

Tradiția ceaiului pentru englezi și nu numai

VOCEA VÂLCII



Ceaiul de după-amiază – un obicei englez esențial – este, poate surprinzător, o tradiție relativ nouă. Deși datează din mileniul III î.Hr. în China și a fost popularizat în Anglia în anii 1660 de către regele Carol al II-lea și soția sa, infanta portugheză Catherine de Braganza, conceptul „ceaiul de după-amiază” a apărut pentru prima dată abia la mijlocul secolului al XIX-lea.



Fiind însă considerată o tradiție veche din punctul de vedere al mai multor persoane și fiind totodată și adorată, oameni din întreaga lume au încercat să o ducă la un alt nivel, iar asta se referă la recordurile Guinness World. Există abordări diferite. Cele mai multe cești de ceai făcute într-o oră, de o echipă de 12 membri, sunt 1.848 și a fost obținută de Lidl Irlanda la The National Plowing Championships, pe 22 septembrie 2015. Recordul a fost de fapt încheiat în 43 de minute. În schimb, titlul pentru a face [o singură ceașcă](#) de ceai în cel mai scurt timp – 11.2 secunde – îi aparține lui Mason Pye, care este de fapt un jucător profesionist de poker și nu un preparator de ceai profesionist. Capacitatea sa de a manevra obiecte cu viteză mare poate avea legătură cu faptul că [acest sport al minții](#) îi ajută pe jucători să

dezvolte noi abilități și să le îmbunătățească pe cele deja dobândite.

Ceaiul de după-amiază a fost introdus în Anglia de Anna, a șaptea ducesă de Bedford, în anul 1840. Ducesei i se făcea foame în jurul orei patru după-amiaza. Cina la curte era servită la ora opt, lăsând astfel o perioadă lungă de timp între prânz și această masă a serii. Tocmai din acest motiv, ducesa a început să ceară o tavă cu ceai, pâine și unt să fie aduse în camera ei după-amiaza târziu. S-a transformat treptat într-un obicei personal și a început să invite prieteni să i se alăture. În timp, a devenit un eveniment social la modă. În anii 1880, femeile din clasa superioară și din societate se schimbau în rochii lungi și se accesoriau cu mănuși și pălării pentru ceaiul de după-amiază, care era de obicei servit în salon între orele patru și cinci.

Ceaiul tradițional de după-amiază poate fi acompaniat și de o selecție de sandvișuri delicate sau pot fi servite prăjituri și produse de patiserie. Ceaiul cultivat în India sau Ceylon este turnat din ceainice de argint în căni delicate de porțelan. Cu toate acestea, în zilele noastre, în locuința obișnuită suburbană, ceaiul de după-amiază se rezumă probabil doar la un biscuit sau o prăjitură mică și un ceai preparat folosind convenabilele pliculețe.

Pentru a experimenta ce este mai bun din tradiția ceaiului de după-amiază, atunci când ajungi prin Anglia, răsfăț-te cu o excursie la unul dintre cele mai bune hoteluri din Londra sau vizitează o ceainărie pitorească din vest. Ceaiul cu cremă Devonshire este renumit în întreaga lume și licorii fierbinți din cești de porțelan i se alătură biscuiți, dulceață de căpșuni și ingredientul vital, crema bine închegată Devon. Multe dintre celelalte zone din vest sunt cunoscute pentru cele mai bune ceaiuri: Dorset, Cornwall și Somerset.

Relaxare, tradiție și plăcere; ceaiul nu este doar un lichid fierbinte turnat într-o ceașcă. Peste tot în lume, în orice moment, milioane de oameni se bucură de el, din multe motive diferite. Pentru chinezi, ceaiul este mai mult ca un mod de viață. Clima diversă a țării creează literalmente sute de tipuri diferite de ceai; Oolong, Sweet Chai și Matcha sunt unele dintre cele mai cunoscute.



Japonia găzduiește ceainării populare unde [se servește matcha](#). Acesta este preparat în același mod astăzi ca în secolul al XII-lea și este în esență uscat până la punctul în care poate fi măcinat într-o pudră fină, de un verde strălucitor, care este apoi transformată într-o băutură. Ceaiul este uneori folosit ca bază pentru o ceremonie tradițională japoneză numită Chado („Calea ceaiului”). Această ceremonie este o experiență spirituală în care gazda poate petrece mult timp pregătindu-se pentru toate gesturile și mișcărilor corecte necesare.

Ceaiul este una dintre cele mai populare băuturi și în India și nu este o surpriză, deoarece țara produce și consumă mai mult ceai decât oriunde altundeva în lume.

Băutura națională a Indiei se numește *chai*, care este un ceai negru infuzat cu arome de ghimbir, nucșoară, scorțișoară, piper, cardamom și cuișoare. Este popular de secole și este primul lucru oferit oricărui oaspete.

Fiecare colț al lumii poate avea de relatat o poveste proprie despre ceai, mai plină, mai simplă, mai delicioasă. Putem căuta în cărți sau pe internet atunci când curiozitatea noastră tânjește după o cană de ceai bun.