

EL TÉ.

INTRODUCCIÓN.

El té es sin duda alguna una de las bebidas calientes más populares en todo el mundo. Su historia se remonta a más de mil años, ya que se tienen noticias de que hacia el año 350 d.c. los chinos ya cultivaban el arbusto de té. En un principio se utilizaba para curar perturbaciones nerviosas y digestivas, aunque más adelante comenzó a utilizarse como una bebida estimulante, en especial por los monjes budistas, que lo utilizaban para mantenerse despiertos durante sus largas meditaciones. Durante el siglo XVII comenzaron a llegar a Europa los primeros cargamentos de té a bordo de barcos holandeses, extendiéndose rápidamente su consumo por todo el continente, y especialmente a Inglaterra, donde llegó a convertirse en un rito social.

Las hojas de té se obtienen de un arbusto perteneciente a la especie "camellia sinensis", que se produce normalmente en zonas tropicales y subtropicales, y a una determinada altitud donde la temperatura es fresca. Las distintas variedades de té se debe a los diferentes suelos y climas de las diferentes zonas de cultivo y las distintas técnicas de recolección y reproducción.

Entre los componentes del té cabe destacar los aceites naturales que le proporcionan su aroma, la cafeína (que es un estimulante ligero) y el tanino, sustancia de la que obtiene su astringencia y color.

CLASIFICACIÓN DEL TÉ.

Según el proceso de producción que sufre el té una vez recolectado, se pueden encontrar tres variedades básicas:

Té negro.

Este tipo de té produce una infusión muy oscura, fuerte y con un sabor áspero. Para obtener el té negro, las hojas se dejan fermentar. En primer lugar, se deja que las hojas marchiten, extendiéndolas sobre una capa delgada; de esta manera al secarse, son más flexibles y se pueden manipular con más facilidad. El siguiente paso consiste en enrollarlas en unos cilindros para romper las células vegetales y permitir que se liberen sus aceites esenciales. Posteriormente se

vuelven a extender para que se oxiden. Este último proceso produce una disminución de la aspereza del tanino, un oscurecimiento de las hojas y un mejor desarrollo de sus aromas. El paso final consiste en detener la fermentación, sometiendo a las hojas a una corriente de aire caliente. Una vez secas ya están listas para el consumo.

Té Oolong o semifermentado.

El procedimiento es muy similar al anterior, siendo el grado de fermentación algo menor. De esta manera se obtienen tés más suaves y menos coloreados.

Té verde o sin fermentar:

El proceso consiste en ablandar las hojas con vapor, enrollarlas y posteriormente secarlas. De esta manera, el tanino, al no tener tiempo de oxidarse, produce un té pálido y poco amargo.

En cuanto a su presentación para el consumo, el té puede encontrarse con las hojas enteras y enrolladas (considerados como los tés de mayor calidad), con las hojas más o menos troceadas o bien en polvo (este último es el clásico té en sobre).

VARIETADES DE TÉ Y SU PROCEDENCIA.

Entre la gran variedad de tés existentes, se pueden señalar como los de mejor calidad los siguientes:

Assam:

Té negro de la India, cultivado a una altitud relativamente baja y con un ligero gusto a malta.

Ceilán:

Té negro procedente de Ceilán (hoy Sri Lanka) con un suave gusto a almendra.

Darjeeling:

Té negro de la India, cultivado en las estribaciones de la cordillera del Himalaya y que posee un cierto gusto afrutado.

Earl Grey:

Clásica mezcla de tés negros de la India y China y que se perfuma con la esencia de la cascara de bergamota (especie de pequeña naranja de color amarillo y de sabor ácido).

Gunpowder o pólvora:

Té verde de China de sabor afrutado y amargo. Su nombre proviene del aspecto de sus hojas enrolladas en forma de bola.

Lapsang souchong:

Té negro de china de gusto ahumado.

Oolong de formosa:

Té semifermentado procedente de Formosa y con un sabor afrutado.

Rose pouchong:

Té oolong cultivado en China y Formosa y perfumado con pétalos de rosa.

Té al jazmín:

Té oolong de China perfumado con pétalos de jazmín.

Yunnan:

Té negro de la China con un ligero gusto a resina.

ELABORACIÓN DEL TÉ.

La preparación de una taza de té es bastante sencilla: basta con añadir agua bien caliente y dejar reposar unos cinco minutos para que todos los aromas y sabores se desprendan en el agua. Cuando se trate de tés en bolsitas, es conveniente llenar previamente la tetera y posteriormente añadir la bolsa, ya que de lo contrario la presión del agua al salir de la cafetera podría romper la bolsa. Lo principal que hay que tener en cuenta para obtener un té de calidad es que este sea fresco, ya que con el paso del tiempo el té puede secarse en exceso y perder gran parte de su aroma y sabor.

5. SERVICIO DEL TÉ.

En cuanto al servicio del té, se realiza en una taza de infusión o de desayunos y sirviendo aparte la tetera con el té. Las formas más comunes de presentar el té son las siguientes:

Solo:

Acompañado de una jarrita de agua caliente.

Con leche:

Acompañado de una jarrita de agua caliente y una jarrita de leche fría.

Con limón

Acompañado de una jarrita de agua caliente y una rodaja de limón.

A la americana:

Es decir en vez de hacerlo en agua se hace en leche.

Frío

Se suele servir previamente enfriado, en vaso largo, con hielo pilé y aromatizado con cascara de limón.

Everest:

Que se prepara igual que el té frío pero añadiendo unos toritos de manzana y una ramita de menta fresca o hierbabuena.

Shalimar:

Igual que el té con limón, pero sustituyendo el limón por naranja.

Estilo escocés

Preparado en vaso o copa de agua, con 1/4 de whisky escocés, media rodaja de limón, media rodaja de naranja y el resto de te muy caliente y endulzado.

Estilo Martinica:

Preparado también en vaso o copa de agua, con 1/4 de ron añejo, una rama de canela, dos cucharaditas de azúcar moreno y el resto de te bien caliente.

Además el té se puede aromatizar con distintas, como el cardamomo, la canela, el clavo, la pimienta de Jamaica, la corteza de naranja o limón entre otras.

OTRAS INFUSIONES

Además de las infusiones elaboradas con las hojas de té existen muchos otros tipos de infusiones que se obtienen mezclando las hojas o las flores secas de algunas plantas con agua caliente. Este tipo de plantas pueden adquirirse fácilmente en las herboristerías, incluso algunas de ellas se pueden encontrar en estado silvestre. La elaboración y servicio de estas infusiones son iguales a las del té.

Entre las mas conocidas se puede encontrar el tomillo, el azahar, la menta, la hierbabuena, la manzanilla, el mate, el anís, el tilo (de donde se obtiene la tila) etc.