

George Orwell, articolo pubblicato sull'Evening Standard, 1946

Le 11 regole d'oro per una tazza di Tè perfetta.

*“Se cerchi la parola “tè” nel primo libro di cucina che ti capita fra le mani probabilmente ti accorgerai che la bevanda non è menzionata. Al massimo troverai poche righe di **istruzioni incomplete**, che non ti daranno nessuna indicazione su molti dei più importanti aspetti del tè.*

*Questo è curioso, non solo perché il tè è uno dei **principali segni di civilizzazione** del nostro Paese, così come nella repubblica d'Irlanda, in Australia e in Nuova Zelanda, ma perché il modo migliore di prepararlo è alla base di violente dispute.*

*Per quanto riguarda **la mia personale ricetta per una tazza di tè perfetta**, secondo me ci sono non meno di **11 punti essenziali**. Su due, forse, ci può essere generale accordo, ma almeno quattro di loro sono piuttosto controversi.*

Ecco qui le mie 11 regole, che considero come se fosse oro:

1. *Prima di tutto, bisogna usare **tè indiano** o di **Ceylon**. Il tè cinese ha delle virtù che non sono da disprezzare oggi giorno: è economico e si può bere senza latte. Ma non solletica molto il palato, non ci si sente più saggi, coraggiosi e positivi dopo averlo bevuto. Chiunque parli della “perfetta tazza di tè” parla di tè indiano*

2. *Il tè deve essere preparato in **piccole quantità**, cioè in una teiera. In quantità maggiori il tè è senza sapore; il tè dell'esercito, preparato in un calderone sa di grasso e di calce. La teiera poi deve essere in porcellana o terracotta.*

*Le **teiere** in argento o in metallo Britannia producono un tè di qualità inferiore, le pentole smaltate sono ancora peggiori; curiosamente una teiera di [peltro](#) una rarità oggi, non è poi così male*

3. *La teiera dovrebbe essere **preriscaldata**. La cosa migliore è metterla sul piano di cottura e non versarci acqua calda come invece si fa di solito*

4. *Il tè deve essere **forte**.*

*Per una teiera da un litro, se la si vuole riempire fino all'orlo, sono necessari sei cucchiaini colmi di tè. In tempi di crisi, questo procedimento non si può fare tutti i giorni, ma sono convinto che **una tazza di tè forte** valga come **20 tazze** di tè poco saporito.*

I veri amanti del tè non solo adorano il tè forte, ma, più il tempo passa, più lo apprezzano sempre più forte. Questo lo si vede dal fatto che ai pensionati danno una razione supplementare di tè

5. *Il tè deve essere messo direttamente nella teiera. Niente sacchetti, filtri e altri aggeggi che imprigionino le foglie di tè. In alcuni Paesi, le teiere hanno dei **piccoli cestini** penzolanti sotto il beccuccio per catturare le foglie vaganti, perché si pensa siano dannose. In realtà, una persona può ingoiare grandi quantità di foglie di tè senza avere effetti indesiderati e se queste non sono libere di muoversi nella teiera l'infusione non viene bene.*

6. *Bisogna portare la teiera vicino al bollitore e non viceversa. Quando l'acqua viene versata deve **mantenere il bollore**, il che significa che il bollitore deve essere ancora sulla fiamma mentre si*

versa l'acqua nella teiera. Alcuni aggiungono che deve essere usata acqua bollita solo una volta, ma non ho mai notato una grande differenza

7. A questo punto, bisognerebbe mescolare o meglio dare alla teiera una bella scossa in modo che le foglie si assestino

8. Si dovrebbe bere da una buona **tazza da colazione**, una tazza cilindrica, non una di quelle basse. Le tazze da colazione contengono più liquido e nelle altre il tè è già mezzo freddo prima ancora di iniziare a berlo

9. Prima di versare il latte, è meglio se si **toglie la schiuma**. Un latte troppo schiumoso può rendere stucchevole il sapore del tè

10. Si dovrebbe prima versare il tè nella tazza. Questo è uno dei punti più controversi; direi che tra tutte le famiglie britanniche esistono due scuole di pensiero.

La "scuola prima il latte" può avere ottimi argomenti, ma io sono convinto che la mia tesi è inconfutabile, ovvero se si versa prima il tè ognuno può regolare a piacere la quantità di latte desiderata mentre, se si fa il contrario, si rischia di mettere troppo latte

11. Il tè deve essere bevuto senza zucchero, altrimenti lo si beve come i russi. So bene di essere in minoranza su questo argomento ma come puoi definirli un amante del tè se ne **distruggi il sapore con lo zucchero**? Sarebbe allo stesso modo ragionevole aggiungere il pepe o il sale.

Il tè deve essere amaro, così come la birra. Se lo zuccheri, non assaporerai più il tè, ma lo zucchero e potresti fare una bevanda simile semplicemente sciogliendo lo zucchero in acqua pura. Alcuni risponderanno che non gli piace il tè così come è, che lo bevono solo per scaldarsi e per svegliarsi, che hanno bisogno dello zucchero per mandarlo giù.

A queste **persone fuorviate** direi: prova a bere il tè senza zucchero per, diciamo, una quindicina di giorni e vedrai che non rovinerai più il tè zuccherandolo.

Questi punti non sono gli unici controversi che si discutono quando si parla di bere tè, ma sono sufficienti per sottolineare a che punto è arrivata la faccenda.

C'è pure una misteriosa etichetta sociale legata alla teiera (per esempio, perché è considerato volgare bere dal proprio piattino?) e molto altro potrebbe essere scritto sull'uso delle foglie di tè, come il fatto che predicano il futuro o l'arrivo degli ospiti, che curino le ustioni e puliscano il tappeto.

Vale la pena focalizzarsi su dettagli come scaldare la teiera o usare acqua veramente bollente, in modo da avere di sicuro, dalla razione, 20 tazze di tè buono, forte e questo è possibile con 2 onces [circa 56 grammi, ndr.] di tè trattate in modo corretto."