

FUENTE:

<https://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/la-hora-del-te-la-costumbre-britanica-por-excelencia>



La hora del té: la costumbre británica por excelencia

La hora del té es una de las costumbres más conocidas en Reino Unido. Pero, ¿a qué hora se reúnen para tomar tan preciada infusión?, ¿con qué lo acompañan?, ¿cuál es el origen de esta tradición?



No se sabe con exactitud cuándo el ser humano comenzó a tomar tan famosa infusión. Lo cierto es que, según afirma el maestro Kiew Kit del Instituto Shaolin Wahnam Chi Kung en su libro "El Gran Libro de la Medicina China", en tiempos de las seis dinastías chinas (589-222 a.C.) esta bebida comenzó a popularizarse por todo el gigante asiático, conquistando el sur siempre con un carácter medicinal. Años más tarde, en torno al 800 d.C, dio un importante impulso traspasando fronteras gracias al comercio y a las grandes caravanas, extendiéndose por otros países del continente como Japón y territorios que formaban parte de la cordillera del Himalaya.

Todo apunta a que para su llegada a Europa, fue Vasco de Gama quien, tras atravesar el Cabo de Buena Esperanza y la ruta marítima entre Occidente y Oriente, introdujo a través de Portugal y Holanda el té. No hay conclusiones certeras que determinen si fueron unos u otros quienes lo exportaron del gigante asiático hasta Europa por primera vez, pero lo que se sabe a ciencia cierta es que se convirtió en todo un éxito social en el siglo XVII. Desde entonces el negocio no ha cesado y hoy en día continúa imparable.

Centrándonos en la raíz de la popularidad de esta bebida en Inglaterra, fue en la década de 1660 cuando este brebaje fue popularizado por el rey Carlos II y su esposa, la infanta portuguesa Catalina de Braganza, quien lo llevó a las islas británicas en un barco y lo puso de moda en la corte convirtiéndose en una bebida muy famosa accesible solo a las clases con alto poder adquisitivo debido a los fuertes aranceles.

FUENTE:

<https://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/la-hora-del-te-la-costumbre-britanica-por-excelencia>

No fue hasta mediados del siglo XIX, cuando su consumo se expandió y esta ceremonia comenzó a entenderse como la concebimos hoy en día: "la hora del té". La conocida tradición fue impulsada en Reino Unido por Lady Anna María Stanhope, la séptima duquesa de Bedford, en el año 1840. La aristócrata tenía siempre hambre en torno a las cuatro o cinco de la tarde. Normalmente en su casa la cena se servía a las ocho en punto por lo que un día se le ocurrió pedir una bandeja de té, pan, mantequilla y algún que otro pastel, momento desde el cual esta merienda se convirtió en su mejor hábito. A partir de entonces, comenzó a invitar a familiares y amigos a unirse a este particular ritual, convirtiendo dicho momento en el evento social de moda. Durante el siglo XIX la clase alta británica vestía sus mejores galas para el esperado encuentro, más tarde esta tradición se expandió a otras clases sociales.



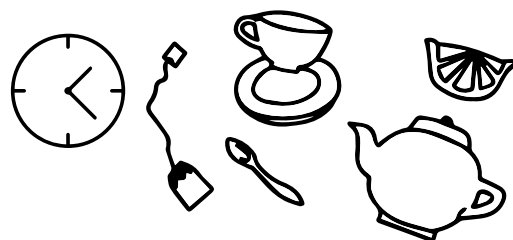
Tras el periodo de la Revolución Industrial esta tradición no solo se generalizó, sino que cambió de hora y se fijó a las cinco de la tarde, para que así la el proletariado pudiera también disfrutar de esta sofisticada práctica. Han pasado unos cuantos cientos de años desde que el té comenzara a formar parte del ADN de los ingleses pero esta costumbre hoy en día más que caducar se intensifica entre todo tipo de público y personas pertenecientes a cualquier clase social.

La hora del té es una cuestión práctica, un momento para romper el ayuno entre el almuerzo y la cena y relajarse. Con el paso de los años se introdujeron en esta quedada de

convivencia, reflexión y descanso otros alimentos, la mayoría fríos, como pastelillos y sándwiches no necesariamente con orígenes británicos. Por ejemplo, el té inglés conocido como "English Breakfast" es una mezcla especial de especias procedentes del sur de la India curiosa, pues ninguna de estas se cultivan de manera particular en suelo británico ya que no se dan unas condiciones climatológicas adecuadas.

En nuestro país el té aterrizó en el siglo XVIII como una moda importada de Francia e Inglaterra, pero su arraigo y popularidad fue mucho menor debido a que productos como el café o el chocolate ya estaban mucho más asentados.

La terminología del Tea Time según el momento del día



Cada salón, cada hotel, o cada familia, hace referencia a este placentero momento de muy diversas formas. Y es que, aunque el té comenzara a consumirse tradicionalmente a las cinco de la tarde, con el paso de los años fue tomando más protagonismo a lo largo del día, convirtiéndose en el mejor aliado para sobrellevar una intensa jornada laboral.

FUENTE:

<https://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/la-hora-del-te-la-costumbre-britanica-por-excelencia>

- **Teatime:** Su significado literal es 'la hora del té'. Se refiere al momento, independientemente de la hora, del consumo de esta bebida.
- **Early morning Tea:** ese té que te despierta a primera hora, el que te puedes tomar relajado en la cama antes de dar comienzo a la jornada. También puede denominarse **Breakfast Tea**, la diferencia es que en este caso es acompañado de algún tentempié.
- **Afternoon Tea:** Cuando los ingleses hacen alusión al 'té de la tarde', quieren decir que se reúnen en torno a las cuatro de la tarde para disfrutar de este preciado momento.
- **Five o'clock Tea:** el 'té de las cinco'. La cita en este caso sería a las cinco de la tarde. Como hemos dicho previamente, el té pasó a disfrutarse de las cuatro de la tarde a una hora posterior, mucho más adaptada a los horarios de la clase trabajadora.
- **High Tea:** o el té de después de cenar. En las islas británicas la cena es la comida más importante del día. Son muchos los que hacen tan copioso esta ingesta que deciden tomar una taza de té antes de irse a dormir a modo de digestivo.

La ceremonia del té

El té es la segunda bebida más consumida en el mundo, solamente después del agua natural. Como dato curioso hay cuatro tipos (negro, verde, blanco y rojo) y existen más de 20,000 variedades puras. Solo en Inglaterra se estima que se toman cerca de 165 millones de tazas de té diariamente, por lo que es normal que exista un ritual a seguir cuando te dispones a beber una taza. Como todo el mundo sabe, Reino Unido es un país de fieles costumbres. Para proceder a un tradicional "Afternoon Tea" lo primero que tenemos que tener claro es el tipo de recipiente que vamos a utilizar. No sirve cualquier taza, ha de ser de cerámica o



porcelana, si se trata de otro material, como por ejemplo la plata, el calor no se conservaría de la misma forma.

El segundo paso es calentar el agua. En España, por lo general, lo solemos hacer mal ya que estamos acostumbrados a preparar el brebaje en la misma taza introduciendo la bolsita junto al agua hirviendo. Pues bien, tenemos que tener claro que esto para un británico sería un sacrilegio. En Reino Unido suelen utilizar una 'kettle' (tetera eléctrica o convencional), o cualquier olla o recipiente que caliente el agua o la ponga en punto de ebullición. En tercer lugar procederemos a realizar la infusión. Si queremos continuar cumpliendo fielmente con el ritual, lo más adecuado sería adicionar a la tetera, cuando esté caliente y vacía, una cucharadita de té (el más utilizado es el negro) por persona más una extra (para la propia tetera). Según los expertos dicha cantidad equivaldría a unos dos gramos de té por cada 100 ml de agua. Seguidamente, vierte un poco del agua

FUENTE:

<https://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/la-hora-del-te-la-costumbre-britanica-por-excelencia>

con la que vas a preparar la infusión, remueve bien, añade el resto de líquido, tapa la tetera y déjala reposar (este tiempo varía según el tipo de té, suele ir de los 3 a los 5 minutos).

Por último sirve el té en las tazas. Si eres de los que les gusta con leche, este es el momento de añadirla, si lo haces más tarde el agua habrá disminuido su temperatura, alterando la infusión. Ahora es importante doblar el dedo meñique en el momento de levantar la taza y, por supuesto, disimular si la infusión está demasiado caliente evitando soplar en la taza, pues sería una acción de muy mal gusto.

La infusión siempre ha de ir acompañada de los populares sandwiches rellenos de infinidad de ingredientes; entre los más comunes destaca el pepino, el berro, el fiambre, el salmón ahumado o el roastbeef. Los famosos "scones", no faltan en tal festín, estos panecillos se abren en dos partes y se les unta mermelada de frambuesa o fresa y clotted cream (crema coagulada que tiene su origen en el condado de Devon; su cremosidad está entre la nata y la mantequilla).