi delle navi di linea, essi furono decorati più spesso con stemmi, loghi, o dettagli relativi alla società armatrice, e vennero affiancate da tazzine a cubo su piattini quadrati, così come furono squadrate zuccheriere e lattiere per l'uniformità del servizio.



Sopra, a sinistra, servizio per la preparazione del tè cinese. A destra, teiera cinese da esportazione classica, con copriteiera. Sotto: tazze cinesi individuali per la preparazione del tè.



BIBLIOGRAFIA

- Anderson Anne, *The Cube Teapot*, a cura di Paul Attenbury, The Old Chapel, Shepton Beauchamp, Somerset, Richard Dennis, 1999.
- Ayers John, Fromentin Hélène, Paul-David Madeleine, Tamburello Adolfo, *La ceramica dell'Estremo Oriente*, Milano, Mondadori, 1983.
- Battie David (a cura di), *Enciclopedia fondamentale della porcellana*, Milano, Sotheby's Bramante, 1994.
- Diviš Jan e Ernould-Gandouet Marielle, *L'arte della porcellana in Europa*, La Spezia, Fratelli Melita, 1990.
- Kee Ming-Yuet, *Peranakan Chinese Porcelain. Vibrant Festive Ware of the Straits Chinese*, Rutland, Vermont, Tuttle, 2009.
- Korn Christiane, *Alles über Tee*, Colonia, Buch und Zeit Verlag, 1981.
- MacGregor David R., *The Tea Clippers*, S.L., Conway Maritime Press, 1972.
- Mellor Isha, *Il piccolo libro del tè*, Milano, SIAD, 1986.
- Nakamura Julia V., *La cerimonia del tè*, S.L., Stampa alternativa, 1997.
- Reali Linda, *Storia del tè*, Roma, Donzelli, 2019.
- Rose Sarah, *For All the Tea in China*, Londra, Arrow Book, 2009.
- Scott J. M., *The Great Tea Venture*, New York, Dutton, 1965.
- Schiaffino Mariarosa, *L'ora del tè*, Milano, Idealibri, 1981.
- Spinelli Anna, *La cucina dei pirati*, Ravenna, Fernandel, 2009.
- Spinelli Anna, *La cantina dei pirati*, Ravenna, Fernandel, 2012.
- Tè e tisane*, De Agostini/Idea Donna, dispense, 2000.

Sul Web: Head Roland, *English Teapots: A Brief History*; Wikipedia, varie pagine.

