MIS AVENTURAS ALREDEDOR DEL TÉ

HENRIETTA LOVELL



miradas
salamandra

Henrietta Lovell

MIS AVENTURAS ALREDEDOR DEL TÉ

Traducción del inglés de
Eugenia Vázquez Nacarino

miradas
salamandra

No preguntes por la historia real:
¿para qué la necesitas?

No estaba en mi equipaje,
ni es lo que llevo ahora.

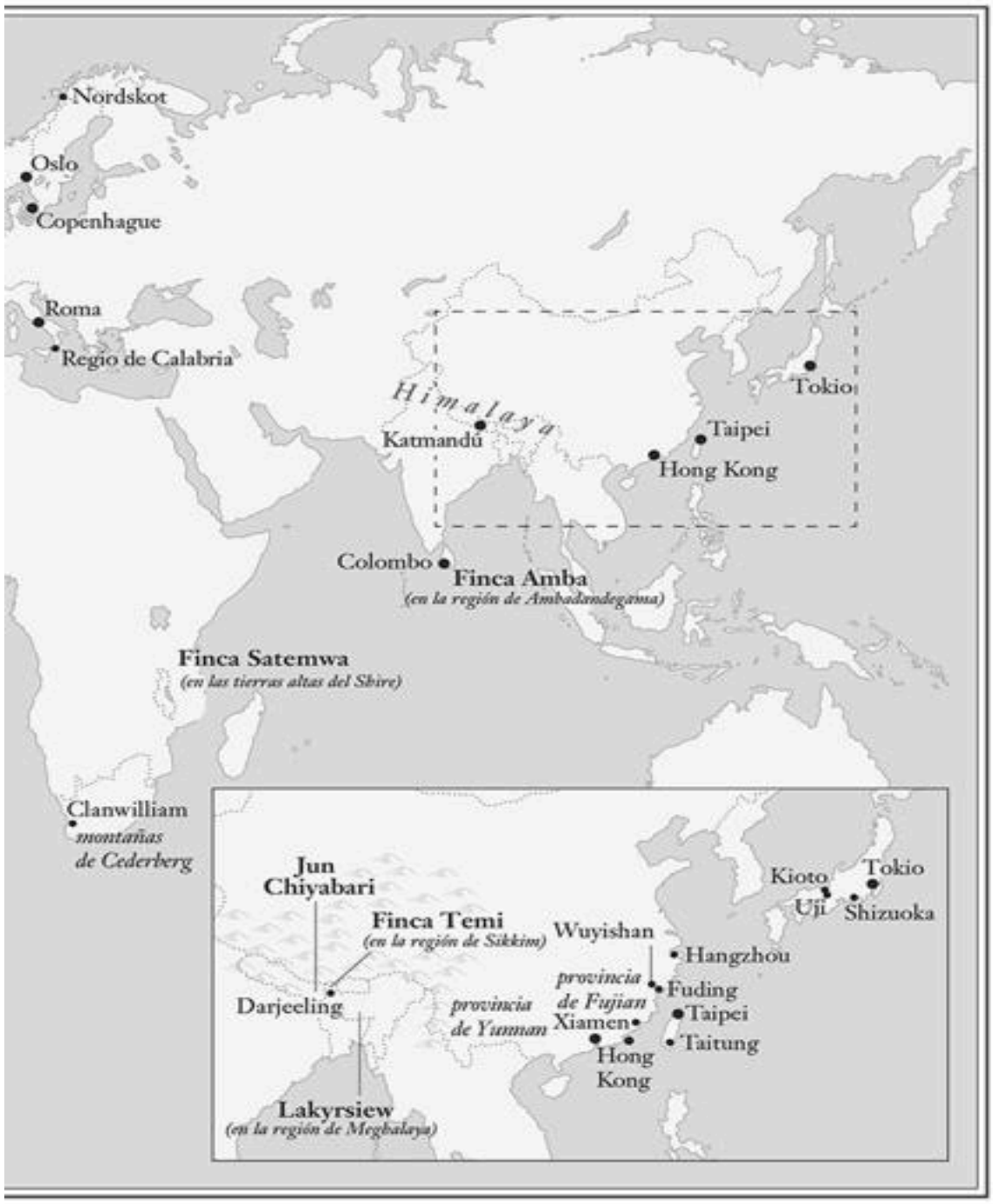
Salgo a navegar,
con un cuchillo, un fuego azulado,

suerte, palabras amables
que aún sirven, y la marea.

MARGARET ATWOOD,
Historias reales

Mapa de localizaciones


Samye Li
Beeswing
Londres
Tregothnan
Par
San Sebastián
Tarragona
condado de
Sonoma
Tarrytown
Nueva York
San Francisco
West Hollywood
Nueva Orleans
Michoacán
N
O
E
S


Nordskot
Oslo
Copenhague
Roma
Regio de Calabria
Himalaya
Katmandú
Tokio
Taipei
Hong Kong
Colombo
Finca Amba
(en la región de Ambadandegama)
Finca Satemwa
(en las tierras altas del Shire)
Clanwilliam
montañas
de Cederberg
Jun
Chiyabari
Finca Temi
(en la región de Sikkim)
Darjeeling
Lakyrsiew
(en la región de Meghalaya)
provincia
de Yunnan
Wuyishan
provincia
de Fujian
Xiamen
Hong
Kong
Hangzhou
Fuding
Taipei
Taitung
Kioto
Uji
Tokio
Shizuoka

Prólogo

Desde las tierras altas del Shire en Malawi, pasando por las estribaciones del Himalaya, hasta los jardines ocultos de Wuyishan en China, recorro el mundo en busca de los tés más extraordinarios, las hojas de la *Camellia sinensis*. También persigo hierbas y flores raras, desde la pálida flor del almendro marcona en España hasta el rooibos rojizo como la herrumbre de los desiertos semiáridos en las Cederberg sudafricanas.

La búsqueda no acaba nunca. En 2004 puse en marcha Rare Tea Company, un pequeño negocio independiente con sede en Londres, para compartir mis descubrimientos en el mundo del té. A lo largo de los años me he enamorado muchas veces, de muchos tés distintos. Soy caprichosa, pero decididamente fiel. Nunca caigo en el desamor. No estoy segura de cómo se hace eso: si he entregado mi corazón a algo, o a alguien, ya no hay vuelta atrás, así que regreso una y otra vez, y es para siempre.

Cuando no estoy visitando agricultores y plantaciones, mis viajes me llevan al encuentro de mis clientes. Así he llegado a algunos de los mejores restaurantes, más allá de los manteles tersos y el fresco de los salones, hasta el calor y el bullicio de las cocinas, con los chefs más fascinantes del mundo. Gracias al té he conocido a contratistas, tatuadores, profesores, actores, atletas, perfumistas,

hoteleros, sumilleres, baristas, pescadores, pilotos y camareros. Con el tiempo se han convertido en amigos y colaboradores. Mi vida se ha consumido persiguiendo, mezclando y compartiendo las más selectas delicias que he encontrado para infusionar. Y, cómo no, he salido escaldada un montón de veces.

Ésta es la historia de mis aventuras en el mundo del té. Espero transmitirte, por poco que sea, el amor que siento por las hojas sueltas. Se trata de una crónica personal e intransferible, más que de un tratado objetivo sobre el té. Es mi historia del té, no *la* historia del té. Quiero hablarte de las maravillas de esta pasión que me mueve y de los lugares a donde me lleva. Hay tanto que deseo contar que podría pensarse en este libro como una confesión de mis amores.

Tal vez la idea de aventurarse en solitario por un país desconocido, sin hablar una palabra del idioma, resulte intimidante. Sin embargo, después de poner a prueba piernas de jirafa recién nacida, puede que sea todo lo contrario. Da una libertad total. Nadie te conoce. No sabes nada. No se espera nada de ti. Cualquier cosa podría suceder.

En la vida que he elegido hay siempre un ansia de aventuras. No sé si ese deseo catalizó mi amor por el té, pero sin duda lo impulsa. La pregunta que más me hacen es cómo fue, qué me llevó a convertirme en la Señora del Té. Así es como me llaman: es lo que hago y lo que soy. Llevo tanto tiempo dedicándome al té que casi he olvidado cualquier otra manera de vivir, o dónde empieza el oficio y dónde acaba la persona. Hay todavía mucho más por aprender y descubrir. Acabo de comenzar, pese a que el tiempo venga arrollando, pisándome siempre los talones. A menudo, cuando

menos me lo espero, me asombra descubrir cuán lejos me he aventurado por esta senda que se perdió en la espesura.

Antes de mi inmersión en el mundo del té trabajaba para una gran multinacional, preparando documentación financiera. Lo sé, suena fascinante, ¿a que sí? Los informes para los accionistas, los procesos de ofertas públicas de venta y los acuerdos de fusión no son los mejores temas de conversación para una cena. Mi plan era dedicarme a otra cosa, algo que me hiciera sentir orgullosa, y quizá montar una empresa de té, pero más adelante. Entonces mi padre cayó enfermo de cáncer. A sus sesenta y cinco años, él también tenía planes.

Abandoné una vida en Nueva York y volví a Londres, para estar en el hospital con él, con frecuencia acurrucada en el borde de su cama. Recostaba la cabeza y él me acariciaba el pelo. El cáncer se le extendió rápidamente al cerebro. Invertimos los papeles, y era yo quien me sentaba junto a su cama y le acariciaba el pelo. Caían copos de nieve grandes, esponjosos y cinematográficos sobre el Hospital Royal Marsden la tarde en que exhaló su último aliento. Murió a los tres meses de que le diagnosticaran la enfermedad. Decidí no volver a la vida corporativa, no demorar más mi inmersión en el mundo del té.

Cuando dos años después yo misma contraje un cáncer, justo mientras ponía en marcha Rare Tea Company, me quité de la cabeza de una vez por todas la idea de que me sobraba tiempo.

Había aprendido mucho de mis años en el mundo empresarial. Mi trabajo me había llevado por todo el mundo. Sabía cómo lograr objetivos y en qué tipo de negocios no quería meterme. No era partidaria del amiguismo, los cenáculos o la idea tácita de que la

ética va después de los dividendos. Quería involucrarme en algo que realmente incidiera en la vida de las personas. No podía seguir mano sobre mano en el palco, contemplando lo que sucede en el escenario. Me propuse trabajar directamente con los agricultores, viajar a sus hogares, entender cómo vivían, brindar mi apoyo en lo que pudiera; pasar de los pasillos grises y las salas sin ventanas atestadas de papeleo a una vida intensa entre serpenteantes carreteras de montaña, jardines de un verde esmeralda y cielos cerúleos.

Por la vía convencional hubiera bastado con comprar té a través de un intermediario, meterlo en bolsitas, ponerles un envoltorio bonito y centrarme en las relaciones públicas y el marketing, pero ¿dónde habría quedado entonces la aventura? Me había enamorado de una hoja preciosa, no de las bolsitas de marras. Encontrar yo misma las mejores plantaciones y trabajar con un modelo de trato directo me enfrentó a las complejidades del transporte mundial, sin el apoyo de un equipo de compras ni de un departamento de logística; sin nadie, al principio. Hubo que crear nuevas rutas de comercio en ambos extremos, del proveedor al cliente. En 2004, pocos británicos conocían el té en hoja. Desde luego mis aventuras no se guiaron por la fría y rígida mirada del sentido común.

1

Fiordo de Solway, suroeste de Escocia

Mis sueños con el té llevaban tiempo infundiéndose, en silencio. Empezaron en el salón de Diana, una majestuosa dama entrada en años que vivía en una casa gris de granito cerca de la costa al suroeste de Escocia. Yo debía de rondar los cinco o seis años, cuando consideró que ya tenía edad para sostener una taza y un platillo. Diana me contaba historias de la India y me servía el té con gran ceremonia en frágiles tazas de porcelana. Me llenaba de asombro y de una felicidad aterradora que me confiara algo tan valioso. Con sólo apretar el fino borde entre mis dientecitos podría haberlo triturado. Era un té de Darjeeling, un lugar muy muy lejano que podía paladear allí mismo, en Escocia, manando de la tetera en relucientes y retorcidas hebras de ámbar. Un vapor perfumado ascendía de aquellas hojas cosechadas en las laderas de montañas calurosas donde se columpiaban los monos, mientras yo miraba hacia las frías colinas de pastos ásperos en los que pacían las ovejas.

Pasábamos todas las vacaciones en el condado de Dumfries, donde teníamos familia con espacio para que los niños que veníamos del enclaustramiento de Londres corriésemos libres. El pueblo donde vivían mis abuelos se llama Beeswing y, en comparación con las

desaliñadas calles adosadas del sur de la capital, era un paisaje de cuento de hadas. Bajábamos en tropel del coche cargado del humo de los cigarrillos después de ocho horas de viaje y aparecíamos en una granja con terneros de lengua áspera y pliegues aterciopelados detrás de las orejas y bosques tupidos de helechos húmedos. A la hora del té, visitábamos al resto de la familia, por turnos. A los niños nos mandaban a jugar en la nieve o a buscar grosellas, frambuesas o fresas silvestres y a montar campamentos entre los helechos. Los adultos tomaban el té hasta que se hacía una hora decente para empezar con el whisky.

En casa de Diana era distinto. Nos vestían con nuestras mejores galas y nos restregaban las uñas con un cepillo. En casa de otros parientes a veces nos daban zumo de naranja concentrado, el té se reservaba para los adultos, pero en casa de Diana a la hora del té sólo se servía té. Cualquier otra cosa a ella le habría parecido un disparate. Aunque nos ofrecía un trozo de tarta, nos daba té. Todavía siento el temblor de la taza tintineando sobre el platillo. Me aterrorizaba derramar una gota en la moqueta azul celeste del salón o en el sofá amarillo canario. Diana me inspiraba un respeto reverencial. Tenía una voz imperiosa, que el loro gris africano imitaba desde el ventanal del comedor mirando hacia la grava del sendero de la entrada.

Traían el té al salón en un carrito plateado. Las delicadas tazas y los platillos tenían motivos florales pintados a mano. Sabía que había otro juego de té en la cocina; ése era el que me fascinaba de verdad, con sus dragones verdes persiguiéndose alrededor de las tazas, pero por desgracia aquél se reservaba para el desayuno. Sería

ridículo pedir que usaran la vajilla del desayuno para el té de la tarde.

Diana siempre servía darjeeling. Era hija del Raj y había crecido en la India, donde pasaba los calurosos meses de verano en las frescas colinas de la región del té. Ella lo tomaba sin leche, y yo la imitaba. Era dorado, floral, amargo, adulto y extranjero, y a mí me encantaba. Me gustaba igual que me gustaba el whisky: eran sabores exóticos reservados para los adultos. En mi familia se esperaba que todos los niños hiciéramos de camareros en cuanto demostrábamos ser capaces de no derramar las bebidas. Sin embargo, a mí nunca se me hubiera ocurrido beberme una copa entera. Le daba un sorbito, nada más, como premio por mi esfuerzo.

Me parecía extraordinario que, tan pequeña, me ofrecieran una taza de té para mí sola. Lo bebía con cuidado, sentada en silencio, esperando a que me desterraran al jardín a recoger fruta o, en invierno, al suelo delante del fuego a mirar libros ilustrados de la India.

Era una tortura exquisita sostener en equilibrio la taza con el platillo, y un plato de tarta en el regazo, con mi vestido bueno, aguantando el picor del fruncido. La tarta estaba rica, pero me la comía rápido para acabar cuanto antes y concentrarme en tomar el té paladeando cada sorbo. Sabía a tigres y elefantes, a hombres con espléndidas joyas y turbantes de seda, a montañas verdes y aventura.

Hasta los veintimuchos no caí rendida por otro té. Era un oolong que tomé a bordo de un junco en el puerto de Hong Kong, donde fui por un viaje de negocios cuando trabajaba en la multinacional, y todavía puedo saborearlo. La ciudad nocturna se alzaba ante mí en

estáticos fuegos artificiales de neón, con el reflejo de las luces sobre el agua negra silenciosa y quieta. El oolong era un Tie Guan Yin, un «Diosa de Hierro de la Misericordia», que me ha llevado a muchas aventuras desde que aquella noche me cautivó con su belleza. Quedé atrapada de por vida, irremediablemente, en un maravilloso afán.

Entre el salón en Escocia y aquel junco en Hong Kong hubo un paréntesis en el que todo parecía más de lo mismo. Cualquier té pasaba sin pena ni gloria. Había olvidado a Diana, muerta tiempo atrás, y al loro gris del ventanal, y el darjeeling, pero bastó un sorbo de aquel oolong para que todo me volviera a la memoria. Lo recuerdo con tanta claridad porque, pese a las luces del puerto y los edificios resplandecientes, me descubrí en otro lugar: sentada en el borde de un sofá amarillo canario. Lamenté haberme perdido tantos momentos de placer a lo largo de aquellos años.

Sabes lo que se siente al reencontrarte con un libro favorito que había caído en el olvido, o con una película genial que llevas sin ver décadas, o cuando te viene a la cabeza una vieja canción: vuelve a inundarte el mismo placer de antaño. Y yo no sólo había olvidado la canción, sino que ni siquiera me acordaba de que el grupo existiera.

Desde entonces, el té ha sido mi banda sonora y mi historia. Sueño con el té cuando no lo estoy bebiendo. Siempre lo tengo a mi lado, mi más leal compañero. No concibo una mañana sin él, mucho menos un día entero. Privarme del té sería para mí una terrible tortura que no podría soportar. Pero sólo me he sentido así, y tan obsesivamente, desde que descubrí el té bueno de verdad. Es como darse cuenta de que el café es algo más que unos gránulos instantáneos. Como saborear un filete cuando sólo has conocido las

hamburguesas de carne procesada. Como un taco de Lincolnshire Poacher, una rodaja de brie o unas escamas de parmesano después de toda una vida de lonchas individuales de queso naranja envueltas en plástico. No se puede comparar una taza de té en bolsitas de producción industrial con una taza de té de hojas a granel, recogidas y elaboradas a mano.

Ocurrió en un junco de Hong Kong. Y en los años siguientes empecé a investigar y explorar. Viajé a las grandes regiones productoras de té del mundo y a algunas de las más pequeñas y olvidadas. Busqué nuevas denominaciones de origen. Hablé con agricultores y fabricantes, con expertos, maestros y recolectores, con gerentes y camareras de un sinfín de teterías, y con casi todas las personas cuya vida giraba en torno al té. Como ahora la mía. Tardé años en llegar aquí. He titubeado. En Escocia dirían que tonteé. Tonteé de lo lindo.

Mientras la nieve se transformaba en lluvia en Wandsworth Common, enterramos a mi padre en un ataúd de cartón que yo había pintado, tal como me pidió, imitando un paquete de su marca de cigarrillos de toda la vida. Era de un rojo intenso que barnicé con esmero, ribeteado con pan de oro. Junto a su tumba, decidí dejarme de tonterías. Iba a lanzarme de cabeza al mundo del té.

2

Fuding, Fujian, China

Todos los tés proceden de la *Camellia sinensis*, un arbusto que, si se dejara en estado silvestre y sin recolectar, crecería hasta convertirse en un árbol frondoso y espigado. Dónde crece, cómo se cuida, cuándo y cómo se cosecha y, lo que es más importante, cómo se elabora la hoja, determina qué tipo de té será. De la misma hoja podrías hacer té blanco, verde, oolong, negro o pu'er. El pu'er se fermenta. El té negro se oxida por completo para darle una profundidad más rica y tánica. El té verde se procesa ligeramente para revelar matices más sutiles y vegetales. El oolong se sitúa en un ingenioso término medio. En cambio, el té blanco... En el té blanco está el origen, el brote intacto, secado y punto, y que conserva por tanto las notas más suaves de la hoja fresca, limpia y herbácea.

El té blanco es el principio del espectro, el principio de mis aventuras en el mundo del té y también de mis días, con el té de la cama. Por supuesto, podría estar hablando de cualquier té que tomara en la cama. Tal vez un té en una fría tarde de domingo en invierno, con un libro. La taza caliente que nos acercamos al pecho mientras la oscuridad hace desaparecer la habitación más allá del

charco de luz de la lámpara sobre la mesilla de noche. Ése es un buen momento para tomar té, sin duda, pero el té de la cama al que me refiero aquí es esa primera taza de té de la mañana. La que te llevas a la cama o, si tienes suerte, la que te traen. Esa taza que tomas con los ojos entrecerrados, en silencio. A mí me gusta arrancar el día con calma, más como la cigarra que como la hormiga.

Casi siempre es White Silver Tip, Punta Blanca Plateada. Hay variaciones, por supuesto; no siempre me despierto en el mismo sitio, en el mismo país, en la misma cama. Pero cuando estoy en casa, es mi primer deseo. Vivo cerca de una iglesia, y las viejas campanas tocan cada hora en la torre. En las épocas buenas me despierto con su suave tañido y apago el despertador antes de que me incordie.

El hervidor está junto al grifo de la cocina. Vacío el agua que haya sobrado y vuelvo a llenarlo con la cantidad justa de agua fresca para la tetera. No me hace falta mirar; es un gesto tantas veces repetido que sé cuándo cerrar el grifo. A menos que sea pleno invierno y fuera aún esté oscuro, ni siquiera enciendo las luces. Tengo un hervidor con regulador de temperatura que puedo ajustar a mi gusto, pero ahora conozco tan a fondo el sonido del agua que oigo cuándo está en el punto ideal.

Mientras arranca a hervir, con una cucharilla me pongo el té en la palma de la mano, calculando a ojo la medida, y siento el tacto de los sedosos brotes plateados antes de echarlos a la tetera. Pongo la tetera junto a la taza en una bandejita decorada con un dibujo de abedules blancos. Me quedo ahí un instante, mirándome los pies sobre las tablas del suelo pintadas de blanco, conforme mis ojos se

adaptan a la penumbra, y aguzo el oído. Cuando el agua me susurra que está lista, la vierto en la tetera y vuelvo a la cama.

Me sirvo media taza y, sosteniéndola entre ambas manos, me la acerco a la cara para aspirar el té antes de probarlo. El aroma a la hierba segada y a la tibieza del heno al sol me transportan a las montañas de Fujian, a la localidad de Fuding y al olor de la hoja recién cosechada secándose en los bastidores de bambú. Doy sorbitos mientras está aún muy caliente, contemplando absorta los tejados, la mirada perdida en el cielo. Los pájaros vuelan a ras.

Ir en busca del White Silver Tip fue una de mis primeras aventuras. Cada mañana vuelvo justo al lugar donde empezó todo, en las cumbres de Fujian, al sureste de China. Llegar a las plantaciones de Fuding, donde se cultiva el té blanco más famoso del mundo, fue un largo viaje que parecía atravesar tanto el tiempo como el espacio. La primera vez que estuve allí, a comienzos del siglo XXI, llegué por una carretera muy vieja y sinuosa.

Antes de emprender mi andadura en el mundo del té, mi trabajo me llevó a China, justo cuando el país empezaba a abrirse un poco. Tuve la oportunidad de visitar lugares imposibles sobre los que sólo había leído.

Imagina que tienes una obsesión con el vino. Has leído todos los libros que han caído en tus manos sobre el tema y has hablado sin cesar con todos los expertos que has tenido ocasión de conocer, pero nunca has visto una viña. En Francia ha habido una revolución —no tan difícil de imaginar— y las fronteras llevan cerradas un siglo o más. Puede que hayas conocido París, pero ha sido prácticamente imposible visitar la campiña durante generaciones. Los famosos viñedos de Champaña y Burdeos son meras leyendas; el valle del

Loira, un cuento de hadas. Las técnicas ancestrales y la artesanía suenan a fábula a medida que se pierden en el pasado.

Y entonces el régimen comienza a suavizar las restricciones, y se abre la oportunidad de viajar a la campiña y explorar la región donde se elabora el vino. Da la casualidad de que estás trabajando en Francia y, de repente, puedes alquilar un coche e ir a la Champaña por primera vez desde que a nadie le alcanza la memoria. No ha sido posible hasta ahora; de hecho, a la mayoría de la gente sensata le sigue pareciendo imposible. Pero si vas, todo allí está por descubrir.

Eso es lo que ocurrió en mi primer viaje a Fuding. Sin ser un camino trillado, ahora lo conozco bien y he visto cómo se hacía mucho más fácil recorrerlo.

Había llegado el día anterior a la ciudad de Xiamen. Fue una de las primeras ciudades a las que concedieron un régimen especial para comerciar con Occidente tras la Revolución Cultural. Se convirtió en el nuevo puerto marítimo desde el que se enviaba uno de los mejores tés del mundo, que durante mucho tiempo no había ido a ninguna parte. Como en muchas ciudades chinas, apenas había planificación urbanística, y emergían enormes rascacielos de cristal y acero entre bloques de cemento derruidos y tendederos con la colada. Inmensas autopistas las atravesaban, las rodeaban y las surcaban desde arriba. Las noches brillaban con las luces de neón y los días se apagaban con el polvo y la contaminación. Tanto de día como de noche había ruido, entre el jaleo de las bocinas de los vehículos y las explosiones que parecían truenos, pero en realidad eran edificios que se demolían para construir otros más altos.

Al día siguiente viajé a Fuzhou, y desde allí fui hasta Fuding. Había alquilado un coche, pero no sé conducir. El hombre a quien contraté para que me llevara, con un corte de pelo demasiado juvenil para su edad, escuchaba en la radio una música pop estridente hasta el punto de la tortura. Cuando le pedí que la apagara —con mímica, porque no podíamos comunicarnos en ningún idioma—, me lanzó una mirada fulminante por el retrovisor. Sin embargo, incapaz de mantener la hostilidad durante las cuatro o cinco horas del viaje, pronto se puso a canturrear por lo bajo para romper el silencio.

A medida que subíamos, el gris iba dando paso al verde. El aire se aclaró. Salir de la ciudad fue como avanzar lentamente en una máquina del tiempo. El ruido y el caos retrocedían con el transcurso de las horas y me dio la impresión de estar atravesando milenios, dejando atrás arrozales y bosques de bambú.

El té es originario de China y crece a gran altitud, como el cacao en los Andes. Los bancales de la montaña estaban tupidos y llenos de verdor. Los recolectores de té —conocidos como «espigadores»— recorrían despacio los arbustos arrancando los brotes de la primavera. Llevaban sombreros de bambú para protegerse del sol, igual que habían hecho durante miles de años. Contemplando el paisaje, me era imposible situarme con certeza en el presente. No había tendido eléctrico.

En el pueblo, las calles estaban repletas de humildes talleres donde se procesaba el té. La gente caminaba por las callejuelas con enormes cestas de hojas frescas atadas a la espalda. Asomándome a través de las puertas abiertas a los interiores tenebrosos, alcancé a ver cómo enrollaban las hojas en woks sobre brasas de carbón. Las mujeres se sentaban en los portales a separar los brotes de las

hojas: las puntas plateadas que yo iba buscando. Tenía un nombre escrito en chino en un trozo de papel, y se lo enseñé a una de las mujeres que me había mirado con curiosidad. Asintió con la cabeza, sonrió y empezó a hablar muy rápido. Llamé con una seña al chófer, que se acuclilló delante de ella y la escuchó. Luego le dio las gracias y volvimos al coche para seguir las indicaciones que acababa de darle.

Seguimos conduciendo, por carreteras serpenteantes bordeadas de arbustos de té, hasta lo alto de una colina redonda, donde se alzaba un reducido conjunto de edificios de madera y hormigón. El chófer detuvo el coche y se giró en su asiento para mirarme, pero no dijo nada. Me bajé y miré la sucesión de bancales de té que se extendía en todas direcciones hasta el horizonte. Aquí y allá en los campos había pequeños grupos de gente. Entrecerré los ojos bajo el sol radiante. De los edificios salió un hombre, de unos cuarenta y muchos años, alto y vestido con camiseta y vaqueros. Le entregué un segundo papel donde, se suponía, explicaba que tenía curiosidad por ver la cosecha de las puntas plateadas. Asintió solemnemente mientras lo leía, me miró llevándose una mano a la boca como para contener las palabras, y luego me hizo una seña para que lo siguiera. Desde entonces trabajamos juntos.

Me llevó a ver a los recolectores, a pasear entre ellos y a contemplar la delicada labor. Por lo general, el mejor té que se cosecha —a mano, con destreza, no con una tosca máquina— son dos hojas y la yema recién formada que, si se dejara, se convertiría en el siguiente par de hojas. La cosecha de White Silver Tip requiere ir un paso más allá de esos cuidadosos manojos, hasta el delicado pellizco con el que sólo se arranca el cogollo, apenas un par de

centímetros de las preciosas hojas nuevas. Este té se recoge brote a brote de la punta de cada nuevo tallo.

Bai Hao Yinzhen —«Aguja de Plata», o como yo prefiero llamarla, White Silver Tip, Punta Blanca Plateada, que suena más suave— es la primera yema sedosa que da en primavera la variedad da bai («gran blanca»). Se cosechan durante un breve período de unos cinco días al comienzo de la primavera, por norma entre el 20 de marzo y el 5 de abril, cuando están a punto de desplegarse pero aún no se han abierto. Vi cómo los iban arrancando minuciosamente los recolectores de té más experimentados; ancianos, en su mayoría, con el rostro surcado de arrugas cuando sonreían. Sólo las mujeres me dedicaron sonrisas tímidas. A principios del nuevo milenio, vestida de rojo como una novia china, debía de parecerles estrafalaria. Los hombres guardaban las distancias; algunos de los más mayores me miraban con desconcertada curiosidad. No llego al metro setenta, pero descollaba entre la gente.

A la hora del almuerzo todos volvieron a la granja, donde se sentaron juntos alrededor de unas bandejas redondas de bambú. Comimos huevos cocidos en una sopa azucarada y bebimos la cosecha seca del día anterior, que echaban suelta en vasos altos. Las puntas plateadas se quedaban suspendidas en la superficie, como gotas de un verde pálido, hasta que el agua penetraba en sus sedosas profundidades y, empapadas, se hundían.

Hablando en voz baja, algo que parecía imposible en la ciudad, los recolectores examinaban los brotes recién cosechados y retiraban cualquier hoja o tallo ajeno. Acto seguido, las puntas plateadas se ponían a secar al suave sol de la tarde. Se colocaban en largos bastidores de bambú para captar la mejor luz; los tejados de las

casas, los senderos y los bancales se cubrían de té. Cuando se ponía el sol, se traía el té dentro y los bastidores se apilaban como literas. Algunos años, cuando hay mucha humedad en el aire, acaban el secado con la ayuda de fuegos de leña, lo que añade al sabor un sutil matiz ahumado.

Aquel primer viaje, el firmamento estaba despejado y lleno de estrellas. Mientras caía la noche, nos sentamos a beber las fragantes hojas a la luz de la luna, escuchando los silenciosos jardines que colgaban ante nosotros como un biombo de seda descolorido.

En 2016, arqueólogos de la Academia China de las Ciencias analizaron materia vegetal hallada en la tumba del emperador Jing, de la dinastía Han, fallecido el año 141 a. C., y descubrieron el té más antiguo del mundo. Según los testimonios que se conservan fue un gobernante íntegro, que redujo los impuestos para aliviar cargas a los pobres, disminuyó el poder de la aristocracia y acortó las penas de cárcel. El té que encontraron en su sepulcro era el White Silver Tip, que este emperador liberal e ilustrado apreciaba tanto y le tenía tanta estima que ni siquiera quiso abandonarlo a la hora de la muerte, igual que a mí me da la vida.

Fue el único té que me sentía capaz de tomar durante la quimioterapia, tan suave como para no marearme cuando mis entrañas se rebelaban contra todas las sustancias químicas nocivas que me pululaban por la sangre. Era el único bálsamo delicioso que mi estómago admitía.

A menudo se considera que el té verde es mejor que el negro porque está menos procesado y retiene niveles más altos de antioxidantes. Sin embargo, el té blanco es el menos procesado de todos y el que contiene más nutrientes saludables. Se utiliza en

cremas para la piel y en Australia experimentan con él como tratamiento para el cáncer de piel. No sé hasta dónde llegan sus propiedades medicinales. Soy una amante del té, no una científica. Pero a mí me encanta y me hace sentir bien.

Los beneficios para la salud resultan atractivos, desde luego, aunque fue el increíble sabor lo que de entrada me atrajo hacia las legendarias tierras que rodean Fuding. Se pueden conseguir tés blancos industriales en bolsita; quizá alguien haya probado el té blanco en una sedosa malla sintética, o incluso a granel, y me tome por mentirosa, porque no era ni dulce ni delicioso, pero es que hay tantas categorías de té blanco como de vinos blancos. Con frecuencia no se recogen en primavera, sino de brotes tardíos (retoños) del arbusto. Y no en todas las plantaciones se produce el mismo té.

A lo largo del año, la planta seguirá dando brotes, pero sólo esas primeras yemas nuevas albergan la dulce emanación de la primavera. Los arbustos del té han estado hibernando durante el gélido invierno. Todos los azúcares del verano se han almacenado en las raíces para sostener la planta durante esos largos meses oscuros, a la espera de la primera pálida luz primaveral. El arbusto del té utiliza esos azúcares almacenados para desarrollar esas primeras hojas nuevas, hojas que todavía no han recibido las suficientes caricias del sol para desplegarse. Y al no haber empezado aún a hacer la fotosíntesis y a convertir esos azúcares en energía, los brotes poseen esa dulzura tan singular.

En un viaje en busca de esas puntas plateadas, me bajé de un avión en un pueblo remoto de la provincia de Fujian, en plena noche. Era un pequeño aeropuerto local, iluminado por luces blancas

fluorescentes, con el suelo, el techo y las paredes cubiertos de baldosas blancas con manchas de moho que iban del amarillo al marrón. Estaba sola y nunca había visto en persona al granjero que había prometido venir a buscarme. Yo aún no hablaba chino y sólo nos habíamos comunicado por correo electrónico, a duras penas. Es fácil imaginar mi alivio cuando vi que estaba allí, un tipo delgado con un traje raído, sosteniendo un cartel con mi nombre. Mientras caminaba hacia él, no dejaba de esquivarme con la mirada, como si le estorbara. Me volví hacia atrás para ver qué observaba, pero sólo distinguí el tumulto de pasajeros que entraban en el vestíbulo de llegadas. Seguí andando hacia él y me echó una ojeada fugaz antes de alargar de nuevo la vista por encima de mi hombro. Cuanto más cerca estaba, más me rehuía. Finalmente nuestras miradas se encontraron y en su cara vi el abatimiento cuando le tendí la mano. Fue tan evidente el chasco que se llevó al darse cuenta de que el cliente británico con quien se comunicaba desde hacía meses era una mujer, que me reí mientras nos estrechábamos la mano, desconcertando aún más al pobre hombre.

Tal vez cabría esperar que mi nombre, Henrietta, me delatara. Supuse que sabría que era un nombre de mujer, pero ¿por qué un granjero chino iba a tener la menor idea de nombres británicos, o de cualquier otro nombre extranjero? Su cultura, su lengua y su escritura son totalmente distintas. Aunque cada vez es más frecuente que los chinos que tratan con Occidente elijan un nombre en inglés, no siempre son nombres reconocibles para nosotros. A menudo son cadenas de letras de nuestro alfabeto que se combinan en un sonido agradable. ¿Por qué ser Bob cuando puedes ser Starry?

No llegué a comprarle té a aquel granjero. Su nombre inglés era un David bastante soso, pero eso no podía reprochárselo. Tampoco fue porque no estuviera acostumbrado a hacer negocios con una mujer y porque al principio titubeara. Cuando advirtió que yo era Henrietta, hizo de tripas corazón y me puso buena cara. China es una meritocracia en el comercio; si una mujer puede hacer negocios serios, es bienvenida. Culturalmente no es imposible, aunque sea menos común. Ojalá me hubieran dado el mismo margen de maniobra en la sala de juntas de una empresa o durante mis primeras incursiones para operar en Japón.

La única verdadera dificultad con que me he encontrado en China por ser mujer es la costumbre de escupir. En todas las salas de degustación de los jardines de té hay una escupidera, ya sea una vieja y abollada de latón o un flamante recipiente de acero inoxidable, colocada en el suelo junto a la mesa donde se degustan las distintas variedades. Tiene una boca ancha y un cuello estrecho, para que se pueda escupir fácilmente dentro sin ver el fondo. Suele estar a la altura de la cadera y sirve para que el catador no tenga que tragar con la boca llena, como un sumiller cuando cata vinos. Mientras que un experto en vino se emborracharía si tragara cada vino que prueba, un catador de té se colocaría. Y quiero decir que se colocaría de verdad. Todos esos increíbles sabores y la cafeína pueden mandarte al séptimo cielo.

Las primeras veces que fui a China, cuando degustaba té no conseguía armarme de valor para escupir. Por encima de todo, me daba pudor. Era una mujer joven rodeada de hombres desconocidos que no me quitaban ojo: me ruborizaba y no me atrevía. Tragaba. Al final de aquella degustación no podía dejar de sonreír y me sentía

capaz de caminar por cualquier superficie de la habitación del hotel; las paredes y el techo no suponían ningún reto en mi estado de euforia. No dormí en varios días. El té y el desfase horario me mantenían tan revolucionada como Jack Kerouac puesto de anfetamina cuando escribió *En la carretera*. Ojalá me hubiera dado a mí por escribir una novela de culto en lugar de ponerme a enviar cadenas de correos electrónicos confusos...

Ahora he aprendido a escupir discretamente, como si fuera lo más normal del mundo. Con algunos tés me parece un pecado, son demasiado buenos. Desperdiciar la expresión más exquisita de una planta, de una cosecha, de un paisaje lanzando la labor de un artesano en una escupidera de metal abollada todavía me duele horrores. Pero a todo lo que no sea sublime puedo renunciar. Cuando hay cientos de remesas de té por probar, sería una locura ceder a mi codicia o a mi sentido del decoro. Eso sí, le doy la espalda a cualquier caballero extraño en la sala. Una dama del té debe conservar un halo de misterio. Y hay cosas que es mejor dejar a la imaginación.

No compré el té de David porque me pareció que no era nada extraordinario. No es sólo un método de producción o una variedad específica lo que le da al té el mejor sabor. Puede haber tés con el mismo nombre, que proceden del mismo lugar y se elaboran más o menos siguiendo el mismo método, pero no todos son iguales. No desestimes un tipo de té si sólo lo has probado una vez. Descartar el té blanco, por ejemplo, después de haber probado una sola remesa sería igual que probar un vino blanco y tachar todo el vino blanco como si fuera una cosecha defectuosa por culpa de una única botella. Quizá no sabías cuál comprar, no querías arriesgarte

demasiado o simplemente probaste el que te quedaba más al alcance; por la razón que fuera, el más delicioso no llegó a tus manos. Cuando lo encuentres, lo sabrás.

Volviendo a mi té de la cama, la primera media taza de White Silver Tip es sólo una infusión ligera, no lista del todo. Me gusta la caricia de esos primeros sorbos en los que prima sobre todo el aroma: suave, plateado, evasivo. Lo preparo a 70 °C para que no esté demasiado caliente y beberlo enseguida. Desaparece en un abrir y cerrar de ojos. Todavía queda té en la tetera para otra taza, que para entonces ya ha reposado hasta alcanzar una dulzura un tanto terrosa. Se vuelve más audaz y yo estoy más presente. Sabe al verdor dulce de los brotes de primavera. Nunca me decepciona, jamás. Cada mañana me deleito en su delicioso y delicado sabor.

Una vez se termina el té, estoy despierta. Despierta del todo. Si hay tiempo, uno de mis mayores lujos es hacer una segunda infusión con las hojas y volver a la cama para tomarla sin prisa. El agua penetra más profundamente en la yema, hasta el tierno corazón del brote. En esos instantes se me ocurren las ideas más disparatadas y sueño con aventuras estrafalarias. ¿Cómo sería mezclar oolong de Wuyishan con un té negro nepalí enrollado a mano? ¿Y si llevamos té a granel a un festival de música en un desierto americano? ¿Podría recorrer en moto el Himalaya desde China hasta la India? ¿Me iré de Londres para vivir junto a un lago y beber té tumbada sobre los cálidos tablones de un viejo embarcadero, mientras escucho el vaivén del agua?

Normalmente no tengo tiempo de disfrutar de esa segunda infusión en la cama. Algún día llegará, pero siempre hay tiempo para otra tetera. A menudo la tomo mientras me maquillo, justo antes de

salir de casa. Mis tazas de té siempre acaban ribeteadas con medias lunas de carmín. Esos primeros momentos en la cama al comienzo del día están llenos de posibilidades. Con los últimos sorbos antes de marcharme soy consciente de que puede pasar cualquier cosa. Incluso en los mejores días, es probable que algo se tuerza. Pero tengo el poder de empezar el día con un té hermoso de verdad.

Cómo preparar té White Silver Tip

Basta con 2 g de hojas de White Silver Tip por taza (150 ml), pero 2,5 g no hacen daño. Pon el agua a una temperatura de entre 70 y 75 °C y deja reposar de uno a tres minutos, según tu gusto.

La segunda infusión es mejor más corta, puesto que el cogollo se ha ablandado y el agua penetra más fácilmente en las tiernas hojas interiores. A veces hago una infusión fría con la tercera, vertiendo las hojas de la tetera con una taza de agua fría en un tarro de mermelada que guardo tapado en la nevera. Es un refrescante vaso de té helado cuando llego a casa por la tarde.

En lo más crudo del invierno, cuando se me quedan las manos blancas del frío en lo que tardo en regresar a la cama, me apetece una taza más caliente que estrechar contra mi pecho. Aumento la temperatura del agua a 80 °C, pero lo dejo reposar menos tiempo.

Para una explicación más detallada de cómo preparar una buena taza de té, ve al final del libro.

También se puede infusionar el té en alcohol, en lugar de en agua. Ahora parece un buen momento para celebrarlo con un cóctel. El White Silver Tip Martini es uno de mis favoritos: sencillísimo, delicioso a más no poder y ayuda a concebir el té desde una óptica completamente nueva.

White Silver Tip Martini

Para cada copa necesitarás:

3 g de té White Silver Tip (también llamado Aguja de Plata), o podrías utilizar un té blanco de hoja entera como el Bai Mu Dan, «Peonía Blanca»

60 ml de buena ginebra limpia y simple, como la siempre excelente Beefeater

Coctelera o tarro de vidrio

Hielo

Copa de cóctel o copa de vino con borde fino

Colador de té

Mezcla el té White Silver Tip con la ginebra y remueve un poco para que las hojas queden sumergidas en el licor. Espera cinco minutos.

Mientras tanto, enfría el vaso con hielo y un poco de agua.

Llena de hielo la coctelera o el tarro de vidrio y cuela dentro la ginebra. Si no quieres agitar, puedes utilizar una cuchara para remover con suavidad la ginebra y el hielo,

enfriando y diluyendo poco a poco. Creo que esto es mejor que agitarlo enérgicamente, con permiso de James Bond. Tal vez sea un tipo guapo, pero también es un asesino despiadado y misógino. Si agitas, se desprenden esquirlas de hielo, que dan pie a una dilución incontrolada y errática, y esas astillas gélidas hacen la bebida más agresiva. Remover con delicadeza es... en fin, más delicado. El resultado es una bebida mucho más suave. Lleva algo más de tiempo que un agitado rápido, pero es lo que suele ocurrir con los mejores placeres de la vida.

Vacía el agua helada de los vasos y sirve (dejando el hielo en el tarro o la coctelera).

Las maravillosas notas dulces y herbáceas del té combinan de fábula con los ingredientes botánicos de la ginebra. No es necesario añadir vermut seco, angostura, aceitunas o un toque de limón. Queda perfecto tal cual: limpio y equilibrado.

Si te apetece preparar de más para compartir, utiliza 25 g de té por cada botella de 750 ml de licor y déjalo en infusión durante quince minutos.

Para que se conserve durante más tiempo, cuela la ginebra dos veces, primero con un colador de té y luego con un filtro de café sin blanquear en un embudo, con el que atraparás hasta los posos más minúsculos. Así podrás guardar la ginebra indefinidamente, sin que se estropee... si es que puedes resistirte a beberla, claro.

3

Hotel Claridge, Londres

El té de la cama en el hospital venía en un vaso de plástico fino, pensado para tomar agua fría, que cedía entre mis manos cuando el líquido caliente desestabilizaba las paredes. Era insípido, sabía sobre todo a leche aguada. No podía beberlo y no se me ocurría cómo iba a recuperarme. Después de la operación necesitaba el té más que nunca. Necesitaba salir de allí. Sé que las enfermedades de los demás pueden resultar sumamente tediosas y no voy a entrar en detalles escabrosos, pero te pido que, si puedes, me acompañes en estos pasajes incómodos de la travesía. O sáltate unas pocas páginas. No te lo reprocharía. Son unos escollos que no hace falta seguir para llegar al hermoso lugar que me gustaría enseñarte.

El cáncer suele sacudir un poco las cosas. Puede apoderarse no sólo de tus células y tu energía, sino de todo lo que te rodea.

La primera vez vino de golpe. El cáncer se estaba extendiendo con rapidez y empezaron a tratarme con quimioterapia a los pocos días de saber la noticia. Fue en 2004, cuando acababa de fundar Rare Tea. Volvía de conseguir los primeros contratos para comprar cosechas en China y me diagnosticaron cáncer de mama. Pasé la quimio, después la operación, que me remodeló un poco el cuerpo, y

después la radioterapia. Luego vino un nuevo tratamiento intravenoso que no estaba disponible en el NHS, el Servicio Nacional de Salud británico, que un amigo oncólogo de Estados Unidos me recomendó encarecidamente si quería seguir con vida. Había que pagar para iniciar el tratamiento: decenas de miles de libras que no tenía. Mi pareja de entonces recaudó el dinero y, gracias a la amabilidad de desconocidos en su trabajo, pude empezar. Batallé con ahínco para que el NHS lo financiara, y gané. A continuación vinieron cinco años con otro fármaco diario y controles constantes. La devastadora quimioterapia había acabado con mi tumor, pero también dejó secuelas que todavía arrastro.

Todo eso consumía mucho tiempo. Tantas pruebas y citas y salas de espera y tratamientos y más pruebas... Abrumaba, y pasaba factura. Me prometí que, si llegaba viva al otro lado, no volvería a caer en la ingratitud, en la desilusión o en el abatimiento. Con un 30 % de posibilidades de sobrevivir, sé que tuve una suerte tremenda. Sin embargo, me quedé tumbada en la cama llorando. Me faltaban las fuerzas para levantarme. No veía cómo seguir adelante. Físicamente estaba débil, parecía un ratón gris y escuálido. Aunque al principio tenía buen aspecto, toda pómulos y con el pelo rapado, es difícil sostener la elegancia de la quimio mucho tiempo. Mi andadura en el mundo del té aún estaba dando sus primeros pasos. Las esperanzas puestas en el plan de negocio original parecían una burla. Era muy poco lo que había conseguido. Y todos los ahorros que invertí para poner en marcha el proyecto se habían esfumado.

Pero por lo menos había algo a lo que asirme. Había esperanzas de vivir aventuras. Había un camino por recorrer en el mundo del té.

Eso me salvó. Había lugares a los que ir. Un negocio que construir. Podía ser la Señora del Té, no la enferma.

Cuando por fin conseguí levantarme, me lancé de nuevo, y más a fondo. Confieso que aquellos primeros años me sentía un poco como si me diera cabezazos contra un muro. Nadie quería té a granel. Incluso los restaurantes más decentes servían un té sólo medio decente. Después de la comida venía el café, por supuesto. Probablemente había una polvorienta caja de bolsitas de té encima de la cafetera para los pocos bichos raros que lo pedían, pero desde luego no se los incitaba. Que hubiera teteras era más raro aún. Y donde las había, incluso en sitios con estrellas Michelin y en los grandes hoteles ponían bolsitas dentro de la vajilla.

Me tocó empezar a mover un poco el panorama. Sugerí a unos y otros que, pudiendo servir un té bastante mejor que el que sus clientes tomaban en casa, servían algo sustancialmente inferior. Si ofrecieran café instantáneo, tampoco sería un gran éxito. Me tocó abrir los ojos a la gente y me tocó abrir un mercado que no existía. Era eso o abandonar mi proyecto soñado con el té y volver a un trabajo que no me gustaba, sólo por el dinero. El cáncer me marcó; formidablemente, según algunos. Me había dotado de un coraje desconocido, o quizá me había quitado el miedo. ¿Qué era lo peor que podía pasar?

Diez años después, el cáncer me amenazó de nuevo. Para entonces yo tenía una vida espléndida y un próspero negocio en torno al té. De repente, todo parecía muy frágil.

Paciencia: está a punto de llegar la mejor parte.

Después de la operación para extirpar el cáncer, abriendo las cicatrices plateadas que casi habían desaparecido, fui al Claridge. Me

invitaban a quedarme, y tenían mi té. La sanidad pública me había salvado la vida, una vez más, gracias a la increíble habilidad, el arduo trabajo y la amabilidad del personal del NHS, pero no me apetecía quedarme ni un minuto más de lo necesario. A pesar de que no estaba especialmente atractiva, con los cuatro tubos que salían de mi cuerpo, conectados a una botella donde drenaban mis heridas, tomé un taxi con la ayuda de un buen amigo. El taxista conducía casi al paso de una carroza fúnebre, para evitar cualquier viraje doloroso.

Cuando entré en el vestíbulo, el director del hotel y su equipo estaban allí para darme la bienvenida, como si fuera una invitada importante. Avergonzada por aquellos tubos, intenté esconderlos entre los pliegues de mi falda. Fingieron no darse cuenta y me ayudaron a subir al ascensor. En el ascensor del Claridge hay un sillón, así que te puedes sentar.

No me habían dado una simple habitación, sino una suite art déco original con dos puertas: la 116 y la 117. Recorrí mis aposentos con feliz perplejidad.

(Ya se puede volver al texto sin temor alguno.)

El té que me sirvieron en la cama durante mi recuperación en el Claridge fue el mejor de mi vida.

Despertarte en un buen hotel y pedir el desayuno en la cama es sin duda uno de los mayores lujos que ofrece la vida. Es un placer en el que te puedes regodear hasta el cuello. En un hotel no hay necesidad de salir del cálido nido para preparártelo. En casa, volver a la cama con un acompañante medio dormido para tomar el té que acabo de preparar me descoloca un poco, como a un cachorro compartir la cesta con un perro viejo. Que te traigan el té en una

suntuosa habitación de hotel permite prolongar en compañía esa deliciosa somnolencia.

El problema es que el té del servicio de habitaciones no siempre es muy bueno. De hecho, la mayoría de las veces es horrible. Lo peor es cuando traen una taza de agua caliente con el sobre del té en el platillo. Cuando el camarero ha subido la bandeja desde la cocina del sótano por los corredores del servicio, el ascensor, el pasillo hasta tu habitación y ha esperado a que abras la puerta, el agua está, en el mejor de los casos, templada. Por mucha prisa que te des para sumergir la bolsa, se queda flotando en la superficie. Intentas hundirla con la cucharilla, pero resurge como una boya. Unas nubes pálidas emanan de la bolsa y colorean vagamente el agua fría. Así es casi imposible extraerle mucho gusto: el brebaje sabrá sobre todo a bolsa de papel.

Apenas mejor dejarlo chapoteando. En la cocina han echado un poco de té en la tetera y lo han llenado de agua caliente. La bandeja del desayuno va de la cocina a la habitación. Entre tanto, el té sigue infusionando. Dado que, por regla general, los mejores matices del té se disuelven en los primeros noventa segundos, seguramente quede muy cargado. Cuando sirves la primera taza es probable que los taninos hayan absorbido todas las sutilezas.

Los taninos son un tipo de molécula flavonoide del té que aporta dos características: amargor y astringencia. La astringencia —esa sensación de sequedad en la boca— se produce porque los taninos se adhieren a las proteínas de la saliva que por normal general ayudan a lubricar. Los taninos resecan la lengua, sí, pero también se unen a otras proteínas y grasas, de manera que la presencia de

leche en el té o de nata en los escones (los típicos panecillos ingleses) reduce el efecto.

Si utilizas la leche para equilibrar y diluir el té de la tetera demasiado cargada, podría ir bien. Pero la leche está fría y el té lleva rato enfriándose. Cuando añades la leche, el té se queda frío. Si es un té verde, se ha echado a perder por completo antes de llegar a tu habitación.

Hay una solución, por supuesto. En la cocina se ponen las hebras del té seco en una tetera y el agua se vierte en un termo para mantenerlo a la temperatura idónea. El personal del servicio de habitaciones lo lleva a la suite y no sirve la primera taza de agua caliente sobre el té hasta que ha dejado la bandeja sobre la cama. A continuación, se dejar infusionar ese té a la intensidad que se desee. Con el termo de agua caliente, pueden hacerse varias infusiones con esas hojas mientras se disfruta de su desayuno. Cada taza estará perfecta: caliente y deliciosa. Dondequiera que te alojes, pide que te preparen el té de esta manera. El esfuerzo de la explicación se verá recompensado con creces.

Ideé este método de servicio para el Claridge. Desde que me convertí en la proveedora de té del hotel, me he adentrado en las profundidades de las cocinas para trabajar con los chefs. He visto todas las operaciones entre bastidores. Sin embargo, nunca imaginé que comprobaría el rodaje del servicio de habitaciones desde la cama.

La primera vez que me aventuré a entrar en el Claridge, el portero me abrió la puerta y me sonrió cálidamente, saludándome con un «Buenas tardes, señora», como si fuera lo más normal del mundo que yo estuviera allí. Ése es el talento del lugar. Nadie te mira de

arriba abajo ni te juzga por los zapatos que llevas. Entienden en qué consiste la genuina hospitalidad.

El fuego de una chimenea iluminaba las paredes amarillo yema del vestíbulo, y las lámparas proyectaban un cálido resplandor sobre el damero del suelo de mármol. Justo delante estaba el comedor, coronado por una enorme araña de luces de cristal veneciano engalanada de flores. Las mesas estaban puestas para el té de la tarde y el salón estaba lleno, aunque no abarrotado; abarrotado nunca. Mientras esperaba a que me acompañaran a mi reunión con el chef visitante con quien estaba haciendo un proyecto, observé el servicio. No pude evitar fijarme en que el té se dejaba reposar más de la cuenta en las teteras. Intenté no entrometerme, de verdad que sí, pero al final fue superior a mis fuerzas. El encargado estaba en la entrada del comedor. Me acerqué a él y le pregunté por el método de infusión. Pareció interesado, probablemente sólo por cortesía, cuando empecé a explicarle los elementos esenciales que faltaban para una extracción perfecta del sabor.

Un hombre alto trajeado se acercó desde atrás y me preguntó si era Henrietta Lovell. Me llevaría a ver al chef. Le pedí que aguardara un instante mientras terminaba de dar mi explicación. Los caballeros, con una sonrisa, me consintieron. Y una vez que había hecho lo que pude, aunque probablemente no lo que debería, fui tras él. Por una puertecita salimos de la discreta opulencia de las zonas comunes del hotel para descender a la cocina, acompañados del eco chirriante de nuestras pisadas en las baldosas de los iluminados pasillos. Zumbaba la vibrante energía de una colmena laboriosa. Pasamos por una gigantesca sala repleta de floristas, flores y jarrones; camareros apresurados con bandejas a cuestas;

cocinas relucientes de acero pulido. Había cocineros vestidos de blanco, empujando espectaculares carritos de repostería. Seguí a mi guía por los laberínticos pasadizos que discurrían por debajo del elegante hotel como los túneles de una madriguera de conejos bajo una pagoda.

El caballero alto me preguntó, por encima del hombro, por qué no había esperado a dar mis recomendaciones en una sesión de formación del personal, en lugar de hacerlo en mitad del servicio. Yo caminaba detrás y agradecí que no se girara para ver cómo me sonrojaba. Se me cayó el alma a los pies. Se notaba a la legua que le había molestado.

Sabía que no me correspondía en absoluto criticar su servicio de té. Me disculpé y le expliqué que no trabajaba con ellos.

Se detuvo en seco y se volvió hacia mí. Intenté retroceder física y verbalmente, farfullando. Sonrió y, volviéndose de nuevo, continuó guiándome por los pasillos. En el despacho del chef ejecutivo, lleno de resplandecientes terrinas plateadas, me dijo: «La dejo en las manos de los jefes de cocina, pero creo que deberíamos colaborar más estrechamente con usted en el Claridge.» Y me dio su tarjeta. El hombre alto del traje resultó ser el director general del hotel. Desde entonces he sido proveedora y me he ocupado de todos los aspectos relacionados con el té en el hotel, ayudando a que su dedicación a la excelencia parezca natural. Me enorgullezco de ser, para ellos, la Señora del Té.

No tengo un verdadero rango, ni grandes riquezas o distinciones. Y sin embargo, allí estaba, alojada en una suite, con la sensación de que era tan bien recibida en el piso de arriba como en la cocina. Apenas podía mover los brazos. Desde luego no podía levantar una

tetera. No me hacía falta. Fue una experiencia maravillosa, como estar en otro mundo. Sin duda más aún porque en aquel momento me hallaba drogada con opiáceos.

Me mandaban regalos con deseos de una pronta recuperación. Un tarrito de miso rosa y otro de miel llegaron de las colmenas del Noma de Copenhague, de parte de René Redzepi, dueño y chef. Fergus Henderson, del restaurante St. John de Londres, me trajo pasteles de Eccles, huevos de paloma y champagne. El panadero Richard Hart me envió por correo exprés una hogaza de su pan desde San Francisco, y sus críos unos imanes de dinosaurios que sabían que me gustaban. Otra amiga estuvo semanas preparándome raciones de sopa de pollo que me traía con fruta y verdura de su huerto. Mi equipo de Rare Tea me mandó calcetines de cachemira y pintalabios rojo. Me di cuenta de que tenía amigos de verdad. Mi vida alrededor del té iba mucho más allá de lo que había imaginado; las personas con las que trabajaba no eran meros colegas o clientes.

Lo vivido en el Claridge me ha marcado más hondo que la hoja del cirujano. Ya no siento el dolor de la operación, aunque puedo trazar con la yema de los dedos las huellas plateadas que me dejó. No obstante, sin esas cuidadosas cicatrices no me habrían atendido con tanta ternura.

El cáncer volvió a cambiarlo todo. Algunas cosas para mejor. Me vi obligada a tomarme un descanso. Tuve tiempo para pensar. Me di cuenta de que podía hacer más para apoyar a las plantaciones de té con las que trabajo. Creé una organización benéfica a fin de devolver un porcentaje de los beneficios de mi empresa a los lugares donde se cultiva el té. Rare Charity financia ahora becas de educación. Me puse a trabajar en este libro. Me volví más valiente, quizá, y

consciente de que no estoy sola. Frágil, sin duda, pero capaz de parecer indómita con el armazón de acero del cariño que me rodea.

4

Guizhou, China

La primera mañana, una cara amable y familiar entró suavemente en mi suite del Claridge y abrió las cortinas. Unos brazos atentos me ayudaron a ir al baño y me prepararon té White Silver Tip mientras yo me pintaba los labios. Llevaba una bata de satén rosa. Estaba hecha una pena, pero me sentía como Vivien Leigh. El dolor retrocedía como una marea de Norfolk, gracias a los tragos que iba tomando del frasco de morfina y a una fuente de té constante. El chef ejecutivo, Martyn Nail, mandó subir un delicioso desayuno de salmón ahumado con huevos revueltos y aguacate, servido con una infusión perfecta de Emerald Green, Verde Esmeralda, un vibrante té verde de China de cosecha primaveral.

Esa mañana elegí el té verde en lugar de la mezcla más tradicional de té negro que había preparado para el Claridge por el desayuno. Un té verde bueno de verdad combina bien con alimentos ricos en grasas como el salmón ahumado y el aguacate. Derrite los aceites en la boca y refresca el paladar entre bocado y bocado. El dulzor de la hoja verde se acentúa en lugar de saturarse. El sabor es limpio y delicado, y en la taza es de un dorado pálido, pero con bastante

cuerpo, lo que supone un elegante contraste con el pescado, sin resultar endeble.

Escucho viejas canciones de amor chinas cuando bebo ese té. Casi puedo saborear la congoja, pero como no me afecta, no me duele a menos que abra mi corazón a la amargura. Puedo paladear la honda emoción sin tragarme el dolor.

Quien la sufre es un anciano de las montañas de la provincia de Guizhou, en el suroeste de China. Me topé con él una luminosa tarde de primavera, mientras paseaba entre las hileras de té, contemplando las rosas silvestres que flanqueaban los bancales. Flores amarillas, blancas y moradas como el lupino se entrelazaban con el té. Los pajaritos revoloteaban conmigo y gorjeaban por los senderos. Las mariposas aleteaban perezosamente entrando y saliendo de las sombras. De vez en cuando me cruzaba con pequeños grupos de recolectores que charlaban en voz baja. Una anciana de cara redonda con el pelo blanco y pulcro levantó la vista de los arbustos mientras arrancaba las hierbas más altas, y me vio allí de pie. Me señaló con el dedo y soltó tal carcajada que se dobló por la cintura, como si yo fuera una espléndida broma puesta en el jardín para su diversión. No había malicia en su risa, sólo genuino deleite ante mi absurda presencia. Yo también me eché a reír, y ella dio una palmada juntando las manos, y me las tendió. Nos quedamos un instante cogidas de las manos, sonriéndonos.

A cierta distancia se oía música. En todo el tiempo y en todos los lugares a los que había viajado gracias al té, nunca había oído música grabada. Había oído cantar —las preciosas voces de amigos en Malawi compartiendo canciones en el campo; el suave tarareo de las mujeres seleccionando hoja en Nepal, con la cabeza inclinada,

perdidas en sus conciertos privados—, pero nunca una grabación musical hasta ese instante.

A medida que me acercaba, las notas adquirían el sonido quebradizo de un reproductor de casetes. Y entonces vi al hombre viejo y encorvado. Trabajaba solo. Un sombrero de bambú le oscurecía el rostro, y llevaba una casaca azul descolorida y abotonada hasta arriba, por la que asomaba su cuello delgado y le colgaba suelta. No había nadie más en aquella parcela de la ladera, donde estaba arrancando la hoja fresca, trabajando despacio, metódicamente. Las canciones que viajaban por los bancales eran lentas, tristes y antiguas. Nada que ver con los temas pop enérgicos ni las soflamas comunistas. Pude apreciar que eran canciones de amor y de pérdida, tanto por la cadencia como por su semblante abatido. Se le caían las lágrimas. Sus ojos centellearon cuando me miró, brillantes en una cara oscurecida por el sol y marcada por surcos tan profundos como tatuajes.

Yo había aparecido de la nada, sin avisar, perturbando su pena solitaria. Estoy acostumbrada a que me reciban con sorpresa e incredulidad. No hay muchas mujeres extranjeras paseando a solas por los remotos jardines de té de China. La mayoría de la gente se aparta, riendo con timidez, o recibe un empujón, aterrada, para que se pongan a mi lado y hacernos una fotografía. Aquel anciano, en cambio, levantó la mirada como si me hubiera estado esperando. Negó con la cabeza en un gesto cargado de tristeza y volvió a su tarea. Me quedé un momento allí, pero permaneció cabizbajo sobre el té. La música flotaba entre nosotros en el aire puro de la montaña. Retomé mi camino deprisa hasta perderme de vista, para devolverle su intimidad. Me detuve justo antes de dejar de oír la

música, mordisqueando un tallo de té y preguntándome qué significaría la letra de la canción, aunque en el fondo no necesitaba traducir las palabras.

Ese té se ha cultivado en esos jardines durante miles y miles de años, las mismas variedades en la misma tierra, recogidas a la misma hora y elaboradas según las mismas costumbres, tan inalterable como la congoja de un corazón roto.

Hay tés verdes de cualquier procedencia donde se cultive el té —India o África, Sri Lanka o Tailandia, incluso de algunas de las nuevas plantaciones de Estados Unidos o Nueva Zelanda—, pero mis favoritos son los de China. Los chinos fueron los primeros. Llevan muchas generaciones produciendo té verde y lo hacen muy bien. Siempre elijo el té verde de hoja entera. Una elaboración delicada y meticulosa que mantiene la hoja entera también hace que el sabor sea más limpio, dulce y suave. Si la hoja se rompe, empieza a oxidarse, igual que una manzana cortada se pone marrón, y el té será considerablemente más amargo.

El té verde más barato, con la hoja partida y procesado mecánicamente, a veces es tan de medio pelo que podría quitarte las ganas. Las calidades más bajas que acaban en bolsitas dan un brebaje insípido o amargo, que hay que tomar con más fuerza de voluntad que placer. Sin embargo, el bueno es sublime y tiene infinidad de matices: dulce y suave, vivo y brillante, con notas de frutos secos y florales, redondo y cremoso. También puede ser maravillosamente limpio, como el sabor de un guisante recién sacado de la vaina o de un suculento tallo de hierba.

Cómo preparar té verde

Yo utilizo 2 g de hoja por cada 150 ml de agua.

Calienta el agua a 70 °C y deja reposar el té durante unos noventa segundos, si te gusta una infusión ligera, o bien caliéntala a 80 °C y déjalo reposar un par de minutos para obtener una infusión más intensa; esos 10 °C y treinta segundos adicionales suponen una diferencia considerable en el sabor. Puedes utilizar agua hirviendo, pero date prisa: con sólo unos segundos a esa temperatura se liberarán los aromas y, si tardas más de la cuenta, enseguida se pondrá amargo.

5

Una digresión: cómo el English Breakfast se convirtió en el negro clásico

Si eres británico o irlandés y aficionado al té, la siguiente frase podría causarte un fuerte impacto: hará que inspires hondo, arquees las cejas e inconscientemente gires la cabeza veinte grados a la derecha para mirar esta página de reojo en lugar de encarar de frente la enormidad de la herejía.

No todo el mundo cree que el English Breakfast es el té normal.

De hecho, aún podría ir más lejos. Preparaos, lectores no asiáticos.

El té verde es el té normal.

En los países de habla inglesa puede parecer que el pilar de nuestras vidas es una mezcla de té negro robusto y especiado. En Estados Unidos aún suele servirse frío, pero a grandes rasgos el té es el mismo. A esas mezclas de té negro las llamamos «English Breakfast» o, más a menudo, «té normal» y punto. «Normal» no es, por supuesto, normal para todo el mundo.

Mi consumo diario normal de cafeína, por ejemplo, a ti tal vez te resulte excesivo. La media nacional en Gran Bretaña ronda unas seis tazas de té al día. Yo probablemente beba el doble. Los días en los

que toca recibir a chefs en mi sala de degustación, puede que vuelva a duplicar esa cantidad, y cuando estoy en un jardín de té probando diferentes lotes, puede que sean más aún.

Uno de los mitos más perniciosos es que el té verde tiene menos cafeína que el té negro; incluso hay quien cree que es una tisana sin nada de cafeína. En realidad, el té verde y el té negro son la misma hoja, de la misma planta, y con los mismos compuestos químicos; simplemente se elaboran de distinta forma. Nadie ha sido capaz de explicarme de dónde surgió la falsa idea de que el té verde no tiene cafeína, pero, repetida con suficiente frecuencia, adquiere la pátina de la verdad.

Si la normalidad es conformidad de opinión, en el mundo hay más aficionados al té que consideran normal el té verde. En China ha sido un producto esencial en el día a día durante milenios, y hay más consumidores de té chinos que irlandeses y británicos, por supuesto. Si estuviéramos en Japón, el té normal sería un té verde al vapor, como el sencha. En Hong Kong podría ser oolong o pu'er. Si estuviéramos en Rusia, sería un assam fuerte, posiblemente endulzado con mermelada. En Marruecos es un té verde aromatizado con menta fresca y hierbas y endulzado con dunas de azúcar.

Lo que los británicos llaman té «normal», el English Breakfast, tuvo una génesis fascinante que dista mucho de ser normal; de hecho, supuso una audaz revolución.

En los viejos tiempos todo nuestro té procedía de China. Los chinos permitieron a los japoneses cultivar un poco en el siglo X, pero hizo falta un explorador tan intrépido como Robert Fortune para robar el arbusto para los británicos en el siglo XIX.

Fortune era escocés, y por parte de mi abuela paterna tengo parientes con el apellido Fortune, así que es posible que comparta con él un linaje aventurero. Tal vez haya más esperanza que genética en esa conjetura, pero ¡vaya personaje! Era botánico. A pesar de sus orígenes humildes llegó a ser el director del Jardín Medicinal de Chelsea, en Londres, el cargo más alto en su profesión por aquel entonces. Fue su recompensa por haber arriesgado la vida recorriendo el mundo para traer plantas raras, de las cuales la más célebre fue su sigilosa adquisición de la *Camellia sinensis*.

En aquella época en China sólo se vendía el té elaborado, el producto final; sacar del país semillas o plántulas era ilegal, podía castigarse con la pena muerte, y las técnicas de producción no eran en absoluto «de código abierto». Los británicos no tenían ni idea de que el té negro y el té verde procedían de la misma planta, ni sabían cómo sembrar, cultivar o producir té.

Fortune, un hombre de pocos medios y, como es natural, deseoso de prosperar, lo arriesgó todo para volver con esquejes y semillas de *Camellia sinensis* y aprender algunos de los secretos de la producción del té. En 1848 viajó a China con una «coletilla» (una trenza postiza que colgaba de su sombrero), compró simiente a funcionarios chinos corruptos y se las ingenió para esconder esquejes dentro de cañas huecas de bambú. Ése fue el punto de partida para el desarrollo de la industria británica del té.

Había emprendido el viaje a petición de la Compañía de las Indias Orientales (EIC, por su nombre en inglés, East India Company), que controlaba todo el comercio con Oriente y tenía el monopolio gubernamental de la importación del té. El emperador de China, por su parte, controlaba el comercio en el otro extremo. Permitía la

entrada de barcos de la EIC sólo en Hong Kong y Macao, y únicamente aceptaba pagos en oro y plata. No había intercambio de mercancías; el recién industrializado Reino Unido no podía canjear las armas, la maquinaria o el algodón tejido a máquina que fabricaba por las sedas o la porcelana que importaba. El emperador sentía un profundo desdén por la tosca cultura occidental. No quería ninguna de sus vulgares baratijas.

El té podría haber llegado a Europa a través de la Ruta de la Seda hacia el año 200 a. C. Los romanos tenían tratos mercantiles con China, pero no adquirían té, quizá porque los chinos aún no estaban dispuestos a compartirlo. Fue el afán por los metales preciosos lo que finalmente llevó al emperador chino a comerciar con la preciada hoja en el siglo XVI. China tenía muy poco oro y apenas ningún yacimiento de plata, pero con una población tan inmensa y una economía sofisticada se imponía la necesidad de un medio para hacer las transacciones: moneda, acuñada y en grandes cantidades. A cambio deberían vender algún bien de consumo que requiriera un suministro constante y estable. Un producto tan exquisito que los importadores nunca tuvieran suficiente. Té.

Y funcionó. Barcos cargados de oro y plata viajaban a Oriente, y volvían con las bodegas repletas de té y cerámica. A medida que aumentaba la sed de Gran Bretaña, la brecha comercial se hizo inaceptable para la EIC y el Gobierno británico. Buscaron algún otro producto con el que comerciar, bajo mano, y dieron con el opio. La adormidera, que crecía en abundancia en las colonias británicas de India y Afganistán, era desconocida en China.

La EIC empezó a exportar opio ilegalmente a China a pesar de las protestas del emperador, intercambiando la droga por el té, y

guardándose el oro. El efecto fue devastador para la salud y el bienestar de quienes se volvieron adictos; en 1820 los chinos se indignaron tanto como para confiscar y quemar varias toneladas de opio. Los británicos respondieron enviando buques de guerra por el río de las Perlas. La EIC no sólo se dedicaba al nefasto negocio de los narcóticos, sino que recibía el apoyo del Gobierno británico con la diplomacia de las cañoneras. Al final, abrieron otros cinco puertos comerciales e hicieron que el emperador cediera Hong Kong. No fue el momento estelar del Imperio británico.

Los chinos eran ahora adictos al opio, pero los británicos eran adictos al té. A principios del siglo XIX, el consumo de té había calado completamente en la sociedad, y el monopolio chino resultaba preocupante. Fue ahí donde intervino Robert Fortune. Llevó a la India la hoja robada.

La India británica, al otro lado del Himalaya, parecía un terreno idóneo. De hecho, mientras buscaban lugares donde cultivar las plantas escamoteadas de China, los botánicos británicos descubrieron en Assam, al noreste de la India, una variedad del arbusto del té desconocida hasta entonces. Había estado ahí desde siempre. Sólo hay dos subespecies de *Camellia sinensis*: la originaria de China (var. *sinensis*) y la de Assam (var. *assamica*). Todos los demás varietales o cultivares, creados a partir de cruces e injertos con otros arbustos, como puedan ser las vides o los rosales, proceden en su origen de esos dos parentales.

Si bien la assámica es la menos «elevada» de las dos, al tratarse de un cultivo que crece en las tierras bajas y de carácter mucho más intenso, malteado, con menos dulzor y notas florales que su

hermana china, que crece en altura, ocupa un lugar muy importante en el desarrollo del té británico.

La assámica no sirve para producir un té verde extraordinario, pero da un té negro más que aceptable.

Con el té verde intentas extraer los matices sutiles, suaves y elegantes mediante una manipulación delicada y una minuciosa aplicación de calor y presión. El té negro, en cambio, se elabora magullando o partiendo la hoja para exponerla al aire y a la oxidación, con lo que se obtienen sabores más profundos y ricos. La oxidación es lo que hace que el té sea negro, a pesar de que en China a menudo lo denominan «fermentación», un error difícil de corregir. A veces allí me he enzarzado en discusiones del todo inútiles por este desliz lingüístico, ya que empleamos distintos términos para hablar de lo mismo. El único té que está de veras fermentado es el pu'er.

Las hojas se pueden magullar con un rodillo que imita el procedimiento manual. Imagina dos planchas de metal, una encima de la otra, con cantos de madera o latón, la de arriba girando en un sentido, la de abajo en sentido inverso, y así enrollan con suavidad la hoja, como entre las palmas de las manos. Otros procesos como el marchitado, el secado y la aplicación de calor difieren de un té a otro, pero todos los tés negros pasan por este proceso de enrollado. Los industriales británicos del siglo XIX estaban encantados de que esa labor pudiera mecanizarse. La Revolución Industrial había permitido abaratar la manufactura de bienes como el algodón y la seda, y celebraron que fuera posible seguir el mismo proceso con el té. Así podrían acabar con el monopolio chino, produciendo a menos coste tés cultivados en sus propias colonias, sin necesidad de

renunciar a la calidad. Además, el té negro era idóneo para el transporte marino, porque al estar ya oxidado ganaba estabilidad. Los tés verdes, más delicados, no siempre llegaban a Gran Bretaña en buenas condiciones, pues debían soportar el transporte en cajas de madera forradas de plomo y el salitre del mar.

Aquellos primeros tés negros de la India no sólo eran asequibles, sino también bastante buenos. Suelo buscar y comprar algunos que todavía se elaboran en los rodillos originales con el llamado método «ortodoxo», en primorosas remesas artesanales. También hay algunos excepcionales tés negros indios, nepalíes y de Sri Lanka, enrollados a mano y de gran valor, pero un té ortodoxo puede ser delicioso de verdad.

Un apunte sobre el enrollado: un té no puede ser realmente excepcional si se produce en lotes industriales con el método conocido como CTC (del inglés *Cut Tear Curl*, «cortar, rasgar, enrollar»). Se lleva a cabo en una máquina enorme que recuerda un poco a una gigantesca prensa rotativa, con muchas luces parpadeantes e interruptores, cuyos mecanismos quedan ocultos tras una carcasa metálica. Por un extremo entra la hoja verde y por el otro sale el polvo marrón de las bolsitas de té. Así es casi imposible crear matices, resaltar los aromas más selectos a chocolate, caramelo, azúcar tostado, tofe y miel, las embriagadoras notas florales o los cítricos afrutados. Resultaría igual de difícil escribir notas de cata sobre un café instantáneo.

Los tés negros de las colonias empezaron a sustituir al té chino, pero se avecinaba otra revolución.

En China, un té de calidad procede de un lugar característico. Puede que no sepas en qué plantación se cultiva el té oolong Tie

Guan Yin que compras, pero sabes que procede del condado de Anxi, en la provincia de Fujian. Mezclar el oolong Tie Guan Yin con un oolong Da Hong Pao, que se cultiva en las montañas de Wuyi, en otra región de Fujian, sería un completo anatema. Provocaría ataques de corazón, embolias, síncopes. Son dos oolongs distintos, de distintas procedencias, elaborados con distintos métodos. El té oolong nunca se mezcla (salvo por lunáticos como yo). Y lo mismo sucede con casi todos los tés en China.

Los británicos no se anduvieron con tantos miramientos. Pensaban de otra manera. A fin de cuentas, estaban plantando el té que Robert Fortune robó en China en nuevos territorios. La hoja de una variedad cultivada en Darjeeling sabía diferente a la hoja de la misma variedad que se cultivaba en las montañas de Yunnan, al igual que una uva de la misma cepa sabría diferente según se cultivara en la región neozelandesa de Marlborough o en el valle del Loira, en Francia.

Además, tenían la nueva assámica, con diferentes matices a su vez. Y, por si fuera poco, crearían nuevos híbridos. Los botánicos del siglo XIX se pusieron manos a la obra. Desde entonces se han desarrollado más de tres mil cepas de cultivo. Y aquellos ingeniosos victorianos, en casa, empezaron a plantearse qué pasaría si jugaban un poco con las mezclas.

Todo empezó en la mesa del desayuno. «English Breakfast» es un té pensado para tomar con un típico desayuno inglés, como su nombre indica. No se trata de una mezcla exacta. No existe una fórmula. El nombre denota sólo una combinación de tés negros que maridan con esa primera comida del día. El término lo acuñó un neoyorquino a principios del siglo XX para describir el tipo de té que

les gustaba a los ingleses con el desayuno. Solía variar en cada casa, según las preferencias de cada cual: un poco más de té indio por aquí, un pelín más de té chino por allá. Un té fuerte con arenques podría justificar un toque más de assam, mientras que a la confitura de naranjas amargas de las tostadas le va mejor enfatizar el darjeeling, más ligero. Si como unos huevos revueltos, me gusta acompañarlos de un té del Himalaya con una pizca de Lapsang Souchong. Pongo una cucharada de Earl Grey en la mezcla, en lugar del Lapsang, cuando tomo tostadas con miel. Para los huevos pasados por agua con, prefiero mezclar a partes iguales dos tés negros chinos: Keemun y Emperor's Breakfast, Desayuno del Emperador. Cuando se combina con cuidado, utilizando selectos tés de calidad, el English Breakfast puede ser una auténtica joya.

Ahora parece muy obvio, pero fue revolucionario. No sólo cultivar y traer té de fuera de China, sino atreverse a mezclarlo. Y causó tal impacto que incluso trascendió el ámbito del té.

Los artesanos que elaboraban las mezclas de té fueron los primeros mezcladores de whisky: gente como Alexander Walker, de Kilmarnock, hijo del comerciante que dio nombre al famoso Johnnie Walker. En el siglo XIX no se bebía mucho whisky en Glasgow ni en Edimburgo, ni en ningún otro lugar del mundo más allá de las tierras altas y las islas de Escocia. Se bebía brandy y ron, licores importados. El whisky se consideraba rústico. En gran medida procedía de destilerías ilegales y era el aguardiente de los rudos montañeses. Desde luego no te podías fiar. Más valía elegir una botella de ron.

Los comerciantes escoceses, en vistas del gran éxito que habían obtenido mezclando tés y fidelizando a sus clientes, se dedicaron

entonces al whisky. Si en la tienda de Walker podías conseguir una mezcla de té fiable y decente, sin correr el riesgo de que te dieran gato por liebre, ¿por qué no iba a ser igual con el whisky? En realidad, hasta que empezaron a elaborarse mezclas que le dieron más cuerpo y un sabor más redondo y equilibrado, el whisky no se popularizó en Escocia, donde comenzó a florecer antes de dar el salto a Inglaterra y, poco después, al mundo entero. A pesar del posterior auge de los whiskies puros de malta, las mezclas siguen siendo la opción más apreciada.

Fueron las mezclas de English Breakfast las que dieron fama a los británicos en el mundo del té, y las marcas empezaron a adquirir notoriedad a lo ancho del globo. Por desgracia, aquella fama de antaño ya no es lo que era. Le di a un colega chino una bolsita de té de una mezcla muy famosa de desayuno, y ni siquiera reconoció que la infusión era té. Pero cuando viajo a China, donde en general aún se gasta más en té que en alcohol, la gente se pone un poco en guardia cuando se trata de raras mezclas de té negro. Un té sublime, elaborado y mezclado con amor y cuidado, encontrará adeptos en todas partes. Lo mismo ocurre con nuestro whisky. (Digo «nuestro» porque soy una mezcla de escocesa e inglesa, y mis lealtades cambian al capricho de mi conveniencia.) Las mezclas del supermercado no son nada del otro mundo, pero hay otras que son elixires divinos, tanto en el té como en el whisky.

Para los británicos, el English Breakfast, el «té normal», ha acabado por representar mucho más que el desayuno o que un sabor. A menudo recurrimos al té cuando necesitamos consuelo o aliento. Tim Hayward, escritor gastronómico, locutor y antiguo publicista, me dio el eslogan para una de las primeras mezclas de

English Breakfast que preparé. Era para un veterano de la Real Fuerza Aérea en la Segunda Guerra Mundial: «Entereza ante el peligro, serenidad para armarse de valor.»

Eso pensamos muchos británicos al tomar una taza de té bien caliente. Nos da esa tranquilidad y esa compostura estoica. Seguramente sea una mezcla de té negro bien cargado, con una sedosa gota de leche para suavizar la aspereza. Buscamos algo enérgico, cálido y cariñoso, como nos gusta que sean nuestras madres. Sabemos que rara vez es cierto, pero nos gusta aferrarnos a la fantasía de que una madre, o una taza de té fuerte, pueden arreglar cualquier cosa.

6

Londres, Inglaterra: de Camden a Whitehall

Hubo una época en la que cada día empezaba a trabajar a las cinco de la madrugada, agotada y presa del pánico. Por favor, no te imagines a un titán de la industria supereficiente con unas ansias feroces de trabajo. Piensa más bien en una mujer sola en un bosque helado, que intenta desesperadamente hacer fuego frotando dos palitos de madera.

Había montado un proyecto con el que viajaba por todo el mundo para conseguir variedades raras y deliciosas de té directamente de los agricultores que las cultivan y elaboran. Y luego estaba, y sigue estando, el otro lado, menos glamuroso: cómo trasladar el té desde las remotas laderas de las montañas; cómo importarlo, envasarlo, distribuirlo, exportarlo y venderlo a los cuatro puntos cardinales. Al cabo de unos años el proyecto iba viento en popa, pero sin el personal necesario para llevar el negocio ni ingresos suficientes para contratar a más empleados. Cuando la empresa empezó a despegar, nos vimos desbordados.

Yo trabajaba alrededor de catorce horas al día, que pasaron a ser dieciocho o veinte un invierno, cuando un miembro clave del equipo se marchó de pronto. Apenas tenía vida social. No habría salido

adelante de no ser por el té. El café tiene un efecto rápido para ponerte en marcha, pero el té sostiene.

Aquel invierno, en la fría madrugada, me aferraba a la taza como a una tabla de salvación mientras se encendía el ordenador. Me sentaba allí, aturdida, tras unas pocas horas de sueño, demasiado exhausta para seguir adelante. Faltaban existencias en los almacenes y había facturas por preparar y por cobrar, y todo eso impedía que mi cabeza descansara incluso cuando perdía la conciencia. Me despertaba una y otra vez con las mismas angustias escritas con rotulador indeleble en el fondo de mi mente.

En esos tiempos el despacho estaba en el piso donde vivía, un minúsculo apartamento en el norte de Londres reconvertido a partir de un estudio. El dormitorio antes había sido la cocina y estaba equipado como el camarote de un barco, con libros y ropa a lo largo de las paredes y la cama en alto sobre unos grandes cajones para aprovechar cada centímetro. La única otra habitación era una cocina/sala de estar/sala de degustación/despacho, aparte de un cuarto de baño y un espacio de almacenaje al final del pasillo. Las cajas de té se apilaban hasta el techo. Los ordenadores portátiles, las impresoras y las carpetas estaban amontonadas sobre un carrito con ruedas que podía meterse en un armario cuando necesitaba más espacio habitable. En el centro de la estancia había una mesa de comedor georgiana heredada, cubierta con un mantel de lino. Nos sentábamos alrededor en sillas tapizadas de terciopelo verde musgo que me había comprado en el Bowery de Nueva York en otra época, en otra vida. Las tazas de té guardadas en la vitrina eduardiana que nos servía de alacena estaban pintadas a mano. Usábamos cubiertos

de plata y platos japoneses artesanales. Y preparábamos sopa para ahorrar dinero.

Unos enormes ventanales dominaban las dos minúsculas habitaciones. La luz inundaba nuestras abarrotadas dependencias desde el espacio que se abría más allá. Todo tenía su lugar, pero había muchísimas cosas y muy poco espacio para los cuatro, cinco o incluso seis que solíamos compartir la sala. Cuando el equipo se marchaba por la tarde, me hacían sitio para organizar allí catas y reuniones con los chefs y clientes con quienes trabajábamos. Una vez que se iban, allí era también donde trabajaba en las mezclas personalizadas y degustaba nuevas cosechas que recibía de agricultores de todo el mundo. Después, me tocaba volver al papeleo.

Afortunadamente, sólo tenía que moverme de una habitación a otra para empezar el día. Aquel oscuro invierno hizo un frío glacial. Los cristales antiguos temblaban en las vetustas ventanas. La calefacción no iba, y tampoco podía permitirme encenderla. Me sentaba frente al ordenador murmurante, esperando a que la pantalla redescubriera su luz y complejidad desde la negrura vacía. Me calentaba las manos sujetando la taza. Tomaba el té negro cargado, que me obligaba a abrir los ojos. Ahí estaba, entre mis manos, dándome calor por dentro y por fuera.

El té ha sido y es mi inspiración. El té me ha formado. Pero mi vida también ha dado forma a mi té.

Ahora que todo es más llevadero, por las mañanas tengo la costumbre de beber un té blanco exquisito, pero no era así entonces. Somnolienta y desesperada a las cinco de la madrugada, necesitaba una musa más fiera, bien distinta. No podía encontrar

espacio para los placeres sutiles: tenía que ser un té negro fuerte. Volví a mis raíces. Soy británica, no puedo evitarlo. Cuando las cosas van muy muy mal, sabemos lo que necesitamos. Así que empecé a formular una mezcla para cubrir esa necesidad.

A lo largo de los años he preparado varias mezclas de English Breakfast para muchas personas y empresas distintas. Se tiende a pensar que con una sola basta, como si pudiera servir para cualquier ocasión, pero yo no estoy tan segura. Aquel invierno preparé la más fuerte de todas, la que llamé Speedy Breakfast, Desayuno Veloz. Sabía lo que hacía falta: sabor, a raudales. Profundo, oscuro y malteado. Mezclé los tés más intensos que fui capaz de encontrar. Fui generosa con la malta para conseguir ese reconfortante toque a Maltesers y Horlicks. Me sumergí en los taninos más densos para darle hondura, pero potenciando el chocolate y los caramelos para que lo atravesara el dulzor. Dejé de lado todas las notas sutiles más ligeras que la leche ahogaría.

Y luego hice que fuera veloz. Cortamos finos algunos de los tés de la mezcla para que infusionaran muy rápidamente. Eso le otorgaría rotundidad inicial, a la que seguiría la sensación en boca redonda y rica de sus compatriotas de hojas más grandes. Intentaba hacer té en 3D. No un delicado dibujo, sino algo con solidez escultórica.

Aun así, el English Breakfast puede tener muchas facetas; la fuerza no es su única virtud.

La mezcla que hice para Terry Clark es más elegante. Terry es un veterano de la Real Fuerza Aérea (RAF). Combatió en la batalla de Inglaterra, una de las campañas cruciales de la Segunda Guerra Mundial, durante la cual, pese a encontrarse en una peligrosa inferioridad numérica, la RAF defendió a la nación de los bombardeos

aéreos enemigos. Preparé la mezcla como un regalo para Terry, para recordarle los tés de antes de la guerra, cuando aún no había racionamiento. Es un té que remite a una época de sobria sensibilidad. Nos conocimos en la base aérea de Linton-on-Ouse, donde la RAF entrena a los pilotos de cazas ultrasónicos. De alguna manera conseguí una visita allí para hacer un breve reportaje sobre la historia del té y la RAF para el periódico *The Guardian*. Mientras que para mantener el ánimo en la Marina daban ron a los marineros y en el ejército daban cerveza a los soldados, los pilotos de la RAF necesitaban estar alerta y tomaban té. Preparé té para los pilotos en el comedor de la base y me presentaron a Terry. Me impresionó su discreto encanto, su inagotable buen humor y su asombrosa modestia.

En mi cabeza, Terry era el único destinatario de esa mezcla. Entonces un día recibí una llamada de Whitehall.

Me recorrió un escalofrío de emoción cuando paré a un taxi y dije: «A Whitehall, por favor. Ministerio de Defensa.» El té me ha llevado a vivir extrañas aventuras, pero ésta fue de lo más inesperada. Para entrar en el Ministerio de Defensa hay que atravesar una cámara de seguridad a prueba de bombas. En el interior de las inmensas salas se alzan columnas de mármol sobre suelos de mármol. Hombres de uniforme gris azulado con alas en el pecho y galones dorados en las mangas me embarcaron en sus planes: me pidieron que preparara el té de Terry con la idea de recaudar fondos para su organización benéfica de veteranos del ejército, Wings Appeal. No pude negarme. Desde aquel día de 2009 he estado elaborando el RAF Tea y donando cincuenta peniques por cada lata.

He preparado RAF Tea en una estación de metro en desuso habilitada como refugio antiaéreo, al igual que muchas lo estuvieron durante la guerra; en un antiguo vagón de la NAAFI (Institutos de la Armada, el Ejército y la Fuerza Aérea) utilizado como cantina móvil; y sobre las alas de un avión Tornado (en pista). He tenido el placer y el privilegio de tratar con muchos veteranos de la Segunda Guerra Mundial, y Terry sigue siendo uno de los amores de mi vida.

RAF Tea está dedicado a un valiente aviador como Terry, con poco más de veinte años y a punto de enfrentarse al enemigo en un Beaufighter, un Spitfire o un Lancaster. (Durante la guerra hubo muchas mujeres extraordinarias que pilotaban aviones, pero se les prohibió entrar en combate. Su trabajo entre bastidores fue inestimable, aunque pasara sin pena ni gloria.) Un joven esbelto con un uniforme gris azulado. Lleva el pelo repeinado hacia atrás, liso y brillante como una piedra en un río, aunque un mechón suelto le cae sobre un ojo mientras te mira entre el humo azul del cigarrillo. Sobre la boca risueña luce un bigotito. No conoce el miedo, a pesar de la lista de amigos muertos por los que brinda con un trago de ginebra antes de cubrir con su pesado abrigo de lana el fino vestido de una chica en el pub y conducirla a la fría oscuridad.

RAF Tea es lo que necesita antes de que suene la sirena y tenga que despegar con su Spitfire. Fuerte y audaz, posee ligereza y elegancia, un impulso floral de darjeeling. Conserva la sutileza tras la mordacidad de la malta. Es tesón y coraje más que fuerza y músculo. Es un té hecho para y por alguien que conoce el peligro, pero aún no está cansado de la batalla.

Desde entonces he pasado por un poco de todo. La mezcla Speedy es prueba de los momentos difíciles. Aunque quizá carezca

de la elegante hebra de seda bajo la lana gris azulada, sigue teniendo el trepidante atractivo del cuero negro de una chaqueta de motorista. A un English Breakfast no debe faltarle fuerza, pero no tiene por qué ser violento. Para el Claridge, los jugadores del torneo de Wimbledon, o en las carreras con la reina en el hipódromo de Ascot, se necesita algo más matizado. Yo añado los tés negros chinos más dulces, con notas de miel y caramelo; los perfumados aromas del Himalaya; una bocanada de humo, una pizca de luminosa acidez.

Hay un sinfín de opciones deliciosas. Y ni siquiera nuestros propios gustos son estáticos. Diferentes momentos y estados de ánimo piden respuestas distintas. Lo cierto es, sin embargo, que si la mezcla de English Breakfast que elegiste, en determinado instante, era buena de verdad, es más probable que ese té sea la panacea que te sostenga. Siempre estará ahí, fuerte y rodeado de un oscuro misterio, insuflándote del vigor necesario, igual que James Bond, o que tu madre con una pistola en el liguero.

Cómo preparar té English Breakfast

Utiliza 2,5 g (una cucharadita rasa) por taza de 150 ml. El agua debe estar a unos 80 °C para una infusión suave sin leche, o de 95 °C hasta ebullición si se toma con ella. Deja reposar entre uno y tres minutos. Uno para un té negro elegante, tres para una infusión con leche.

7

Finca Satemwa, Malawi

Una de las experiencias más extraordinarias que he vivido con el té ha sido elaborar la mezcla de tés negros de distintas variedades y cosechas procedentes de un mismo lugar, para expresar la gran complejidad que coexiste en un único terruño. Todo empezó cuando le di la vuelta a un paquete que había recibido por correo, una cajita completamente cubierta de sellos coloridos con el matasellos de «Malawi». Al abrirla, descubrí que estaba hecha con un envoltorio de cereales. No me hice muchas ilusiones. Supuse que el té africano sería de baja calidad y de producción industrial; sabía que en Kenia y Malawi se fabricaba mucho té en bolsitas. Nada me había preparado para lo que estaba a punto de probar.

Aún recuerdo la sorpresa de aquellos primeros sorbos. Era profundo, pero también elegante. Transmitía una sensación intensa y familiar, como de estar en los fuertes brazos de alguien que te cuida, pero además una dulzura que yo sólo asociaba con el té chino más selecto. Aun siendo perfecto, intuí que ese té también aguantaría una mancha de leche, así que me puse el abrigo antes de terminar la taza y salí a comprar un poco. Enseguida me quedó claro que era una auténtica maravilla: con leche se volvía sumamente azucarado y

acaramelado, casi como un helado, uno con sabor a té. Mientras los tés negros chinos y darjeeling más exquisitos, los verdaderamente deliciosos, se ahogan en la leche, convirtiéndose en fantasmas insustanciales e insípidos, ahí había un té que rebosaba sabor chapoteando como una lechera encantada. Sentí que debía ir a buscar a quien lo cultivaba. Me enfadé conmigo misma por haber pasado por alto todo un continente sin plantearme siquiera que de África pudiera venir té excelente.

A las pocas semanas volé a Johannesburgo, Sudáfrica, e hice transbordo de un avión grande y seguro a un pequeño aparato con la cabina abierta y un piloto con gafas espejadas de aviador. La azafata nos dio una bebida naranja fosforescente, espesa como un jarabe, como un concentrado de naranja sin diluir, y despegamos hacia Blantyre. Fue un vuelo escandaloso, lleno de lugareños que volvían a casa y de cooperantes. (Hoy en día, cuando viajo allí, el avión está repleto de hombres de negocios chinos; hay una nueva colonización de África en marcha.)

En aquella época, el aeropuerto más bien parecía un pabellón de críquet, con gente apiñada de pie en el balcón mirando y saludando mientras el avión aterrizaba. Y allí estaba Alexander Kay, el hombre que me había enviado el paquete, con un par de hijos suyos. Alex es malauí; nació en Malawi y habla todos los dialectos locales. Siente interés por la historia de sus antepasados escoceses, pero nunca ha pisado Escocia. Vive en una típica casa colonial, en la propia finca. Y, curiosamente, no tiene aires de superioridad. He visto mucha altivez paternalista en el mundo del té, y no sólo por parte de los hombres blancos de África o la India. Esa actitud no parece tan relacionada con la nacionalidad o el color de la piel como con la riqueza y el

estatus. Alex trata a todo el mundo con el mismo respeto. Es educado, amable e íntegro de verdad. Creo que ni siquiera se da cuenta de eso; no concibe otra manera de actuar.

Hicimos cerca de una hora de trayecto en coche hasta la plantación, pasando junto a gente que vivía al pie de la carretera, tenderetes, poblados de barracas sin apenas infraestructuras, a través de una tierra tan fértil y verde que me llenó de asombro. La imagen que tenía de África como una tierra arrasada y seca se desvaneció. La tierra roja, rica en flora y fauna, fue una revelación; cualquier semilla que dejaras caer en Satemwa crecería. La hacienda se extiende por las tierras altas del Shire y, además de dar trabajo a unas dos mil personas, sustenta a una comunidad de dieciséis mil habitantes.

En la sala de degustación, Alex puso hileras de tazas con todos los tés que elaboraba en la plantación. Yo nunca había visto tanta variedad procedente de una sola finca. Conforme avanzaba la mañana e íbamos probando las distintas infusiones, me di cuenta de que allí mismo, en aquella sala, tenía a mi alcance todo lo necesario para preparar una fabulosa mezcla de English Breakfast. No me hacía falta traer tés de la otra punta del mundo; todo el sabor que necesitaba se hallaba desplegado sobre la mesa de azulejos en medio de aquella sala encalada.

Una mezcla con un origen único se aleja mucho de la manera habitual de elaborar un English Breakfast hoy en día. Combinar variedades de una misma plantación, sin incluir tés de Assam, la India o Sri Lanka, es algo que rara vez se hace. Me he topado con té «normal» que contiene hojas de hasta sesenta plantaciones distintas llegadas de varios continentes para conseguir un sabor uniforme a

un precio correcto. A pesar de esa extravagante e intrincada composición, son planos, discretos y poco inspiradores. Intencionadamente, además.

Sin embargo, esas convenciones y conformidades modernas no son verdades universales. No tiene sentido mezclar té para cumplir con un coste y un color y que pase desapercibido. Cada combinación puede ser un prodigio de originalidad, inconfundible. La mezcla Lost Malawi, Malawi Perdido, que hice con Alex intenta expresar la inefable singularidad de Satemwa. Hay tanta diversidad de variedades, entornos y estaciones que resultaba sencillo romper las reglas. Y me gusta romperlas de vez en cuando. Ancianos trajeados farfullan con asombro sorbiendo las cucharas de degustación.

El abuelo de Alexander tenía una explotación de caucho. Cuando el mercado del caucho tocó fondo, buscó otra cosa que cultivar. La misión jesuita de la región había traído en su día varios arbustos de té para el huerto; eran plantas que los misioneros llevaron de China al Real Jardín Botánico de Edimburgo, y de ahí acabaron llegando a Malawi. Fue el primer té que se plantó en Malawi; corría la década de 1920, el té se apreciaba mucho, y prosperaba.

La antigua casa de su abuelo se ha convertido en un encantador hotel. La primera mañana que me alojé allí escribí estas impresiones en mi cuaderno, que por norma reservo para apuntar precios, temporadas de cosecha y notas de cata:

> Tantos reclamos, gorjeos y cantos que es como estar en un aviario. Al apartar el dosel de algodón que cubría mi cama y salir al porche, vi salamanquesas, mariposas, libélulas y golondrinas volando en picado.

Mujeres altas y elegantes vestidas con vivos colores caminan por los senderos sombreados que surcan las interminables extensiones de té; entran y salen del radiante sol con tal porte y gracia, mientras sostienen grandes cestas y fardos en equilibrio sobre la cabeza y llevan de la mano a los críos que brincan a su lado.

Un anciano de tez oscura y arrugada, vestido con un mono azul y unas viejas botas negras de goma, va y viene entre un pequeño estanque y las macetas de la galería cargando una maltrecha regadera. Hunde la regadera en el viejo estanque de piedra, con cuidado de evitar a los pececillos rojos.

Acaba de traerme té una mujer escultural; se llama Grace y se ha detenido a charlar conmigo de sus hijos. En otro mundo tal vez habría sido modelo o una estrella de cine. Jarrones con rosas del jardín llenan las habitaciones. En la imponente higuera del césped corretean ardillas y gálagos. Las buganvillas trepan por los muros y los esbeltos lirios se mecen en el estanque. El aire huele a té y a humo de leña.

Ese día, Alex y yo recogimos té de híbridos malauíes exclusivos en distintas partes de la finca. Cada parcela tiene un carácter propio, y en cada una de ellas cada cosecha de té es distinta. La pendiente de la ladera, la filtración de la lluvia en la tierra, el pH del suelo, el ángulo con que el sol sale y se pone determinando la intensidad de la luz, la altitud, la presencia de árboles de sombra, la edad de los arbustos y el ciclo de poda, junto con otros incontables factores, afectan al sabor. Trabajamos en toda la finca recolectando entre las

cosechas de la estación, hasta que dimos con una mezcla precisa de la que nos podíamos sentir orgullosos. No desbordó nuestra gran ambición, por supuesto, pero la búsqueda aún no ha terminado.

Como con todas las mezclas, debe reformularse cada temporada. La variabilidad del clima, decisiva por la llegada de las lluvias y su duración, junto con la nubosidad en las fases cruciales del cultivo, pueden causar un impacto drástico. El cambio climático es un desafío permanente. Conviene conocer a fondo las plantaciones, las parcelas en distintas zonas y las épocas de la cosecha; estar preparados para cambiar un té por otro o modificar las proporciones con el fin de mantener y mejorar el perfil de sabor. No es ningún suplicio conocer así de bien las plantaciones. Sobre todo con agricultores como Alexander y con un té tan extraordinario.

Quien dio con el nombre fue otro Alexander. La mezcla encontró un fiel devoto en el novelista Alexander McCall Smith. Le recordaba cómo sabía el té en otros tiempos, dijo. Me preguntó dónde había ido a parar, cómo lo habíamos perdido. Creo que todo empezó en la Segunda Guerra Mundial, con el racionamiento. Dejamos de tener acceso a cualquier té que no fuera el que distribuía el Gobierno. Con los submarinos rodeando nuestras islas y tratando de impedir la entrada de suministros, el Gobierno británico tomó el control de los productos esenciales del día a día: alimentos, combustible y té. Resulta imposible imaginar a los británicos pasando una guerra sin té. Pero en lugar de ir a admirar el surtido de tés del tendero y comprar el que preferías y podías permitirte, en tiempos de guerra te entregaban una ración controlada de una sola variedad de té. Se firmaban contratos con las plantaciones, sin más vara de medir que el precio, para sacar a Gran Bretaña de esos tiempos tan oscuros. La

población no protestaba; se acostumbró. Cualquier cosa con tal de quitar el regusto a ceniza y polvo de sus casas bombardeadas.

Puede que no fuera el mejor de los tiempos ni el mejor de los tés, pero estuvo ahí cuando más lo necesitaban. El racionamiento de té no acabó hasta 1952. La revolución en China y la guerra mundial habían cambiado la configuración del comercio internacional. El buen té era un producto sumamente raro, y la gente se había acostumbrado a renunciar a los amores perdidos.

—Qué romántico: un té perdido. Llamémoslo así, Malawi Perdido —dijo.

Si un forjador de palabras como Sandy McCall Smith te brinda un nombre, lo pones en la lata y punto. Sin embargo, la gente no sabía qué tipo de té era, así que tuvimos que darle un título bastante largo y grandilocuente, como de aristócrata italiano: «English Breakfast de procedencia única, Lost Malawi.» Él solito había resuelto el problema de darle un origen, y de paso un toque de romanticismo. Nos faltaba que los clientes encontraran además una razón para sacarlo de la estantería y probarlo. Así que escribió tres relatos que irían dentro de las latas, con el té; lo hizo a cambio de nada, por mera generosidad.

Con la ayuda de Sandy, Lost Malawi fue y sigue siendo un gran éxito. Llegó a las estanterías de la cadena de supermercados Waitrose: el primer té africano de hoja en cualquiera de nuestros supermercados, o el primero que identificaba esa procedencia. Cuando lo vi allí, lloré: había parecido una posibilidad tan real y a la vez tan inverosímil... Me quedé mirando el pasillo de las infusiones, con el rímel corrido mientras intentaba secarme las lágrimas con el dorso de la mano. Un chico que trabajaba allí se acercó a

preguntarme si necesitaba ayuda. «Es sólo que estoy tan feliz...», le dije. Asintió, desconcertado, apretando los labios, y me dejó a solas con mis lágrimas en aquella dicha incomprensible. Al salir a la calle vi mi reflejo en un escaparate. Me resbalaban churretes de rímel por las mejillas y restos debajo de la nariz, como un bigote de pega.

El té es el segundo producto de exportación de Malawi, después del tabaco. Hoy en día, no obstante, el precio del té malauí en las subastas suele ser inferior al coste de producción. Sólo las macroempresas agrícolas industriales pueden permitirse producir a destajo té barato en plantaciones plenamente automatizadas que venden al por mayor a las grandes marcas de té en bolsita. Utilizan mano de obra de temporada, y la menor posible; casi todo está mecanizado y disponen de vastas economías de escala.

Los pequeños productores no pueden arrancar un cultivo, plantar otro por capricho y ver qué pasa. Durante los últimos veinte años, Alexander Kay ha tratado de reconstruir la producción de té de calidad que inició su abuelo, elaborando tés cada vez mejores. Tiene una responsabilidad con su comunidad: es el medio de vida de muchas familias, e intenta emplear a tantas personas como puede, durante todo el año, en vez de automatizar.

El té malauí no ofrece el mismo perfil de sabor que el asiático; guarda sorpresas inesperadas. Alexander conoce hasta el último palmo de su tierra y está totalmente enfrascado en el rompecabezas de revelar sus cualidades únicas en el té que elabora.

Hace ya unos cuantos años, mientras trabajaba en una parcela concreta, Alex percibió un aroma increíble durante la cosecha. Al recolectar las dos últimas hojas con el brote nuevo, la savia del tallo recién cortado perfumaba el aire con un aroma a fruta madura de

hueso: albaricoque y melocotón. Por más que lo intentaba, Alexander no conseguía capturar los aromas de la hoja fresca en el té elaborado. Probó con té verde, té negro y té oolong, y también secando simplemente la hoja como té blanco, pero fue en vano. Los tés emanaban notas afrutadas, pero nunca un sabor profundo.

Es fácil imaginar la frustración que sentiría al identificar una parcela de tierra y una variedad única que, combinadas, podrían dar algo en verdad extraordinario y, sin embargo, no ser capaz de plasmarlo en el té. A pesar de que siguió experimentando durante una década en ese campo, la respuesta no se reveló en la fábrica, sino en la cocina de su casa. Estaba preparando unos tomates, arrancándolos de la rama, cuando de repente comprendió de dónde procedía el aroma. Compramos tomates en rama no sólo porque sean bonitos, sino porque huelen mejor. No es el fruto de la tomatera el que desprende un olor tan intenso a tomate, sino el pedúnculo piloso. Los chefs lo saben, los supermercados lo saben, y nosotros quizá sólo seamos conscientes de que pagaremos más porque de alguna manera los tomates en rama son más sabrosos.

No puedo revelar ni conozco el método exacto de producción del Malawi Antlers, Astas de Malawi, pero puedo decir que se trata de un té blanco elaborado con el tallo tierno en crecimiento, y no con la hoja. Se llama así porque su forma recuerda a las astas nuevas de un ciervo joven. Es una cosecha muy específica y, tanto tiempo después, en plena producción, de esa parcela salen apenas cuarenta kilos netos de Antlers al año.

Cuando lo traje por primera vez al Reino Unido sólo tenía unos pocos kilos, que se vendieron en exclusiva a Heston Blumenthal, del restaurante Fat Duck. Fue a mediados de la década de 2000, y el Fat

Duck estaba en la cima de su fama. Naturalmente, Malawi Antlers recibió la atención que merecía. Todos estábamos muy agradecidos y encantados de que el té malauí figurara un poco más en el mapa. Menos alegría me dio recibir un correo electrónico de Alexander, desde Malawi, donde me explicaba que una gran empresa de té inglesa le había ofrecido lo que quisiera por toda la cosecha de la temporada siguiente. Pero Alex es mi amigo y se le ocurrió un plan. Aquel método especial de elaborar las «astas» podría utilizarse en cualquier parcela. Alexander consigue un muy buen precio, mucho mejor del que me cobra a mí, por los tallos producidos en otros campos. Tienen un aspecto y un sabor maravillosos, aunque no con las sorprendentes notas a melocotón y albaricoque. Ese campo en particular lo reserva para mí; todo un gesto de cariño, por el que le estaré eternamente agradecida.

Cómo preparar té Malawi Antlers

Una de las singularidades de las «astas» es que mejoran con cada infusión. El agua penetra con más profundidad en los tallos y el sabor cambia cada vez que se impregnan. El albaricoque persiste, pero un sabor más profundo, amaderado y suculento se revela sutilmente detrás de la fruta suave y dulce. Cada vez es más divino. Yo infusiono este té una y otra vez.

Utiliza 3 g por taza.

Para la primera infusión, añade 150 ml de agua hirviendo para ablandar los tallos y deja que reposen un par de minutos. No te preocupes si te pasas. Los tallos leñosos

necesitan su tiempo y no contienen mucho tanino, por lo que dejarlos cinco minutos o más no sería ninguna catástrofe.

No es necesario poner a hervir de nuevo el agua entre infusión e infusión. Cada taza estará más fría, pero los tallos quedarán más blandos. Quizá tengas que alargar los tiempos de infusión a medida que los tallos empiecen a perder sabor, y recalentar el agua si se enfría demasiado, pero apúralos. He llegado a hacer once infusiones con la misma tetera.

Conozco a una estrella de Hollywood tan obsesionada con este té que la infusión de un puñado de tallos es lo único que bebe en todo el día, aparte de agua. Toma la primera taza en cuanto se levanta y la última antes de acostarse, y aún no ha decidido cuál es la más deliciosa, aun cuando sea un hábito cotidiano. Nuestras conversaciones son de lo más peculiares y siempre giran en torno al Antlers, del que ninguna de las dos nos hemos cansado.

8

West Hollywood, California, Estados Unidos

Quizá algunas noches no sólo bebes té. Y puede que haya mañanas en las que también sientas la tentación de buscar socorro más allá. Al despertar tras una espléndida noche de excesos quizá tengas el impulso de descorchar una botella de champagne para combatir la amarga sobriedad, o de depositar todas tus esperanzas de recuperación en un Bloody Mary, pero todos sabemos la verdad: el alcohol no es la respuesta; tan sólo posterga una resaca más fuerte. Si te muerde un perro, otro mordisco te va a doler igual, o puede que más. No soy quién para dar sermones. He vivido momentos de gloria despertándome con resaca y dejándome llevar de nuevo por la euforia, pero ahora quiero hablarte de una cura, no arrastrarte de parranda.

Hay un hotel en California que en la carta tiene un té llamado The Hangover Rescue, Rescate para la Resaca. Yo misma lo incluí al alojarme allí después de una racha especialmente disoluta preparando té helado para artistas y personalidades en el Festival de Música de Coachella. A fuerza de alternar con los clientes y los huéspedes, me di cuenta de que aquél era un hotel distinto de

cualquier otro y sentí que debía ofrecerles un remedio para la resaca.

El hotel es el Chateau Marmont, en West Hollywood: un precioso castillo blanco de los años veinte encaramado en una colina sobre Sunset Boulevard. Howard Hughes se sentía allí como en casa, Greta Garbo buscaba refugio en alguno de los apartados bungalós del jardín para sus citas románticas, y hubo una época en que podías encontrarte a Ava Gardner en el bar. John Belushi murió allí de sobredosis. Qué tiempos aquéllos... El Chateau sigue siendo un lugar ideal para una fiesta, porque los invitados están a salvo de las miradas indiscretas y los paparazzi. En los armarios de los baños hay tapones para los oídos y en las habitaciones hay un mueble bar de verdad, no las típicas botellitas en miniatura.

En un principio se concibió como un complejo de apartamentos, así que la mayoría de las habitaciones son más bien suites, y muchas conservan la cocina art déco original, equipada con una imponente nevera blanca de tiradores cromados en forma de cohete y un hornillo de gas esmaltado. Es el lugar ideal para preparar té. O cócteles. Y eso había prometido. A gente variopinta de Los Ángeles que había conocido al azar mientras preparaba el que posiblemente fuese el mejor té frío que hubieran probado jamás en Coachella. Una inglesa especialista en tés en un festival de música en pleno desierto de Nevada llama la atención aunque sea por mera incongruencia. Y además preparé un té helado de primera. Alterné con todo el mundo. Añadí licor al té. Con unas tazas de más, quedé con algunos de mis nuevos contactos en que a la vuelta en Los Ángeles tomaríamos unos cócteles. Guardaba un vago recuerdo de las invitaciones.

El té helado es interesante. Cuando empecé a trabajar con los chicos del Momofuku Ssäm Bar de Nueva York, me plantearon una extraña disyuntiva: querían té, pero sólo té frío. A esas alturas yo llevaba años batallando para introducir el té en los restaurantes como el broche de oro con el que terminar una comida. Dave Chang y su jefe de cocina, Matt Rudofker, no querían eso. Querían un té que se pudiera tomar con la comida. Té frío. La verdad es que nunca me había parado a pensarlo. Pero Dave es un hombre que ha tenido un impacto tremendo en el panorama de la restauración en Estados Unidos. Yo quería tener un impacto tremendo en el panorama de la restauración en Estados Unidos, así que empecé a darle vueltas.

Por aquel entonces no tenía una buena opinión del té helado. En mi vida previa, cuando vivía en Nueva York, lo había probado innumerables veces y no me había impresionado. O era amargo y soso, o era poco más que agua azucarada con color de té. Me parecía que el té estaba ahí sobre todo por el color y la cafeína, más que por un sabor distinguible más allá de los taninos. Sin embargo, Momofuku es una cadena de restaurantes fabulosos que no siguen la norma. No querían lo que ya se ofrecía en todas partes.

En Estados Unidos el té helado tradicionalmente se prepara echando té negro barato a mansalva en agua hirviendo, que se deja reposar un buen rato y luego se sirve frío y muy cargado de azúcar. En Nueva York no siempre lo endulzan como en el sur; lo hacen más flojo y lo sirven en un vaso hasta arriba de hielo con una rodaja de limón. Según mi experiencia, no era la bebida más deliciosa del mundo.

Nuestra primera idea revolucionaria fue utilizar té del bueno. Era un gran salto, sin duda, pero no conseguíamos estabilidad.

Preparábamos un té delicioso, pero enseguida perdía cuerpo. A los veinte minutos de hacer el té, el sabor cambiaba, y seguía cambiando a medida que los matices se desdibujaban. Trabajamos durante un tiempo con distintos grados de infusión, pero el problema está en la estructura celular de la hoja. Una vez agregas el agua caliente, la membrana de las células se rompe y el té empieza a oxidarse. Esa oxidación mata rápidamente el sabor. Hice varios experimentos con algunos amigos sumilleres. Puse vasos del mismo té frío, cada uno con veinte minutos más de reposo que el anterior. Si en un restaurante el té llevaba cuatro horas preparado durante el servicio, el experimento reproduciría cómo cambiaba el sabor en ese período. Todos los sumilleres pensaron que en cada vaso había un té distinto, y a todos les gustó más el primero.

No podía apostar por un té que era inestable y se deterioraba. No iba a consentir que el restaurante sirviera a unos clientes un té helado bueno y a otros uno no tan bueno. Aún peor: si el té estaba endulzado, al cabo de unos días empezaba a fermentarse. Cuando está bien hecha, adoro la kombucha (una infusión de té fermentada por una colonia simbiótica de bacterias y levaduras), pero requiere un gran cuidado y control para que sea deliciosa de verdad, y no se puede preparar al tuntún. Así que habría que descartar cualquier té que sobrara: era una lástima, y además salía caro.

Había oído que en Australia se hace «té al sol», que consiste básicamente en dejar reposar hojas de té durante todo el día en agua fría en el alféizar de una ventana. Se supone que esa infusión duraba toda la semana. El sabor emana despacio de las hojas por ósmosis, sin romper las células. Después de experimentar un poco descubrí que no hacía falta el sol; de hecho, es más seguro

refrigerarla. Se puede conservar un té infusionado en frío durante días sin que se resienta la calidad. El sabor perdura.

Más aún, los sabores que se disuelven en agua fría son más dulces y suaves que los que se desprenden en agua caliente. No libera tanto tanino, con lo que no hay que agregarle azúcar; es perfecto tal cual. Delicados y refrescantes pero a la vez fascinantemente complejos, los mejores tés elaborados en frío son casi imbatibles para acompañar una comida.

Me hace muy feliz pensar que una británica empezó a revolucionar el té helado en Estados Unidos. Ahora trabajo con restaurantes de todo el mundo para incluirlo en los menús de maridaje, junto a los vinos y en lugar de los zumos, o simplemente como una alternativa sensacional a esa aburrida y parca botella de agua.

Para un té helado más clásico necesitas té negro. Sé que sabes lo que voy a decir incluso antes de escribirlo: con un buen té, sabrá mejor. Sorprendentemente, sin embargo, para preparar una infusión fría no hace falta que uses el mejor té negro que encuentres. Un té de hoja entera tiene una relación superficie-volumen baja, por lo que cuesta más conseguir que el té infusione en agua fría. Algunos tés de hoja rota pueden dar mejor resultado. Los taninos que suelen dominar cuando se prepara caliente no lo harán en agua fría, porque necesitan calor para disolverse, y eso dará pie a que se puedan imponer sabores más dulces y matizados. Todo esto es relativo, desde luego. Un té industrial barato no te hará vibrar de emoción con ningún método de infusión. Necesitas un té decente, de una plantación donde elaboren buenos productos, sólo que no tiene por qué ser el mejor.

Añado un último apunte: después de hacerte un té infusionando hoja selecta en agua caliente un par de veces, reserva esas hojas y guárdalas en un tarro tapado con un poco de agua fría. Con una cucharada de postre de esas hojas infusionadas podrás prepararte un té helado. Mételas en la nevera durante unas horas o toda la noche. Después, cuela el té y tendrás una refrescante tercera infusión. Pierde pronto las propiedades, pero al día siguiente todavía se conserva de maravilla. Y es una forma estupenda de apurar al máximo esa delicia. En algunos restaurantes con los que trabajo hacen eso con las hojas usadas y lo sirven acompañando la comida del personal al día siguiente. Una vez preparamos así, a partir de hojas ya infusionadas, todo el té de la tarde en la azotea de Selfridges, con el chef neoyorquino Dan Barber, para mostrar el valor de lo que a veces desperdiciamos tan fácilmente, sin pensar siquiera.

CÓMO PREPARAR UNA INFUSIÓN EN FRÍO DE TÉ

Cada té responde a su manera a la extracción en frío, al igual que cada té responde a su manera en agua caliente. El mejor consejo es que experimentes con cada uno hasta que consigas el perfil de sabor exacto que buscas.

Los sabores más deliciosos se disuelven fácilmente en frío, y un poco de hoja cunde mucho; sólo hace falta tiempo. Conviene dejarlo macerar entre ocho y doce horas para que la hoja libere todo su sabor en agua fría. No hay que preocuparse por el exceso de remojo, se puede dejar reposar toda la noche. Los oolongs enrollados son la

excepción: el agua puede tardar cuarenta y ocho horas en penetrar completamente en las hojas y extraer toda la esencia.

Para el té verde o blanco se necesitan unos 6 g de hoja por litro. Para el oolong, entre 6 y 10 g. Con muchos tés negros quizá te haga falta más cantidad: de 10 a 12 g de hoja por litro de agua. Recomiendo empezar con 8 g por litro e ir aumentando un par de gramos cada tanda hasta dar con la proporción perfecta.

Una vez reposado, cuela el té con el filtro más fino que tengas. Así se eliminarán todas las partículas y se mantendrá cristalino. A continuación, vuelve a meterlo en la nevera en un tarro hermético, donde se conservará perfectamente durante tres días.

Es importante recordar que estas infusiones frías son potentes. A pesar de la dulzura sedosa y elegante, están cargadas de cafeína. Todo ese tiempo en el agua ha permitido que la cafeína se disuelva por completo y, aunque no notes el sabor, está ahí, lista para darte un empujón. En el desierto nos mantuvo en marcha de maravilla.

Me alojaba en uno de los bungalós del jardín del Chateau Marmont, diseminados entre una vegetación exuberante y fuentes que ahogaban el rugido de los motores que circulan más abajo, por Sunset Boulevard. La noche que llegué, me quité la arena del desierto en el cuarto de baño con azulejos de época en el que tal vez se había bañado Marilyn Monroe, y dormí doce horas de un tirón.

Al día siguiente me sentí renacida y necesitada de té. Mi bungaló daba a un patio con mesas y sillas de forja bajo las fragantes ramas de los árboles. Los colibríes entraban y salían de las palmeras cargadas de plátanos. Los limones colgaban de las ramas. Otros tres bungalós compartían aquel espacio, y en el retiro del jardín todo el mundo se sentía seguro para dejar las puertas abiertas en sus idas y vueltas. En California hacía tan buen tiempo que no apetecía encerrarse dentro. Entablé amistad con una actriz, un coleccionista de arte y un diseñador de zapatos y su mujer, en torno a un sinfín de teteras con mis hojas más selectas. Un buen té puede ser tan irresistible como un cachorrito en el parque: atrae a la gente a tu lado.

Por la noche decidí que volvía a estar lista para cualquier cosa y prometí a mis nuevos amigos que prepararía unos cócteles. Llamé a recepción y pedí copas de martini, hielo y una coctelera. Tenía en el frigorífico una botella de ginebra bien fría. Llegó una fila de camareros con chaqueta blanca, bandejas de plata al hombro y servilletas impecables dobladas sobre el brazo. Traían las bandejas cargadas de cubiteras y copas. Me dejé llevar por la fantasía de que F. Scott Fitzgerald aún se alojaba en el hotel y tamborileaba con los dedos sobre el escritorio en la fresca penumbra de su habitación, o de que Errol Flynn bajaba a grandes zancadas desde la piscina, con el pelo mojado, sin camisa y vestido con pantalones de lino beis, y se unía a nosotros para un aperitivo.

Los camareros dispusieron la reluciente vajilla de cristal y cromo en mi salón, mientras yo infusionaba té de jazmín en ginebra. Agité martinis de jazmín para todos. Poco después, empezaron a llamar de recepción para decirme que iban llegando mis invitados. Yo salía a la

verja del jardín para hacerlos pasar, aunque sólo reconocía de pasada a personajes que había conocido en el festival. Al final cayeron cuatro botellas de ginebra, a medida que íbamos vaciando nuestras neveras y pedíamos más vasos y cubiteras de hielo.

Jasmine Martini

El método es casi el mismo que para el White Silver Tip Martini del capítulo 2.

Pon 25 g de Jasmine Silver Tip [Punta Plateada al Jazmín] en una jarra y vierte una botella de 750 ml de vodka (yo opto por un Grey Goose). Remueve y deja reposar durante quince minutos.

Cuela con un colador de té. (Si deseas conservarlo más tiempo, vuelve a colarlo con un filtro de café sin blanquear, para eliminar cualquier poso de té.) Remueve o agita con hielo y sirve en copas de cóctel bien frías.

En algún momento subimos al bar y encontré la terraza secreta para fumadores. Allí estaba Anthony Bourdain, de lo más encantador y amable. Y también una mujer que en su día fue una célebre estrella del pop, mostrando su colección de joyas para perros. «Las diseñé para la gente, pero le quedan mucho mejor a mi perro.»

Me puse a charlar con un tipo que me dijo que era director de cine. Cuando le pregunté cuáles eran algunas de sus películas, me enumeró varios títulos de los que yo nunca había oído hablar. No le creí. De pronto apareció un hombre muy enfadado a través de la tupida cortina que separaba la terraza y lo abordó.

Hombre Enfadado: ¿Por qué diablos no contestas a mis llamadas, tío?

Director (sonriendo y levantando la palma de la mano para pararle los pies): Paciencia, colega, todavía no he leído el guión.

Hombre Enfadado: Pues léelo, ¿vale? ¡Lee el puto guión!

No se puede cerrar una cortina de un portazo, y eso le restó un poco de dramatismo a su salida.

El director me preguntó si ahora creía que hacía películas.

Y confieso que sí, pero de alguna manera me pareció menos intrigante. Como notó que yo perdía el interés, me preguntó a qué me dedicaba.

«Soy especialista en tés.»

A menudo el cerebro humano traduce *teas*, «tés» por *teeth*, «dientes». Está claro que tiene más sentido una profesión en el sector dental que en el mundo del té. Supongo que hay muchos más dentistas que especialistas en tés. A continuación, suele pasar que yo repito «en tés» y ellos repiten «en dientes», y seguimos así, pasándonos la pelota, hasta que hago un gesto como si sostuviera un platillo con la mano izquierda y con la derecha el asa de una taza de té (¡jamás levantaría el dedo meñique!), y finjo que me la acerco a la boca para tomar un sorbito. Entonces exclaman: «¡Ah, en tés!»

Esa noche no me dio la gana de hacer la mímica. Después de las habituales idas y venidas, asentí.

—Sí, en dientes.

—¿A qué te dedicas exactamente? ¿Eres odontóloga?

Llevaba conmigo mi maletita amarilla con el muestrario de tés. Le di una palmada y dije con confianza:

—Aquí es donde guardo la mayoría de las sonrisas de Hollywood.

Las carillas dentales tienen la costumbre de caerse en los lugares y las situaciones más inoportunos. Imagina que estás a punto de dar una rueda de prensa por el estreno de tu última película en Shanghái, o que estás rodando en Siena, Sídney o Saigón, y cuando te despiertas te falta una carilla. Puede que no confíes en un dentista local. Necesitas a tu «especialista en dientes». Dispuesta en cualquier momento a subir a un avión o al jet privado que le envíes e ir a donde estés a arreglar el desperfecto. La especialista en dientes viaja por todo el mundo, de las fauces de una estrella de cine a los morritos de una estrella del pop. Es una especie de superheroína, siempre llega en el momento justo. Cuando todo está a punto de venirse abajo porque has de salir a escena o al plató con una carilla perdida que deja a la vista un colmillo limado, ahí aparece para salvar la situación.

Me miró la boca y me preguntó por qué yo no tenía entonces una sonrisa de película. Le expliqué que no la necesitaba, porque no era una celebridad. Eso le encantó. Casi todo el mundo en Los Ángeles quiere ser una estrella. No hay nada más exótico o excitante en Hollywood que alguien que no tiene nada que ver con la industria del cine. Seguramente, la única profesión más emocionante que la de Señora de los Dientes sea la mía de verdad.

En la Fábrica de los Sueños se toman en serio a la especialista en tés (o en dientes), y yo lo agradezco. Tal vez no tiene fama por ser la ciudad más genuina del mundo, pero caer en estereotipos es demasiado fácil, y la verdad es que allí he hecho amigos maravillosos. Si algo une a los habitantes de Los Ángeles es que son abstemios. No es como en Nueva York, donde puedes ir a cenar a las diez de la noche. La gente cena a las seis y se retira temprano, y

dormir las horas de rigor es sagrado. Menos en el Chateau, claro. Todo el mundo necesita un sitio donde soltarse la melena de vez en cuando. Y eso me lleva, finalmente, a la razón por la que allí necesitaban incluir un té para la resaca en la carta del desayuno.

Es un rooibos silvestre, endulzado con un poco de jarabe de arce, animado con un chorrito de zumo de limón o espolvoreado de ralladura de limón, y equilibrado, como un tofe salado, con una pizca de sal marina. Es suave, profundo y meloso y, qué diablos, creo que de verdad surte efecto. Las tribus africanas llevan miles de años utilizando el rooibos para combatir la deshidratación. El arce y la sal aportan los electrolitos necesarios que hacen que sea isotónico.

Receta del Hangover Rescue

Utiliza 3 g de té rooibos por cada 150 ml de agua hirviendo y déjalo reposar de tres a cinco minutos. Cuela y añade entre media y una cucharadita de jarabe de arce, al gusto, el zumo de medio limón y una escama de sal marina. Añade un toque de ralladura de limón por encima.

Cuando la resaca es especialmente criminal y me deja tan aplastada que me siento como una niña perdida en un aparcamiento de IKEA *en una ciudad extraña al caer la noche, uso rooibos de vainilla.*

No hace falta comprar un rooibos aromatizado. Algunos aromatizantes sintéticos de vainilla provienen de los subproductos de la celulosa, y los naturales pueden proceder de las glándulas anales de los castores. (De acuerdo, la secreción del castor es un ingrediente raro con

el que es poco probable que tropieces, pero se trata de un aromatizante «natural».) Es más seguro utilizar vainilla en rama.

Llena de rooibos un tarro de cristal (yo utilizo uno con tapa abatible que tiene un cierre de alambre y sello de goma). Abre a lo largo una rama de vainilla, como si abrieras el vientre de un pez. Métela en el tarro de forma que quede del todo sumergida en el rooibos (corta la vaina en trozos si es necesario). Pon el tarro en un armario que uses habitualmente y déjalo un par de semanas, agitándolo cada vez que lo veas.

También puedes utilizar una bolsa con cierre hermético, pero he descubierto que el vidrio conserva mejor el sabor con el paso del tiempo. Cuando algo es bueno, no quieres que pierda ni un ápice de su sabor. Y lo bueno de verdad es silvestre.

9

Montañas de Cederberg, Sudáfrica

A lo largo de la rocosa cordillera de Cederberg, en Sudáfrica, a unas tres horas en coche al norte de Ciudad del Cabo, se encuentra el rooibos, un arbusto endémico. Mientras recorres un paisaje cada vez más seco que se adentra en un desierto semiárido similar al del norte de California, te preguntas cómo es posible que crezca algo ahí. Los colores se difuminan suavemente en montes malvas, campos ocres de tierra polvorienta y pastos azulados. La tierra abrasada por el sol reluce bajo un brillante cielo cerúleo.

El rooibos se cosecha en enero, en el punto álgido del verano sudafricano. En 2016 fui a visitar la granja con la que llevaba muchos años trabajando y al llegar los vi seriamente preocupados ante el temor de que ni siquiera hubiese cosecha. No había llovido desde abril. Ni una gota. La flora silvestre del desierto es tan resistente como un vaquero curtido en las sierras, pero ni siquiera esas plantas pueden sobrevivir a una sequía tan prolongada. La situación pintaba muy mal cuando llegué a Clanwilliam y entré en la consulta del médico del pueblo.

Frikkie Strauss es mi hombre de confianza, que recolecta de los arbustos silvestres el mejor rooibos que he probado nunca. Además,

es médico de familia, jefe del hospital municipal y padre de tres hijos. No le faltan preocupaciones y responsabilidades fuera de la granja donde creció, a pocos kilómetros del pueblo, en las montañas. En todos estos años, el doctor Strauss no ha dejado de sorprenderme con su inagotable energía. Con un brillo feroz e inquisitivo en los ojos, te mira como si te atravesara con una lanza. Y entonces, en un instante, se embarca en otra caza y quedas libre.

Nunca lo he visto tan feliz como recorriendo la finca a lomos de un caballo o en la camioneta, en busca de manadas de antílopes o huellas del leopardo del Cabo. Esta vez lo noté abatido. Atravesamos las tierras observando los arbustos polvorientos que deberían haber estado radiantes de flores amarillas. Me dijo que no quería arrancar un solo tallo por miedo a acabar con aquellas plantas preciosas, que habían sobrevivido allí quién sabía cuántos años, silvestres, en aquel inhóspito suelo.

Me enseñó el rooibos que cultivaba su vecino, arbustos jóvenes plantados en hileras ordenadas. Todos muertos. El rooibos se siembra en hilera para facilitar la recolección, con lo que se eliminan todas las demás plantas del desierto: un monocultivo. Pero el rooibos es parte del fynbos (literalmente, «matorral fino» en neerlandés), una de las muchas especies autóctonas propias de esa peculiar región del Cabo Occidental. Necesita a toda la familia que forma el ecosistema para sobrevivir.

El fynbos sudafricano constituye el reino florístico más pequeño y extraordinario del mundo. Un reino florístico es una zona geográfica reconocida mundialmente por su flora característica; hay seis en el mundo, uno de los cuales es la región capense, que se extiende a lo largo de una estrecha media luna desde las montañas hasta el

océano. Cuenta con más de nueve mil especies de plantas, de las cuales cerca de tres cuartas partes son endémicas, no crecen en ningún otro lugar del mundo. Una de ellas es el rooibos. El 3 % de todas las plantas del mundo se encuentran aquí, en menos del 0,05 % de la superficie terrestre. Tiene tres veces más especies de plantas por kilómetro cuadrado que la mayoría de las selvas tropicales. En 2004, las Cederberg fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

La conservación del fynbos es esencial para la supervivencia de este tesoro botánico. El Reino Florístico del Cabo es el hogar primigenio de algunas de las especies favoritas en el mundo entero: gladiolos, fresias, geranios y agapantos. En primavera, si llueve, las polvorientas tierras de Frikkie se llenan de flores. Y además están los leopardos del Cabo, una escurridiza especie en peligro de extinción que todavía resiste en estas montañas.

La recolección del rooibos silvestre fue idea de Frikkie. Si hay que proteger la tierra, es necesario remarcar su valor, como ocurre con las reservas de caza que los turistas hacen sostenibles. Con un ecosistema tan delicado, no quería hacer monocultivos de rooibos. De hecho, no siembra nada donde crece el rooibos, los antílopes vagan en libertad y los leopardos acechan. Es un territorio en estado salvaje, y una vez al año vamos a caballo a recolectar de esos arbustos silvestres: cortamos sólo lo que necesitamos, dejando las plantas vivas.

El rooibos que se cultiva en esta región, el único lugar del mundo donde crece, no corre la misma suerte. No tiene la protección ni la relación simbiótica con las demás especies del fynbos. Necesita riego, porque las raíces son poco profundas. Las plantas no viven lo

suficiente como para arraigar con firmeza en una tierra tan árida. Eso fomenta la erosión del suelo y el cultivo no contribuye a proteger la delicada flora y fauna de la zona. Además, el rooibos cultivado no tiene un sabor tan bueno. Es un poco herbáceo, le faltan los hondos matices amaderados a cedro, y las notas altas brillantes, a bayas.

El rooibos silvestre de Frikkie es agricultura sostenible en su mejor expresión. De ninguna de las maneras cortaría los arbustos en medio de una espantosa sequía. Era de esperar que en invierno llegaran las lluvias. Enero es pleno verano en las Cederberg y las temperaturas superaban los 40 °C todos los días. Un domingo por la tarde me reuní con la familia para almorzar en la granja. Ni siquiera pudimos hacer una barbacoa. Que un sudafricano diga que hace demasiado calor para asar carne al fuego es como si un pato dijera que el estanque está demasiado mojado para nadar. Un braai es el pasatiempo nacional. Pero a 47 °C, con el aire seco de la montaña, apenas nos podíamos mover. El sudor brotaba y se secaba casi al instante, dejándonos la huella cristalina de la sal en la piel.

Se entiende por qué a los habitantes de esta zona siempre les ha preocupado la hidratación. No es la ginebra de jazmín la que más los castiga, sino el calor extremo y seco. Y para eso tienen el rooibos. En las montañas de Cederberg se utiliza desde hace miles de años como un remedio, sobre todo para los niños con molestias estomacales. No sólo contiene muchos de los antioxidantes (flavonoides) que se encuentran en el té, sino que también es rico en minerales (calcio, hierro, manganeso, magnesio, sodio, potasio y zinc). Con una escama de sal y una gota de miel o jarabe de arce —que lo endulce, realzando las notas naturales de caramelo y dando a

los matices amaderados un gusto a tofe—, los electrolitos minerales del rooibos ayudan a que el cuerpo reabsorba agua muy deprisa.

Si te levantas con una resaca demoledora, te recomiendo encarecidamente que te prepares una tetera. Al menos sabe de maravilla. Te tratará con mucha más delicadeza que el café, y como el rooibos no contiene cafeína, puedes volver a la cama, hidratado, y dormir la mona.

Pero hemos dejado a Frikkie y a su familia languideciendo en torno a una mesa vacía. Volvimos al pueblo y nos tumbamos a oscuras en nuestras respectivas habitaciones a esperar que bajara el calor. Y fue entonces cuando oímos el lento retumbar de un trueno. Vimos una masa de nubarrones grises al otro lado de las montañas. Arreciaba un aguacero a lo lejos, iluminando el aire caliente con relámpagos. Sentíamos que estaba cerca, pero intentamos no hacernos demasiadas ilusiones, sabiendo que tal vez la tormenta nos esquivaría; podía soplar en cualquier dirección y era poco probable que nos alcanzara.

El doctor Strauss me llamó con emoción en la voz. Salté de la cama y cogí unos zapatos mientras corría hacia la puerta principal. Su madre, que se había quedado en la granja, acababa de llamar para decir que veía llegar la tormenta. Montamos de un brinco en la camioneta y remontamos las pistas serpenteantes hacia las montañas. Lentos goterones de lluvia se estrellaron contra el parabrisas, pero ni siquiera hizo falta accionar los limpias. Aquello no era lluvia, apenas cuatro gotas que se desvanecieron al instante sobre el cristal caliente y la tierra seca sin dejar ni rastro. Los truenos se oían más cerca. Retumbaban con fuerza a nuestro alrededor, seguidos por fogonazos de luz. Continuamos subiendo, y

el aire comenzó a oler a lluvia y rooibos. De repente hacía frío, y la temperatura bajaba con cada trecho que avanzábamos. Sentía cómo se me erizaba la piel cuando restallaban los relámpagos, demasiado cerca. Y entonces las nubes nos cubrieron y empezó a llover.

Detuvimos la camioneta y salimos a la intemperie. En un segundo estábamos empapados. La lluvia caía tan fuerte que dejaba marcas en la tierra roja y tamborileaba con fuerza sobre el vehículo. El olor era intenso. La tierra y las plantas del fynbos que momentos antes parecían inertes, estériles y moribundas en el calor seco, ahora, refrescadas por la humedad, perfumaban el aire vibrante de vida. Distinguí el particular aroma del rooibos. Era como los violines en aquella orquesta olfativa.

Frikkie hundió una vara en la tierra y al sacarla, ennegrecida, sonrió al ver que el suelo absorbía el agua. Al menos lo suficiente como para que las plantas se salvaran y, más aún, para que fuera posible una cosecha. Nos quedamos en silencio, maravillados. No dando saltos ni gritando, simplemente atónitos ante el increíble azar y la alegría del momento. Vimos las cumbres de las montañas fundirse en nubes de lluvia. Vimos la tierra ocre y seca tornarse roja como la terracota. Vimos el polvo desprenderse de las hojas punzantes como agujas de los arbustos de rooibos, revelando su intenso verdor.

Mientras subíamos en la camioneta, Frikkie había dicho que sería un golpe de suerte increíble. Por muy buen agricultor que seas, si la lluvia no llega, tus cosechas fracasarán. Es algo que escapa a tu control. Un agricultor sabe que ha de tener suerte, y más ahora que el clima cambia y las sequías son cada vez más largas y extremas. Estábamos viendo llover en plena estación seca, en medio de una

sequía. Y no eran cuatro gotas de una nube pasajera, sino un aguacero que continuaba y calaba la tierra y llegaba a las raíces. Los relámpagos electrizaban el aire y los truenos rebotaban en las montañas.

En mi vida antes del té, una vez me alcanzó un rayo en otra cordillera, los Andes bolivianos. Sobreviví, obviamente, pero me ha dejado un malestar enfermizo cada vez que veo centellear el cielo. Esa tarde me recordó la suerte que había tenido: sobrevivir al impacto de un rayo, al cáncer dos veces, a una caída por un glaciar, a la corriente que me arrastró mar adentro. Que el proyecto que he creado sobreviva durante catorce años en el momento en que escribo estas líneas tiene mucho que ver con el azar. He caminado por el filo de la navaja, y sé que no siempre me han salvado el trabajo duro o el optimismo, sino giros del destino que bien podrían haber tomado otro rumbo.

Allí en las Cederberg, bajo la lluvia entre el fynbos con Frikkie, me sentí afortunada a más no poder. Y atesoro cada uno de esos instantes: la lluvia en el desierto, volver en mí tras el impacto de un rayo, despertarme en el Claridge, los informes negativos de las biopsias, mirar hacia abajo en una grieta helada en lugar de hacia arriba desde dentro, jadear sin aliento pero a salvo en la playa, y cada vez que descubro un nuevo té delicioso de verdad.

Mientras asistíamos en silencio al extraordinario acontecimiento, ocurrió algo más extraordinario aún: empezaron a cantar las ranas. En medio de las montañas secas y polvorientas, ¿de dónde habían salido? La tierra húmeda las revivió, pero a saber cómo ocurría tan rápido en una tierra tan árida. Si Frikkie no hubiera estado conmigo, habría sospechado que se trataba de una alucinación. No parecía

posible, y sigue sin parecerlo, pero allí estaban, su canto gutural tan real como la lluvia.

Cómo preparar té rooibos

A mí me gusta el rooibos muy fuerte, así que lo dejo reposar sin prisa. Pongo 3 g por 150 ml (una cucharada de postre por taza). Recomiendo usar agua hirviendo y dejar que repose entre dos y cinco minutos.

Delicioso solo, o con jarabe de arce y limón, también está bueno con una fina rodaja de jengibre. Y queda bien con leche, sin duda. En Sudáfrica suelen tomarlo igual que los británicos toman el té negro: con leche y azúcar. Tiene un color increíble.

También está de maravilla si lo dejas enfriar y lo sirves con hielo. Volviendo a la niña perdida en el aparcamiento, también podrías añadirle una cucharada de helado de vainilla.

10

Kioto, Japón

No siempre he sabido apreciar mi buena suerte, pero al principio de mis aventuras conseguí, un tanto a regañadientes, una recomendación que me ayudó muchísimo. Agotada por el esfuerzo de poner en marcha un negocio, acabé en Ryoan-ji, un templo budista zen de Kioto, tomando el té con un monje. Le pedí consejo. No quiso darme ninguno.

Era un pálido día de noviembre, y una fina capa de nieve cubría los tejados del templo. Atravesé en calcetines las salas frías y silenciosas con paredes de papel. El monje estaba sentado con las piernas cruzadas, mirando hacia el jardín, envuelto en una suave túnica de lana. Me arrodillé delante de él, con los pies helados, y el monje sacó una latita metálica de matcha encastrada en la oscura corteza reluciente de cerezo rojo. Mientras medía con una cuchara de bambú de mango largo (el chashaku) la cantidad justa de té verde en polvo, me miró muy serio, midiendo al mismo tiempo mi atención. Con un batidor, finamente cortado a partir de un mismo tallo de bambú, mezcló el matcha con agua caliente hasta que el polvo quedó diluido a la perfección, moviendo la muñeca con la destreza del onanista más experto. Me pasó el té en un cuenco

hecho a mano calculadamente asimétrico, cubierto con una delicada nube de espuma, y un pastelito dulce de judías rojas.

Mis dedos se calentaron alrededor del cuenco. Me lo llevé a los labios despacio, con ambas manos. El monje me sostuvo la mirada. Era un té aterciopelado, fuerte y divinamente complejo. Tenía un equilibrio extraordinario, luminoso, amargo y fuerte, a la vez que suave, herbáceo y meloso. Sin pararme a pensarlo, sonreí ante el intenso placer. Señaló con un gesto el pastelito de judías. Dejé el cuenco y le di un mordisquito, sintiéndome como Alicia en el País de las Maravillas. El dulzor insulso y pegajoso me envolvió la boca. Volví a coger el cuenco y tomé otro sorbo de matcha. El dulzor se fundió con el té sedoso, acentuando la viva luminosidad.

Aquel viaje había sido un impulso precipitado, como gran parte de mi vida, a toda velocidad. Pasar un tiempo en Japón siempre hace temblar mis cimientos. Me siento sumamente ajena, más forastera que en cualquier otro lugar donde haya viajado. Cruzando la calle, por ejemplo: a la hora del almuerzo, los trabajadores de Tokio salen en tropel de sus oficinas. Para cruzar la calle, no se encaran al tráfico como los londinenses o los neoyorquinos, esperando frenar vertiginosas toneladas de metal con una intensa mirada. Tampoco van sorteando la corriente incesante de vehículos como en Ciudad de México. Ni es como en Delhi, donde los coches, la gente y las vacas se esquivan de buen talante en un caos aterrador. En Tokio, la multitud espera. Cruzan en un murmullo, al son del trino electrónico de los pájaros. Una vez intenté cruzar una calle desierta en el pueblo costero de Miyagi sin esperar el momento ni el lugar apropiados y me pidieron severamente que no lo hiciera. A los pocos días de marcharme tuvo lugar el devastador tsunami. El señor que me había

llamado la atención por cruzar la carretera me ayudó a entender la impresionante entereza de ese pueblo. Incluso mientras la ola gigante se alzaba furiosa a su espalda, la gente que huía para salvar la vida detenía el coche ante un semáforo en rojo.

Llegar al templo fue como lanzarme hacia el espacio. De repente me sentía ingrávida. Había un jardín acuático sin agua. Ryoan-ji, el Templo del Dragón en Paz, se considera uno de los mejores ejemplos que se conservan de *karesansui*, «paisaje seco». Forma parte del conjunto de monumentos históricos de la antigua Kioto, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Grandes piedras musgosas, cubiertas de nieve, estaban dispuestas en un arroyo de grava meticulosamente rastrillado. Era un jardín fruto de miles de años de tradición. Cada piedra ocupaba el lugar perfecto en equilibrio con las demás y cada remolino de grava se deslizaba en armonía entre las piedras. Tal vez suene tópico, pero desde la galería de madera a la tenue luz del sol del invierno, daba una impresión de generosidad y de apacible calma.

Mientras bebíamos matcha y el monje contemplaba el jardín, le pregunté qué consejo podía dar a la gente como yo, gente de ciudad, que siempre iba con prisas. No respondió. Me miró serenamente y aguardó la siguiente pregunta. Cuando insistí, me contestó irritado que era extraño que se lo preguntara a él, que no era una de esas personas.

No me rendí. Me explicó que era un monje budista zen que vivía en un monasterio con vistas a un jardín acuático. Él no iba con prisa, así que no podía aconsejarme al respecto. La respuesta tiene todo el sentido del mundo, desde luego, pero en ese momento me quedé perpleja. Esperaba que me transmitiera algunas palabras de

sabiduría. Me avergüenza reconocer que creía saber la respuesta: en el jardín había conseguido apaciguar durante un rato el ruido de mi cabeza, y pensé que el monje me sugeriría que me detuviera para apreciar ese instante. Más que pedirle consejo, quería que me dijera lo que ya creía saber.

En lugar de eso, me contestó de mala gana que, si se veía obligado a dar un consejo, sería que intentara disfrutar de la vida tanto como pudiera, igual que procuraba hacer él.

Llevo una vida frenética e itinerante. Es la vida que elegí, llena de aventuras que abarcan desde la declaración de la renta y los buques portacontenedores hasta las montañas silenciosas. Comprendí que no tenía por qué cambiar mi vida, sólo vivir la vida que me había labrado con el mayor placer posible.

Perdón por decir una obviedad: en la vida no todo son alegrías; no pueden serlo. Nos toca lidiar con montones de papeleo, por no hablar del hartazgo de correos electrónicos, además de hacer frente a la enfermedad, el desamor y la pérdida. Sin embargo, hay muchos momentos maravillosos. No sé cómo es tu vida. No me atrevería a aconsejarte cómo has de vivirla, pero hay una mínima certeza a la que me mantengo fiel: encontrar el mayor placer posible en el té.

Cuando se trata de matcha, es la categoría ceremonial. El mejor se elabora con hojas que durante las semanas previas a la cosecha han estado protegidas de la luz directa del sol, como se hace con el gyokuro. Las plantas estresadas aumentan sus esfuerzos para hacer la fotosíntesis, y la clorofila, la teanina y los sabores suculentos se concentran en ese intenso color verde característico. La hoja se somete a una rápida vaporización y se seca, dando lugar al tencha. Después se despalilla y se muele con cuidado en placas de cerámica

o piedra hasta obtener un polvo fino. Se hace con todo el mimo del mundo, lo más despacio posible, para no producir calor y que el té se cueza. Moler un solo kilo de té puede llevar veinticuatro horas.

El matcha ceremonial es sublime, pero caro de verdad. Se elabora a partir de la hoja más preciada y producirlo no es en absoluto barato, así que no te sorprendas por el precio.

En lugar de ser una infusión de las hojas de té, el matcha es la propia hoja, molida tan fina que pueda diluirse en agua. Como se bebe todo, tiene una gran concentración de sabor y cafeína. Aconsejo tomarlo en pequeñas cantidades; es muy potente. Siempre debería servirse con algo dulce y pegajoso para equilibrar el amargor y proteger el estómago. Al igual que ocurre con el café expreso o el whisky, con el estómago vacío puede resultar un poco brusco.

Las categorías culinarias, reservadas para cocinar, son más baratas porque no necesitan una hoja tan preciosa y cara ni una elaboración tan meticulosa.

Si vas a preparar un matcha latte, por ejemplo, no recomiendo que uses el matcha más selecto que encuentres; la leche ahogará el sabor y en cierto modo sería un desperdicio, pero aun así yo optaría por una categoría ceremonial. Y merece la pena buscar matcha ecológico. En Japón las tierras de cultivo son limitadas y el coste de la mano de obra es muy alto, por lo que los cultivadores de té suelen maximizar la producción con un uso intensivo de fertilizantes y pesticidas, y tal vez recurran a abundantes herbicidas para mantener a raya tareas como el deshierbado.

Cómo preparar té matcha

Caliente

Pon 3 g de matcha (dos cucharadas colmadas de una cuchara chashaku tradicional de bambú) en un cuenco de cerámica, y vierte entre 60 y 70 ml de agua caliente (media taza de té) a unos 70 °C. Hay quien prefiere el agua a 80 °C para que los taninos sean más intensos.

Cubre el matcha con unos 10 ml de agua y mézclalo hasta obtener una pasta fina sin grumos. Añade el resto del agua y bate con brío en zigzag para una disolución uniforme del polvo y crear una espuma fina. Procura no tocar el fondo del cuenco con las varillas. (Para hacer un latte, prepara igual la pasta y, a continuación, utiliza leche caliente en lugar del agua restante.)

Bébelo inmediatamente del cuenco.

El arte de batir el delicado polvo con unas varillas de bambú hasta que levante una espuma ligera es un placer en sí mismo. Yo evitaría un espumador de leche eléctrico, la verdad. Batir es tan fácil que no tiene sentido, y no le dará la misma sutileza a la textura.

Los monjes utilizan el matcha para mantener la concentración durante las largas horas de meditación. Beber del cuenco caliente entre las manos te elevará y te transportará.

Frío

Una forma de que tu preciado matcha ceremonial cunda más es hacer una extracción en frío. No es tan intenso, pero entra como la seda, sobre todo para el desayuno. Sólo

se necesitan 3 g por litro de agua. Haz la pasta con las varillas en 10 ml de agua fría, dilúyela en el resto del litro y agita enérgicamente. El fino polvo infusiona enseguida, en menos de una hora estará listo. También queda estupendo en cócteles y para levantarte el ánimo sin complicaciones.

11

Hile, Nepal Oriental

El té es mucho más que un rescate y un remedio, por supuesto. Puede ser una fuente de pura alegría, haciéndote vibrar sólo con su sabor. A media mañana me gusta especialmente tomar un té negro nepalí, acompañado quizá de una galleta de jengibre. En concreto, los tés de Jun Chiyabari. Hay algo en los tés de esa minúscula plantación que nunca deja de hacerme feliz. Me obligan a tomarme una pausa y disfrutarlos a fondo. Los bebemos a menudo en mi despacho y cada vez que me ponen una taza delante me maravillo con los aromas que desprenden. No es algo a lo que sea fácil insensibilizarse.

Con una taza de este té nepalí en la mano puedo viajar no sólo a la plantación, sino de vuelta a la infancia. Me recuerda a mi madre, vestida y a punto para salir a cenar, que viene a darme un beso de buenas noches. Era raro verla tan «peripuesta», con la máscara de las pestañas y el pelo ahuecado con laca Elnett. En esas ocasiones especiales me llegaba el aroma del té cuando se agachaba a darme un beso, mezclado con el aroma de los polvos de su tersa mejilla. Y encima de todo eso estaba el embriagador olor de su perfume.

Nunca era abrumador; lo usaba con moderación, así que había que arrimarse para notarlo.

Para mi madre, ponerse perfume es como llevar joyas caras; no es una costumbre cotidiana. A mí, de niña, me parecía otra persona, una mujer tremendamente sofisticada que se acercaba un momento a mi cama y luego desaparecía. Incluso me daba la impresión de que se moviera de otra forma, más lánguida, con un vestido en lugar de sus vaqueros de costumbre. Y además derrochaba indulgencia. No era la madre enérgica y ocupada que iba con prisas para trabajar, prepararme, organizar nuestras vidas y nuestra casa, y despachar las interminables tareas que la consumían en el día a día. Me contagiaba de su emoción. Sin perder la seguridad de mi cama, alcanzaba a echar un vistazo a un mundo de aventuras adultas.

Los tés nepalíes, cultivados en las alturas de las estribaciones del Himalaya, me evocan esos sentimientos. Son los más perfumados de los tés negros, con una fragancia floral sobre un fondo oscuro, exótico y cálido.

El cuerpo me pide este té sobre todo cuando se acerca el invierno y todo se apaga a mi alrededor. Es un té para tomar a media mañana junto a la ventana, mientras contemplas la lluvia que el viento azota contra el vidrio, bajo la pálida luz otoñal. Encaja con la caída de las hojas y el acortarse de los días, como un perfecto maridaje de sabores. Igual que un pu’er combina con unas tostadas de setas silvestres, o un té de la tarde pide escones con mermelada y nata, este té nepalí es un bálsamo para el ocaso del verano, con una dulzura a prueba de los cielos plomizos y la lluvia, unos aromas que recuerdan a la hojarasca y a la fragancia de la última madreselva que serpentea a través de los setos.

Cuando tomes la segunda infusión de un té aromático como éste, pruébalo con una onza de buen chocolate negro, con alto porcentaje de cacao. Ahora mismo, mientras escribo, disfruto de un té nepalí enrollado a mano acompañado de chocolate negro con un 85 % de cacao y contemplo la luz del sol y las sombras que se extienden por un campo a finales de septiembre. La segunda infusión es más suave, menos floral, pero más profunda. Un sorbo de té y los restos del chocolate se deshacen con el calor en mi boca. El siguiente sorbo sabe a chocolate caliente, pero la textura es limpia como el agua. Tiene a la vez una intensa hondura y una etérea ligereza, como muchos de los mejores placeres.

El té crece a 1.835 metros sobre el nivel del mar en una plantación cerca de Hile, un pueblo de montaña en el este de Nepal. La finca es propiedad de dos hermanos nepalíes, Lochan y Bachan, y la gestiona un tipo maravilloso llamado Morris Orchard. Con ese nombre, la primera vez que volé a Nepal para conocerlo no sabía bien qué idea hacerme de él. Imaginaba que sería un viejo hacendado británico con casco colonial y todo. Las primeras tomas de contacto fueron con Bachan, que con su inteligencia y entusiasmo característicos había traído unas muestras a mi oficina de Londres. Se le iluminaron los ojos de alegría al ver cómo me enamoraba de su té. Poner cara de póquer no es lo mío. Me bastaron unos sorbos para decidirme a organizar una visita a su jardín de té.

En ese primer viaje me acompañaba un amigo, el fotógrafo Paul Winch-Furness. Bachan se reunió con nosotros en Katmandú para emprender el épico periplo hasta la plantación. Empezamos volando en una avioneta destartalada como un águila decrépita, de cumbre

en cumbre. Luego bajamos conduciendo por los pliegues de los valles humeantes, a través de un laberinto de aldeas diseminadas al azar, y volvimos a subir a las montañas.

En lo alto de una cresta, nos detuvimos a tomar un masala chai al pie de la carretera («chai» significa «té» en varias lenguas índicas, y la versión especiada es el masala chai). Aguardamos mientras una señora sonriente vestida con un sari verde hierba preparaba una nueva tanda sobre las brasas dentro de la cabaña en penumbra y nos lo servía recién hecho. A su lado, el marido y la hija cocinaban fideos con especias en un gran wok. Nos sentamos fuera, en unos bidones puestos boca abajo, a tomar el brebaje dulce y lechoso.

No suelo ser partidaria de ponerle leche al té: es una preferencia personal, pero no vayas a pensar que tengo nada en contra por principios. Cada cual a su gusto. Tan sólo quiero paladear todas las sutilezas del sabor, y la leche puede quitarle matices. Sin embargo, el masala chai no es sutil. Es un té negro oscuro hervido en leche con especias aromáticas.

Tradicionalmente en la India, Nepal y Sri Lanka no había costumbre de tomar té. Los británicos lo introdujeron (junto con otras maravillas y muchas calamidades), pero se guardaban las mejores cosechas para exportarlo. Y el té restante era caro, lejos del alcance de la mayoría de la gente, que sólo podía conseguir las calidades más bajas, las partículas más amargas y finas que quedaban al final del proceso de producción. Había que adulterarlo un poco para darle un sabor delicioso. En la India todavía no es frecuente beber el té en casa, desde luego no fuera de las casas de los ricos y de quienes viven en las grandes ciudades. El masala chai es una bebida especial para los viajes. Se consigue un chai

maravilloso en la calle o en el tren. No hay peligro, está hervido, caliente y dulce. Te levantará el ánimo y te dará energía para seguir adelante.

No sólo acostumbro a evitar la leche en el té, sino que además no soy muy golosa y tampoco le pongo azúcar. Sin embargo, el masala chai no es sólo té. Es una bebida preparada con té, en la que el té es un ingrediente más. El té puede aportar notas de malta, caramelo o frutos secos, o dar matices herbáceos, vegetales y muchos otros, cuando se usa como ingrediente. Al fin y al cabo, es una planta leñosa con un sinfín de variaciones. Hay más tés que tipos de orégano, por ejemplo, o que de cardamomo o albahaca. En el caso del masala chai, el té es la base profunda, oscura y amarga sobre la que se construye una infusión dulce y especiada.

Es un té con enjundia; de ahí que sea un fantástico tentempié a media mañana.

Cómo preparar masala chai

Sin leche

Si usas un buen té para preparar el chai, puedes disfrutarlo sin necesidad de hervirlo en leche. Es una bebida distinta, por supuesto: un té negro especiado más sutil, no demasiado tánico, y por tanto no necesita la influencia civilizadora de la leche y el azúcar para hacerlo apetecible. Pero también está bueno si añades una gota de leche fría en la taza al servirlo.

La proporción de estas especias queda a tu criterio, pero los ingredientes principales de mi receta personal son:

250 g de té nepalí
3 g de pimienta negra en grano
3 g de clavo de olor
8 g de vainas de cardamomo verde
Una rama de canela (o 20 g de canela en polvo)
6 g de jengibre seco (o una rodaja fresca en cada taza, aún mejor)

Tritura las especias en un mortero o pásalas por un molinillo de especias. Añade las especias molidas al té seco, remueve y deja que los aromas se mezclen un par de días.

Para la infusión, pon 2,5 g de té especiado por cada 150 ml de agua a 80 o 90 °C.

Con leche

Si deseas un masala chai más tradicional, sustitúyelo por un English Breakfast fuerte o un assam y hierve el té en un cazo de leche con las especias molidas como en la receta anterior. Pon 2,5 g de té especiado por cada 150 ml de leche. Usa jengibre fresco, no seco. Añade azúcar al gusto.

También puedes preparar una tetera fuerte de té negro por un lado y aparte la leche especiada, y luego combinar ambas.

En aquella carretera de montaña nepalí, sentí curiosidad por ver qué tipo de té usaban y le pedí a la mujer que me enseñase la hoja. Era un CTC (hecho a máquina), no la hoja ortodoxa. Hablo de una chocita con techumbre de lona a pie de carretera en uno de los

países más pobres del mundo, y sin embargo el CTC que me mostró era muy superior al que llevan la mayoría de las bolsitas de té que encuentras en Gran Bretaña. A medida que la hoja procesada sale de la máquina, se clasifica según el peso y el tamaño. Las de mayor calibre y gramaje son las que tienen más calidad y mejor sabor. Ése era el té que la señora del puesto sostenía en la mano, no las diminutas partículas que se conocen como «cribas», los restos más baratos y de peor calidad que producen las enormes máquinas industriales y que descubrirías si abres una bolsita británica. Es curioso que las mejores categorías de CTC suelan comprarlas las naciones más pobres: en el norte de África, Afganistán y los Urales. En lugares donde se bebe té, la gente busca el de mayor calidad que se puede permitir a pesar de las difíciles circunstancias. Paradójicamente, aunque los británicos podrían tener el mejor té a su alcance, llevan setenta y tantos años tomando los más vulgares.

Llevo aquella primera visita a Nepal y a los jardines de té de Jun Chiyabari incrustada en el recuerdo como una malla de acero, a buen recaudo. Todavía puedo saborear aquel masala chai al pie de la carretera y ver la tosca taza de loza en que me lo sirvieron, estampada para una cocina de los años setenta. Por muy mala memoria que tenga —y parece que cada vez va a peor, sacrificando nombres, detalles de conversaciones y promesas—, hay sabores y espléndidas aventuras que no se pierden. Los colores de Nepal siguen ahí, tan intensos que resultan inolvidables. No en el sentido de «Ah, qué bonito», como la puerta rosa de la fachada en un adosado gris de Londres, o una maceta de geranios rojos en una calle de los pueblos blancos de Andalucía. Me refiero a todo. En Nepal, mires donde mires, todo está embellecido. Ves pobreza,

auténtica pobreza, gente que vive con muy poco, pero lo poco que tienen resplandece a todo color. La choza más humilde brilla como una joya.

Pasábamos lentamente por las aldeas, atisbando en las vidas ajenas. Un hombre encorvado, lavándose el pelo con una manguera frente a una puerta de chapa pintada de un rosa flamenco. Rostros que se asoman desde la penumbra del interior a través de ventanas con los marcos de un azul pavo real. Los conductores dormitaban en sus calesas a pedales decoradas con los colores del arcoíris, esperando a algún cliente. Durante el largo viaje hasta la plantación, que estaba a un día entero de trayecto, todo era un derroche de color y viveza.

Camiones pintados desfilaban sin cesar como carrozas de carnaval. Siempre había gente al borde de las carreteras. Pasamos junto a hombres y mujeres sentados en los portales, sentados bajo los árboles, sentados en sillas junto a sus tenderetes, aguardando pacientemente hasta que llegaba la acción o les pasaba de largo. La mayoría de los hombres vestían camisas de manga corta a cuadros y vaqueros. Las mujeres, en cambio, iban envueltas en saris brillantes y pañuelos entreverados de oro y tejidos como un exótico tartán.

A medida que ascendíamos más y más por las estribaciones del Himalaya, el aire se enrarecía y los colores se atenuaban. Los pueblos más altos eran menos alegres, casi parduzcos; la vegetación raleaba y las casas eran más sencillas y destartaladas, hasta que llegamos a Jun Chiyabari, centelleante con el verdor del té.

El jefe de finca, Morris Orchard, salió a recibirnos cuando nos detuvimos delante de su modesto bungaló. Detrás aparecieron su mujer, su tímida hija y un crío vivaracho correteando entre las dos. A

pesar de lo que había imaginado por su nombre, Morris es nepalí. Su bisabuelo británico tuvo una plantación de té, y el nombre perduró. Proviene de una larga estirpe de cultivadores de té en Nepal y la India, aunque ninguno tenía la vocación de Morris.

Mientras tomábamos una taza de té negro achocolatado que sabía un poco a Maltesers derretidos, me explicó las razones que lo llevaron a apostar por aquella hoja verdaderamente extraordinaria. Había discutido muchas veces con su padre, que estaba al frente una plantación convencional, qué sentido tenía dedicarse a una cosecha tan limitada de té selecto ortodoxo y enrollado a mano, y además de cultivo ecológico, en una finca tan pequeña. Tal vez, a algunos agricultores, esto de evitar el uso de productos químicos les parezca como si los científicos cristianos evitaran la medicina; centrarse en la calidad por encima del volumen puede parecer un suicidio económico. Nepal no es un lugar que goce de un gran margen para el error.

Morris respeta a su padre, pero está explorando con Bachan y Lochan las posibilidades de este nuevo enfoque. Defienden argumentos tan simples como la reputación y la sostenibilidad. Si quieren que sus tierras prosperen durante generaciones en el futuro, deberán producir un té de gran valor y mantener una abundante biodiversidad, que nunca mejora matando a los insectos y las plantas adventicias. Hablamos del declive de la población de abejas en Europa mientras caminábamos por las sendas del té hilado con flores silvestres, mariposas y mariquitas y bulliciosos grillos. Siempre se sabe que una granja es ecológica por la densa vegetación que bordea las hileras de arbustos. Aunque esas especies arvenses compiten por los nutrientes con los arbustos del té, con un cultivo y

un deshierbe cuidadosos pueden trabajar en simbiosis con el té para enriquecer la tierra y contrarrestar la erosión del suelo y la evaporación del agua. Fomentan un entorno rico para la vida silvestre. Y hacen que crezca un té de primera.

Al igual que varias explotaciones con las que trabajo, Jun Chiyabari es un proyecto demasiado humilde para soportar el enorme gasto y la cantidad de burocracia que exigiría certificar el cultivo ecológico. Algunos agricultores no tienen ordenador ni los conocimientos que exige el farragoso papeleo extranjero. Hago analizar el té en Suiza. Prefiero que mi empresa asuma la carga de demostrar que su producto es bueno y honesto a que deba hacerlo la gente buena y honesta que lo cultiva. No querría penalizar a los pequeños agricultores sólo porque carecen de los medios de certificación con los que cuentan las grandes empresas.

Morris tiene una cara redonda que a la mínima se contrae en una profunda sonrisa, pero lo envuelve siempre un aire de seriedad, igual que a Alexander en Satemwa, un aire que emana de la responsabilidad que acarrea la tierra y las personas que la habitan y la trabajan. Ambos son muy amables, reflexivos, incluso callados, aunque con esa vena rebelde de los revolucionarios y una férrea determinación. Hacen falta personas de una gran delicadeza para producir un té extraordinario de verdad, pero en un mundo que no aprecia el valor de su empeño, también se requiere una increíble fuerza de voluntad. Depositan una fe ciega en un mundo que aún no existe. Apuestan su futuro, y el de toda la gente cuyo sustento, cuando no su vida, depende de que salgan adelante, con un riesgo valiente y visionario: si consiguen cultivar un té realmente bueno, el

mundo querrá beberlo, y juntos podremos romper ese círculo vicioso.

No quieren seguir participando en la carrera hacia el abismo: menos dinero por más té, a medida que los compradores extranjeros pagan precios cada vez más bajos para apuntalar sus beneficios en un mercado en declive. Como en Occidente bebemos menos té negro en bolsitas, la única solución que se les ha ocurrido a los peces gordos es pagar menos a sus productores.

El impacto en lugares como Nepal, India, Sri Lanka y África Oriental ha sido devastador, y la situación parece cada vez más sombría. Cuando el coste de la producción supera el precio que los grandes intermediarios están dispuestos a pagar, es fácil ver que hay poco futuro para las plantaciones de té. El mañana parece desalentador para todos menos para los gigantes de la agroindustria. A menos que apuesten por otro modelo. El paso decisivo no es producir un té más barato sino mejor, y buscar un nuevo mercado donde no esté abocado a ir a pérdidas. Un trato justo: pagar un buen té a buen precio.

La mujer de Morris nos recibió en su casa. Paul y Bachan compartieron una habitación y a mí me dejaron otra. Eran los cuartos de los niños, y nos los cedieron, de manera que toda la familia dormía en la de los padres.

La señora Orchard no hablaba inglés, o muy poco, su hija era demasiado tímida y su hijo demasiado pequeño, pero los siete nos comunicábamos alegremente en torno al sencillo festín de cada comida. En el desayuno, la comida y la cena, distintos curris de verdura y arroz colmaban la mesa. Junto a estos platos había una gran variedad de chutneys —dulces, amargos, picantes, agrios—,

cada uno de un sabor intenso y único. Bastaba una cucharadita de cualquiera de ellos para transformar cada bocado y dotar de infinita complejidad un plato humilde. Aquella mesa conserva para mí casi tantos recuerdos sensoriales como la sala de degustación. La señora Orchard y las dos chicas de la aldea que la ayudaban tenían tanto talento como muchos de los grandes chefs con los que he tenido la suerte de trabajar.

Llevaba unos saris preciosos, con un pañuelo colocado garbosamente sobre el pecho y los hombros al estilo nepalí, incluso cuando cocinaba, y la radiante tela nunca se manchaba. Hay un chef genial de lo más creativo en San Francisco, Corey Lee, que está al frente del Benu, un restaurante con tres estrellas Michelin, famoso no sólo por su exquisita comida, sino también por su impecable cocina y sus blanquísimos uniformes. Sirve el té de Morris. Me encantaría que los dos se encontraran algún día —Corey con su atuendo blanco de cocinero y la mujer de Orchard con su sari— y verlos cocinar juntos, explorando las posibilidades de sus respectivas despensas, igual de inmaculadas.

A poca distancia del bungaló del jefe de finca se halla la fábrica de té, con sus antiguos rodillos mecánicos de latón, sus largas y sombreadas salas de marchitado y sus secadoras a leña. La vista desde la fábrica es una de las más espectaculares con las que me he topado nunca. A veces, en cuestión de segundos el paisaje desaparece por completo tras una cortina de nubes tan espesa que no alcanzas a ver más allá de unos metros. Y entonces, con la misma premura, las nubes se retiran y los profundos valles y las altas laderas se revelan, densas de verdor. Por la noche salpican la

oscuridad los puntos de luz de las casas dispersas por las fértiles estribaciones del Himalaya.

Los campos de té se encaraman sobre las crestas de las montañas y descienden abruptamente. Se trata de una plantación minúscula, de apenas unas pocas hectáreas que al año dan sólo unos cientos de kilos de su preciado té. Si pensamos que una gran explotación industrial produce millones de kilos a la semana y miles de toneladas al año, nos hacemos una idea de la escala. Morris nos llevó a recorrer los jardines. Era principios de abril y paseamos entre las hileras admirando la hoja primaveral. Los arbustos estaban espléndidos y las hojas centelleaban en el aire húmedo. Una hoja madura del verano es dura y brillante como un pastillero esmaltado o el caparazón lustroso de un escarabajo, pero las hojas de té de primavera son tiernas y de un verde guisante, a veces ribeteadas de rosa o rojo. Romper y masticar los suaves tallos es como arrancar briznas de hierba fresca en un prado de Inglaterra, aunque con un sabor mil veces más intenso.

Durante aquel primer viaje a Jun Chiyabari, mientras Paul documentaba nuestra aventura en imágenes, pasé algunos de los mejores momentos junto a los recolectores, estudiando sus técnicas, entendiendo qué tipo de hoja recogían y cuál dejaban. Ese té extraordinario requiere una cosecha muy especializada y selectiva. Fue igual de fascinante pasar tiempo con las mujeres y los hombres en la fábrica de té, viendo cómo elaboraban y luego seleccionaban la hoja acabada con tanto cuidado y una paciencia increíble. La puse a prueba cuando intenté unirme a ellos en el enrollado a mano.

En primer lugar, se horrorizaron con mi esmalte de uñas y mis anillos; una buena especialista del té lleva las uñas cortas, limpias y

sin adornos. Mi esmalte era uno de esos raros que se supone que duran dos semanas y que sólo te quitas con ayuda profesional. Si te van a fotografiar las manos, tiene sentido, pero no podía quitármelo para manipular el té, y eso no causó buena impresión a las señoras de la fábrica. Me hicieron quitarme los anillos y los admiraron por cortesía, aunque me di cuenta de que no les impresionaba lo más mínimo. Cada mujer llevaba preciosos pendientes y collares, todos de oro, y la mayoría con piedras preciosas. Siempre lucen sus joyas, la riqueza está para disfrutarla.

Me cubrieron el pelo con un pañuelo y me senté con las piernas cruzadas en el suelo entre dos de las mujeres más experimentadas. En Nepal esta labor se considera exclusivamente femenina. Un hombre no tiene la paciencia ni la delicadeza para enrollar a mano. En China, Japón y Taiwán, en cambio, suele ser una tarea masculina; consideran a la mujer menos hábil.

Me enseñaron a coger un puñado de hojas y, ahuecando las palmas de las manos, poner la derecha encima de la izquierda. Con un movimiento en el sentido de las agujas del reloj, sujetando con los dedos de la mano derecha el dorso de la izquierda, debía redondear las hojas con un gesto a la par firme y delicado. Con cada movimiento las hojas dan vueltas y, si se hace bien, se magullan ligeramente. Los aceites quedan expuestos al aire y así comienza el proceso de oxidación. Las sutilezas del movimiento y la presión exacta que requieren están llenas de matices y cambian según la hoja que se recolecte, en qué parcela y de qué cosecha, y según los sabores que Morris y su equipo intenten potenciar.

Ni que decir tiene que mis esfuerzos sirvieron de poco. Cada vez que extendía la mano para mostrar mi último intento, las mujeres

sonreían con resignación, negaban con la cabeza, me quitaban la hoja y volvían a enrollar con mimo el puñado. Mientras trabajábamos, las veía mirarme de reojo extrañadas, pero poco a poco se relajaron. Concentrada en la tarea, dejé atrás todos los pensamientos de la oficina en Londres y el constante bramido de mi cerebro. No digo que me convirtiera en una experta enrolladora de té en una tarde, pero me hice una idea de los entresijos de la labor y *algunas* de mis hojas enrolladas acabaron en el montón común.

Trabajé así con las señoras de Anxi, en China, mientras seleccionaban el magnífico oolong Tie Guan Yin. Una mañana me senté a ver cómo clasificaban el té elaborado y dejaron que me uniera a ellas. Retiraban cualquier hoja demasiado tostada, además de las que se veían pálidas y las hojas sueltas, de modo que el té sólo contuviera las hojas de un vivo verde esmeralda enrolladas a la perfección. La categoría y el precio del oolong Tie Guan Yin dependen en parte de esa selección final. Tardé varias horas en comprender siquiera los rudimentos de los criterios para clasificarlas. Al final me armé de valor para coger un puñado de hojas y seleccionarlas. Luego se lo pasé a la mujer que estaba a mi lado, que volvió a cribarlas y me devolvió las descartadas. Así aprendí, puñado a puñado.

En Jun Chiyabari también me senté con las señoras que seleccionaban la hoja del té enrollado a máquina. Por favor, no pienses que el rodillo mecánico es un aparato lleno de circuitos electrónicos y luces parpadeantes; se trataba de un robusto artefacto victoriano de hierro, con dos planchas de latón estriadas. Este tipo de té ortodoxo se considera «artesanal» porque se elabora

a mano, en remesas pequeñas, y con un método tan preciso como el de un carpintero con el cincel o un alfarero con el torno.

Antes de nuestro viaje a Jun Chiyabari, a Paul nunca le había fascinado el té negro. Le va más el té verde. La mañana que me fotografió mientras degustaba y seleccionaba los tés que iba a comprar, vi que estaba nervioso. Cuando le enseñas a un amigo tu cuadro favorito en una galería o le pones tu música o tu película preferida y te das cuenta de que no disfruta igual que tú con algo que te apasiona, es un golpe. Puede ser un golpe fatal. Y no sólo temía decepcionarme a mí, sino sobre todo a Morris.

Yo podría perdonar que leyeras sobre el té y no te conmovieses, pero si te preparara una taza de té de los jardines Jun Chiyabari, estaría tan segura como Morris Orchard de conquistarte. Paul no levantó la vista mientras observábamos cómo tomaba los primeros sorbos tentativamente. Sería un pésimo jugador de póquer. Miró a Morris de frente y sonrió con los ojos chispeantes y una cara de inmenso placer y alivio. Morris se echó a reír.

12

Taitung, Taiwán

Además de que evita la presión de elegir, me encanta no saber lo que van a servirme, la emoción de la sorpresa y de probar algo por primera vez. A menudo tengo que escoger totalmente al azar platos de una carta escrita en chino. Me limito a señalar una línea de caracteres y confiar en la suerte. No hay ninguna expectativa. Cierta turbación, quizá, pero sobre todo un inmenso placer.

En la estación de Taipei me detuve a pedir algo de comer antes de subir al tren. Elegí el puesto al buen tuntún, o más bien las señoras que lo regentaban me eligieron a mí y me interceptaron. Me trajeron unos bao (bollos blancos esponjosos), asintieron con gesto tranquilizador y sacaron los billetes de mi cartera. Los bollos estaban calientes y rellenos de carne de cerdo mechada, pegajosa y picante.

El tren a Taitung, cuatro horas y media al norte de Taipei, no tenía wifi. Lamentablemente oscureció a mitad de camino, así que me perdí las vistas. Me quedé mirando a los otros pasajeros en el reflejo del cristal oscuro, escuchando las *Suites para violonchelo* de Bach, sintiéndome como una adolescente, cada vez más entusiasmada. No tenía ni idea de adónde iba ni de qué me esperaba al final del trayecto. Bajé del tren en mitad de la noche. David, el hombre con

quien había cruzado correos electrónicos y con quien había quedado, no estaba allí. Me alejé del andén, salí de la estación y me encontré en la calle, mirando a mi alrededor bajo el siseo de una farola solitaria. Los insectos se arremolinaban en el aire caliente y denso. Los pocos viajeros desaparecieron lentamente en los coches que esperaban. No tenía ni idea de lo que iba a pasar a continuación, y casi me llevé un chasco cuando un joven gritó mi nombre.

David me llevó a un hotel cerca de la plantación. Yo era la única huésped. Me enseñaron una pequeña habitación independiente, hecha de madera contrachapada, como una especie de cobertizo con aire acondicionado. Deambulé por el jardín desigual hasta la cabañita que hacía las veces de recepción, cocina y bar, donde había dos hombres sentados en la penumbra bebiendo cerveza. Cuando le entregué mi teléfono al joven, que no hablaba inglés, entendió e introdujo la contraseña del wifi, y luego señaló el suelo a nuestros pies. Comprendí que el único lugar donde llegaba la cobertura era justo allí. En la oscuridad, junto a una cabaña en algún lugar de Taiwán, entre enjambres de mosquitos y olor a jazmín, la pantalla se inundó de correos electrónicos. No me quedé mucho rato fuera. La conexión era lenta y, por muy urgentes que fuesen los mensajes, no tenía repelente para protegerme de los feroces mosquitos que pululaban en aquella tierra de cultivo ecológico.

A la mañana siguiente fui a la cabaña a esperar a que David pasara a recogerme, como habíamos acordado, y allí me aguardaba una tortilla sazonada con especias y una taza de té de bolsita. Le pasé la bolsita de té al hombre, negué con la cabeza y arrugué la cara. Me miró sin comprender. Asomándome a su cobertizo alcancé a ver una nevera llena de cerveza, un hervidor de agua, un hornillo

eléctrico, un ordenador, un equipo de música con altavoces y un artilugio de lo más hípster para hacer café de sifón. En el corazón de la región del té taiwanés, me tomé una taza de café muy bueno. Podríamos haber estado en Shoreditch: el hombre llevaba una camisa de manga corta con botones de broche, pantalones de combate por la rodilla, calcetines blancos y unas impolutas zapatillas blancas de deporte.

Es igual en Xiamen, actual centro neurálgico del comercio del té en China. A lo largo del puerto, frente a los gigantescos buques portacontenedores, los jóvenes adinerados pasan el rato en las cafeterías.

Estábamos a más de cuarenta grados y sentía como si mi blusa fuera un abrigo de pieles. Wei, el joven granjero, alto, vergonzoso y divertido, me enseñó la finca. Me imaginaba que era divertido; aunque no hablaba ni una palabra de inglés, se reía mucho. David, su amigo, le traducía. Una de las barreras para los agricultores que quieren exportar es encontrar un mercado con el que luego poder comunicarse, pero van descubriendo estrategias, al menos esta generación.

La primera visita fue curiosa y sorprendente porque la plantación estaba a mucha menos altitud que cualquiera de las que había visitado antes. Los campos de té estaban diseminados alrededor de otros cultivos; planteles de vivero y nuevos experimentos se intercalaban con huertos de frutas tropicales. Parecía un vergel, y algunos de los campos no eran más grandes que una parcela. El Gobierno ha reservado inmensas extensiones de tierras de labranza donde no pueden instalarse fábricas ni industrias de ningún tipo. La zona donde se cultivaba este té oolong era de producción totalmente

ecológica, y es de suponer que todos los agricultores creían en prácticas agrícolas similares, trabajando en contacto tan estrecho.

Wei me gustó aún más cuando me enseñó un campo en el que los nuevos planteles no habían agarrado; habían probado una nueva variedad que no se adaptaba a la tierra. Casi todas las pobres plántulas estaban marchitas y moribundas. Wei quería que supiera que estaba experimentando y que no tenía miedo de fracasar. Y por supuesto me enseñó también sus campos fértiles y frondosos. Los recolectores llevaban sombreros rematados con parasoles de flecos y, a pesar del calor, se cubrían cada milímetro de la piel del sol abrasador. Llevaban cuchillas cosidas a los guantes para cortar las hojas en lugar de arrancarlas del tallo.

Aquel primer día, lo que más les preocupaba a Wei y David era dónde iríamos a almorzar. En las aldeas cercanas no había restaurantes. Les pregunté dónde comían normalmente, y se miraron con cara de circunstancias. David me explicó que iban a un sencillo establecimiento de campesinos, y le dije, con total sinceridad, que esos lugares eran mis favoritos.

Yo habría pasado de largo: parecía más bien una carnicería, oculta por una cortina de gruesas láminas de plástico. Fuera, un grupo de hombres semidesnudos cocinaban en woks en fogatas al aire libre. Estábamos a 40 °C. Nos agachamos para pasar por debajo de la cortina y encontramos media docena de mesas y sillas de plástico y un maltrecho aparato de aire acondicionado. Los comensales se sentaban en el interior, mal que bien climatizado, mientras los cocineros sudaban la gota gorda bajo el calor del mediodía. Los cocineros soportan en todas partes unas condiciones de trabajo tremendas, pero aquellos tipos las pasaban canutas de verdad.

Como todos los cocineros, gritaban, reían y seguían adelante con su trabajo de dar de comer a la gente.

Había puesta una telenovela china en una pantalla enorme y hombres encorvados en las mesas sobre cuencos de fideos, leyendo periódicos y bebiendo té. Olía de maravilla. No había menú. Tras una breve conversación, una camarera nos trajo la comida. A mí me dieron un gran cuenco de sopa blanca lleno de fideos con lonchas de cerdo y verduras. En la mesa había salsa picante y salsa de soja, y me puse de ambas. Como los fideos eran caldosos, no nos ofrecieron té. Cuando pregunté, me dijeron: «No tomamos té con este tipo de sopa.» No rechisté.

Todos nos observábamos con curiosidad recíproca y cordial; a nadie parecía molestarle en lo más mínimo mi presencia. Nadie se quedaba embobado, pero la gente miraba, igual que miraba yo; probablemente era la más grosera hasta que me concentré en la comida. Los fideos estaban buenísimos. Pensaba que ese calor de mil demonios me había quitado el hambre, pero en cuanto me pusieron delante el apetitoso cuenco empecé a comer a dos carrillos.

Pasé largas tardes en la plantación observando los distintos métodos de producción del oolong. Taiwán, antaño conocida como Formosa, tiene fama por este té azul, un tanto oxidado. Los oolong, un paso más allá del té verde, poseen una mayor complejidad, pero no alcanzan la intensa hondura del té negro.

Expertos de dedos romos ataban y desataban las hojas en paños de gasa; las retorcían en haces prietos; prensaban esos haces entre rodillos de planchas de hierro para retorcer milagrosamente las hojas en su interior. Luego desenrollaban la tela y metían las hojas en secadoras, las trasladaban a tostaderos, las ponían a secar, las

volvían a atar, las enrollaban, las tostaban, las destapaban, todo en una intrincada danza que no parecía seguir un patrón.

La ligera oxidación que precisa la hoja, para revelar sus aromas y matices más sutiles, se llevaba a cabo por el olfato y el tacto y la intuición. Nadie vigilaba medidas ni tiempos; el arte estaba en esa sabiduría instintiva. A veces el té se tuesta veinte segundos, a veces dos minutos. A veces se dejaba extendido durante días y a veces sólo unas horas. Todo el proceso corría a cargo de hombres que en la primavera elaboraban té y en verano e invierno se dedicaban a otros oficios: carpinteros, ingenieros o agricultores de otras cosechas en sus propias parcelas.

Las pequeñas parcelas de tierra estaban vinculadas no sólo por las cosechas superpuestas, sino también por las labores y la mano de obra. Un mes un agricultor podía estar cortando piñas y al siguiente cosechando y elaborando té. Era más un glorioso e intrincado concierto de free jazz que una orquesta sinfónica tocando partituras al pie de la letra.

Me he fijado en que ese nivel de experiencia otorga a la gente un sentido de la solemnidad, algo que los grandes artesanos del oolong en China a veces expresan. En la granja de Wei no se daban aires. Esa misma falta de pomposidad está presente en el Ssäm Bar de Momofuku, en pleno East Village neoyorquino, uno de los lugares donde va a parar el té de Wei. Se sirve acompañando un bollo relleno de carne de cerdo, un maridaje sencillo y perfecto, no muy distinto de la comida que disfrutan los campesinos en Taiwán. El cerdo untuoso y resbaladizo con el bollo tierno y esponjoso te llenan la boca de sabor y textura. El Sunset Oolong de Wei es como una deliciosa versión de una galleta digestiva o de un intenso

champagne añejo, aunque sin rastro de las notas ácidas. Amplifica la jugosa suculencia del cerdo y revitaliza las papilas gustativas para un nuevo bocado.

Tomar té con la comida no es ninguna novedad. Es sólo que, en Occidente, aparte de con el desayuno, hemos perdido la costumbre. En China y en gran parte de Asia se sigue sirviendo té con todas las comidas, en los mejores restaurantes y en los puestos callejeros más cutres. Sería raro que a una comida le faltara el té. En Gran Bretaña también era habitual. En el norte de Inglaterra, la merienda a media tarde suele llamarse «té» porque era cuando toda la familia acostumbraba a sentarse a comer alrededor de la tetera. Durante el día, el té estaba en nuestros termos y en nuestros cafés, restaurantes y cantinas, para mojar el gaznate mientras comíamos; pero nos hemos dejado hechizar con tanto donde elegir. El agua embotellada, los refrescos con gas y el vino nos han alejado de la tetera. Todas son opciones que suelen tomarse frías. Salvo en un restaurante chino, parece que preferimos desterrar las bebidas calientes de la comida, y por eso el oolong de Wei en Momofuku se sirve frío.

Pero el té se va abriendo paso de nuevo hasta los restaurantes, sobre todo de la mano de chefs y sumilleres que disfrutan buscando nuevos sabores o redescubriendo otros olvidados.

13

Al sur de Roma, Italia

Debo advertirte que beber demasiado té puede llevarte a un estado de euforia y hacerte caer en la temeridad.

He visto a más de un chef rebotando contra las paredes de mis salas de degustación. En serio. Se alteran tanto con el subidón de la cafeína y las nuevas sensaciones que no pueden quedarse quietos en una silla. Desatados, vagan de un lado a otro tocando las tazas hechas a mano, olfateando las latas de té, curioseando en los cajones.

Al principio todo es bastante contenido, con la cata del té en unas tacitas apenas más grandes que un dedal. Hay quienes no esperan demasiado, y a menudo se hacen los duros para impresionar. Manipulo mi *gaiwan*, un juego de té tradicional chino. La tetera es en realidad un pocillo con tapa. No tiene pitorro, así que conserva en el interior todos los aromas. Para servir basta con inclinar ligeramente la tapa de modo que caiga el té sin que salgan las hojas. Hace falta práctica para utilizar un *gaiwan* y no quemarse los dedos, pero permite manipular con rapidez y exactitud una infusión que lleva una alta proporción de hoja. Manejo mis teteras de la

misma manera que los chefs exhibirían sus habilidades con el cuchillo si yo estuviera en sus cocinas.

Ante la novedad de los sabores se van relajando, descruzan los brazos tensos sobre el pecho. Procuro alentarlos, por supuesto, sacando las variedades más raras de mis hojas y contándoles historias de las plantaciones con cada degustación. Cuando pasa a ser una obsesión compartida, cuando empiezan a asentir y sonreír, siento redoblarse mi entusiasmo.

Y nos ponemos a contar chismes. La industria de la restauración es una comunidad con lazos muy estrechos. La gente va de restaurante en restaurante, de país en país. Muchos se conocen o tienen amigos en común. Tanto en cocina como en sala se hacen largas jornadas bajo una gran presión. El trabajo en equipo, en el que todos dependen los unos de los otros, forja amistades férreas. Hay pocos enemigos. Si no sabes trabajar en equipo pronto estás fuera, antes de que se enconen las rencillas.

Visito una serie de cocinas con asiduidad y suelo enterarme de quién se ha trasladado dónde y qué se cuece por allá. Si contara alguna de mis anécdotas escabrosas —peleas a puñetazos, sexo en los almacenes, ataques de furia, agotamiento y lágrimas, noches salvajes tras el cierre con caos, desenfreno y drogas—, en más de un sitio nunca volvería a ser bienvenida.

Pero algo de todo eso hay. Las drogas no se extinguieron en los tiempos del rock and roll del difunto Anthony Bourdain, que escribió sus brillantes *Confesiones de un chef* sobre la vida en los restaurantes en la década de 1990. Contribuyó a consolidar el halo de estrellas rebeldes que envuelve a los chefs y los empuja hacia una celebridad cada vez mayor. Jóvenes con aires canallas se

pavonean ahora como si fueran raperos, con más tatuajes que los convictos. Hordas de fans idolatran sus genialidades. La puerta de la cocina, en un callejón oscuro detrás de la luminosa entrada del restaurante, no se diferencia mucho de la puerta trasera de los camerinos. Las redes sociales ayudan a alimentar egos heridos que de otro modo quedarían sepultados en cocinas subterráneas. La atención de la prensa le da al genio sin rostro encerrado tras los fogones un escenario de cara al público. Como un atleta o un actor, sale del servicio chorreando sudor, cargado de adrenalina, listo para lanzarse de cabeza al hedonismo, el contrapunto a la feroz disciplina de los fogones.

Las grandes figuras no se meten coca. No serían capaces de sostener la incesante creatividad que exige el día a día. Se habrían quemado hace tiempo. Sin embargo, hay hombres y mujeres más jóvenes haciendo un trabajo físico tremendo durante dieciséis horas al día, seis días a la semana. Parémonos a pensarlo un momento. Son jornadas muy reales en el sector de la restauración. Es un esfuerzo muy real que hay que soportar día tras día, mes tras mes, sin descanso, con unos sueldos miserables. Se hace por amor al arte y por compañerismo, y con la esperanza de convertirse algún día en una superestrella. Hay que seguir adelante, trabajar con más ahínco, llegar más lejos. Muy pocos conseguirán salir del sótano y asomar la cabeza bajo las radiantes luces de la fama y la fortuna. Tal vez sientan la tentación de consumir algo para no rendirse, o para no venirse abajo.

Si dentro de la cocina no hay drogas, a menudo las hay fuera. Cuando trabajas tantísimas horas sin apenas tiempo para descansar entre los turnos y con un solo día libre a la semana, a veces quieres

vivir deprisa y aprovechar al máximo cada segundo de esa preciada noche libre. Hay quien cae por el camino. Chefs jóvenes y prometedores con un gran potencial alcanzan una racha de éxito, reconocimiento o simplemente de mucha responsabilidad y no siempre saben manejar el consumo de drogas con moderación. La drogodependencia puede derivar en depresión. Se ven casos así. Sin embargo, en el exigente mundo de la cocina, es un problema que rara vez se reconoce o recibe apoyo.

Por eso me empeño en que prueben el té. Como Florence Nightingale en los campos de batalla de Crimea, mi misión es salvar a esos valientes jóvenes que luchan en las trincheras. Tengo otros motivos, por supuesto. Quiero que se enganchen al material que yo muevo. Y el té es mejor que la cocaína. Te da energía y resistencia, sabe mejor y es más saludable. Paso droga de la buena, que los alimente, no que los queme.

En general, sin embargo, la cocina de un restaurante es un entorno alegre y disciplinado. Hay más sexo que drogas. Hay más risas y camaradería que agresividad. Maravilla ver el aprecio entre los cocineros y el orgullo que sienten por las metas que alcanzan juntos en un restaurante. Y están dando forma a un mundo asombroso. Esa dedicación a prueba de bombas ha cambiado para siempre el panorama culinario internacional. Apenas hay lugar para regodearse en la complacencia. Londres, antaño el hazmerreír de la mediocridad de una gastronomía descuidada e insulsa de posguerra, cuenta ahora con muchos de los mejores restaurantes del mundo. Los nórdicos han revolucionado la cocina con hierbas silvestres, hormigas y fermentos. España ocupa un lugar destacado en la jerarquía culinaria, cuando antes sólo era conocida por la paella.

Estados Unidos, cuna de los puestos de perritos calientes y los diners, abre ahora nuevas sendas y lidera la excelencia en el servicio. Francia, antigua jefa de la manada, hoy en día parece más bien un caballo de carreras cansado, a la zaga, que vive de la antigua gloria. Cuanta más tienes, más puedes perder con el cambio y la reinvención. Pero el cambio está sucediendo en las callejuelas de París, donde los jóvenes ya no se aferran a los viejos maestros.

La gente abarrota los restaurantes y hace cola en cada nueva inauguración igual que en otros tiempos delante de las discotecas. Es un mundo apasionante. Cuando estoy sentada junto a un cocinero o una cocinera de renombre internacional tomando té y veo cómo alucina al descubrir el placer de todos esos sabores desconocidos e inexplorados hasta entonces, es como impresionar a una leyenda del rock con un riff de guitarra o lucirte con un monólogo de Shakespeare delante de alguien que ha ganado un Oscar. A medida que probamos maravillosas variedades, se respira euforia y alegría. Incluso estos estoicos profesionales pueden sucumbir al té.

Así que debo advertir de dos cosas.

La primera: cuidado con beber buen té; podrías engancharte y ser incapaz de parar. Si el té es bueno de verdad, puedes entregarte a fondo y beber sin parar hasta que tengas el corazón a punto de explotar de gozo y cafeína. Arrastra incluso a gente acostumbrada a las drogas duras y a los sabores increíbles.

Y la segunda: el placer puede desinhibirte. Más que la cafeína, la exquisita belleza del té es capaz de hacer que pierdas la cabeza y de arrebatarte el control habitual. Gozar con esa intensidad es tan excepcional que la reacción puede ser igualmente inesperada.

Eso me ocurrió a bordo de un tren en Italia. El tren salió de la estación de Roma a las dos de la tarde. Yo estaba de vacaciones, curiosamente, e iba hacia el sur a visitar a unos amigos. Era un día laborable, a primera hora de la tarde, y tenía una mesa con los cuatro asientos sólo para mí y mi enorme pamela. Dejé mi maletín en el asiento de enfrente y el sombrero encima.

Justo cuando arrancaba el tren, un hombre se sentó a mi lado.

Yo estaba leyendo y no levanté la vista de inmediato. Sentí su presencia antes de ver siquiera cómo era. Electrizante, como el zumbido de una torre de alta tensión. Cuando volví la cabeza con disimulo para mirarlo, me estaba sonriendo.

—¿Ese sombrero es tuyo?

Me disculpé, avergonzada, e hice ademán de levantarme para quitarlo del asiento al otro lado de la mesa. Se me cayó el libro al suelo. El hombre se agachó para recogerlo, con la cabeza casi en mi regazo.

—No te preocupes. Déjalo. Aquí estoy bien.

Hay dos cosas que suelo hacer cuando me pongo nerviosa. Preparo té. Me pinto los labios.

Saqué la polvera y me di unos toquecitos por la barbilla, ruborizándome. Me observaba con tanta atención que vi cómo me subían aún más los colores. Me pinté los labios. Pintarme los labios, siempre de rojo, me da un momento para serenarme, recomponerme. No funcionaba. Saqué el juego de té que llevo en los viajes y le pregunté al hombre si podía traerme agua caliente para el termo.

No a todo el mundo le gusta que un desconocido le pida un favor. Si lo haces con mucha delicadeza, como si fuera lo más natural del

mundo y se lo estuvieras pidiendo a un amigo, suele funcionar. Cuando volvió del coche restaurante, preparé una tetera para los dos de una cosecha sumamente rara que llevaba en el bolso, un selecto oolong de Anxi, China: el Tie Guan Yin, la Diosa de Hierro de la Misericordia.

Degustamos infusión tras infusión de las hojas, que revelaron sus verdes y fragantes notas florales, sus suaves matices afrutados, sabrosos y dulces. Seguimos bebiendo hasta que se agotaron con un terso final mineral. Mi compañero de viaje permanecía en silencio mientras paladeaba cada nueva infusión.

Le conté que el maestro del té a quien le había comprado aquella hoja siempre presenta las doce variedades que ha elaborado ese año a la manera que un vinicultor desplegaría sus vinos de cru. Los pruebo todos y selecciono tres. Él anota el precio de cada té que he seleccionado en un papelito y lo pone delante del *gaiwan* correspondiente. Nos conocemos desde hace muchos años y, aunque no hablamos el mismo idioma, nos llevamos muy bien y hemos aprendido a entendernos. A estas alturas ya conoce el protocolo y me deja a solas.

A continuación, vuelvo a preparar cada uno de los tres tés elegidos y los cambio de sitio. Sólo yo sé qué té corresponde al precio que me ha dado. Vuelvo a llamarlo, se acerca a las teteras y levanta las tapas una a una. Por turnos, aspira el aroma del vapor condensado en el interior de la tapa. No prueba el té. Guiándose únicamente por el olor de las hojas en infusión, vuelve a colocar las teteras delante de cada papelito con el precio. Hasta ahora siempre ha acertado, y eso demuestra que sus precios no son arbitrarios.

El hombre que iba a mi lado en el tren escuchó mi relato con atención plena, y su concentración aumentaba con cada sorbo. Me impresionó que estuviera impresionado, y eso le impresionó aún más. Salió corriendo a por más agua. Volvimos a empezar con un nuevo puñado de hojas. No me bajé del tren en mi parada. Me bajé en la suya, caminando despacio bajo el ala ancha de mi pamela, pero corriendo por dentro. No hubiera podido seguir sentada ni un instante más.

Traté de mantener la calma mientras íbamos a la carrera hacia el puerto en un taxi con las ventanillas bajadas. Por un embarcadero tambaleante me condujo hasta un viejo barquito de madera amarrado entre enormes cascos blancos de fibra de vidrio. Me recordó a las barcazas que en Londres bordean el Regent's Canal, amarradas entre las casas de los multimillonarios de Maida Vale y Primrose Hill. Me dijo que se llamaba Vincent Bonaventura y no le creí. Hablaba un inglés precioso con un rico vocabulario, pero ignoraba adrede todas las preposiciones.

A pesar de que no tocamos ni una gota de alcohol, me sentía embriagada e irreprimible. Como buena británica, estoy llena de complejos. Normalmente hace falta alcohol para que nos soltemos, pero un té excepcional puede funcionar aún mejor. Insistió en que preparara más mientras el sol se ponía sobre un mar sereno. Calentó agua en una tetera al fuego. No puedo dejar de contestar el teléfono cuando suena ni de apartar del fuego una tetera que silba. Acabo las frases de los demás y me apresuro a abrir si oigo que llaman a la puerta. Aquel atardecer, sin embargo, estaba tan distraída como para dejar la llamada urgente de la tetera sin respuesta.

Dos días después llegué a casa de mis amigos. Me había dado motivos para quedarme, pero el corazón nunca atiende a razones. No me cabe duda de que reconocí a un pirata en Vincent Bonaventura. Vi destellar su generosa sonrisa cuando le pedí que me llevara a tierra para ir a la estación. Habría tenido que abandonarme en algún momento.

«No te vayas», dijo, pero no en voz alta; le leí los labios mientras me despedía con la mano desde el asiento trasero de un taxi.

Mis amigos me preguntaron dónde había estado. Les había mandado algunos mensajes crípticos, así que me excusé con una historia de compromisos de trabajo tan aburrida como para que no suscitara más preguntas. Es extraño que me anime a contarlo ahora, porque en aquel momento me incomodaba compartir mi arrebato de temeridad. Ahora, volviendo la vista atrás, puedo culpar de todo a la Diosa de Hierro. Estoy segura de que nunca me habría lanzado así de no haber visto cómo se extasiaba mi compañero de viaje al probar por primera vez material del bueno. Si él no hubiera disfrutado tanto el té, las cosas nunca habrían llegado tan lejos. Vincent lo entendió. Y por eso nos entendimos.

Cómo preparar Tie Guan Yin,
Diosa de Hierro de la Misericordia,
o cualquier té oolong enrollado

Pon entre 3 y 9 g de té por cada 60 ml de agua. Si usas 9 g, las infusiones serán casi instantáneas e intensas; para una experiencia más pausada, utiliza 3 g o un término medio. La cantidad de agua y la temperatura no varían.

El agua debe calentarse a 95 °C, justo antes de que llegue al punto de ebullición. Se enfriará naturalmente durante la infusión.

En primer lugar, deberías enjuagar las hojas. Vierte el agua caliente necesaria para cubrirlas, y al cabo de unos segundos escúrrela y deséchala. Es lo que se llama «lavado», aunque más que para limpiar las hojas sirve para ablandarlas. Éstas son hojas enrolladas en bolas prietas que tienen una baja relación superficie/volumen. Un remojón en agua muy caliente las abre y permite que la siguiente infusión penetre más profundamente. También libera los primeros aromas, que son maravillosos.

Ahora huele las hojas. Así te harás una idea de los sabores que se revelarán en la siguiente infusión. Es un momento emocionante.

Añade 60 ml de agua (algo menos de media taza de té) a las hojas. Si has empleado la cantidad más pequeña de té, deja infusionar treinta segundos. Con 9 g sólo hará falta inhalar hondo antes de verterla.

Puedes colar la infusión en una jarrita y luego ir sirviendo el té en pequeños cuencos, como vasos de sake, apenas más grandes que un dedal. Servir el té de la jarra en esos cuencos te permitirá saborearlo de lleno, sorbo a sorbo. Y, por supuesto, compartirlo.

Repetir las infusiones hasta siete veces o hasta que la hoja quede deslavazada.

No hace falta recalentar el agua, a no ser que pase mucho rato y bebas muy despacio. A medida que el agua

se enfría, la hoja se ablanda, permitiendo que penetre fácilmente. Los sedosos sabores de las infusiones posteriores se extraen mejor a temperaturas un poco más bajas. Pero cuando parezca que la hoja lo ha dado todo, puedes probar a calentar el agua de nuevo a 95 °C y hacer una última infusión para obtener una deliciosa mineralidad con las últimas notas vegetales. Si se utiliza un oolong oscuro como el Da Hong Pao, Gran Manto Rojo, cultivado en los altos suelos rocosos de Wuyishan, este truco puede ser un cierre espectacular.

Un buen oolong Tie Guan Yin podría compararse con un riesling neozelandés seco: en el ataque está lleno de aromas florales intensos, y hay dulzor, pero no es un dulzor pegajoso, está más en la nariz que en el sabor o la textura. Luego tiene una evolución compleja, fresca, verde y vegetal, antes de un suave final silíceo.

Ya que estamos en Italia, debo mencionar la inmensa contribución de la bergamota calabresa al té inglés. Es este cítrico amargo del extremo sur de Italia el que hace vibrar al té Earl Grey.

La historia del Earl Grey está envuelta en la leyenda. Si el conde de Grey tuvo o no algo que ver (o cuál de ellos) es una cuestión controvertida. Hasta donde he podido averiguar, la «Mezcla Grey» se anunciaba a finales de la década de 1860 con un «distinguido patrocinio», pero no se menciona a ningún noble hasta la década de 1880, cuando seguía sin haber ninguna referencia a la bergamota. La primera mención de la bergamota que he encontrado se remonta a 1837, cuando acusaron a los mayoristas de Brocksop & Co. de

añadir a escondidas bergamota a un té mediocre para hacerlo pasar por un producto superior a un precio más alto.

Es discutible cómo y cuándo acabó por ser el Earl Grey un té negro perfumado con bergamota, pero está claro que así lo conocemos ahora. Yo tengo una teoría, pero no me hago responsable de su veracidad.

En Milán, a finales del siglo XIX, se puso de moda agregar una pizca de ralladura de limón sobre el café para resaltar las notas cítricas. Todavía hoy se hace. La costumbre cuajó en Inglaterra. De hecho, nosotros fuimos un paso más allá e intentamos hacer lo mismo con nuestro té. Los registros más antiguos no hablan de poner una rodaja de limón en la taza, sino de utilizar la cáscara, cuyos suaves aceites combinan mucho mejor con el té que el áspero ácido cítrico de la fruta. Rociar el té con esencia de limón lo realza tanto como a un martini o un expreso.

Cuando llegó de Italia un cítrico exótico y prodigioso, causó todavía más furor. La bergamota es un injerto natural de naranja amarga y limón de Calabria. La cáscara de esta fruta tan peculiar combinaba muy bien con el té. Sin embargo, a diferencia de los limones, que son productos de estación en algún lugar de Europa prácticamente todo el año, la bergamota tiene una temporada muy corta y singular, y la oferta es muy limitada. Al no poder rociar sus tazas con cáscara fresca siempre que querían, los astutos mezcladores de té extraían la esencia y lo ponían en la hoja seca.

La mayoría de Earl Grey que se encuentra hoy en día, incluido el de las grandes marcas famosas, ya no contiene bergamota, un aceite esencial caro y muy volátil. Si dejas una caja de cartón con sobrecitos de té en el armario, el aroma a bergamota se desvanece

en un abrir y cerrar de ojos. Es mucho más fácil y barato utilizar un «aromatizante». A veces en la mezcla también se ven unas florecitas azules. Son flores de aciano y no tienen nada que ver con el aroma. De hecho, no saben a nada. Sospecho que están ahí para confundir y darle un toque natural y bonito, disimulando cínicamente la artificialidad del producto.

La bergamota es originaria de las antiguas huertas de cítricos alrededor de Regio de Calabria, justo en la punta de la bota al sur de Italia. Cuando visito la región, suelo estar en buena compañía: casas de perfumes como Chanel y Guerlain siguen comprando la auténtica esencia. Aunque no todas son tan buenas compañías: esa parte de Italia es muy cerrada y perviven costumbres ancestrales, entre otras la influencia dominante de la mafia local, la 'Ndrangheta. Quiero seguir comprando buena bergamota calabresa, así que lo dejaré aquí. Me encantaría contar mis aventuras por la región, hablar de la gente que he conocido y las cosas que he visto. Pero no lo haré. Puede que sea ilusa, pero no estúpida.

Por si alguien duda del valor que tiene el aceite esencial frente al aromatizante, le desafío a que busque una bolsita de té que contenga «aromatizantes naturales de bergamota» y la ponga en remojo. A continuación, que saque la bolsita, la abra y la huela. El olor se parecerá mucho a los productos con perfume a limón que se usan para limpiar el cuarto de baño. Luego que huela las hojas de un Earl Grey elaborado con aceite de bergamota, y entenderá por qué me aventuro a ir a Calabria, a pesar de los inconvenientes. Es incomparable.

Cómo preparar té Earl Grey

Pon 2,5 g de té por cada taza de 150 ml.

Si vas a tomarlo con leche, te recomendaría que calentaras el agua a 95 °C o a punto de ebullición y lo dejaras en infusión entre noventa segundos y dos minutos. Si vas a tomarlo solo, bajaría la temperatura a 80 u 85 °C y haría una infusión rápida de entre cuarenta y cinco segundos y un minuto.

Si te gusta el Earl Grey con limón, corta rápidamente una tira de la corteza a lo largo sobre la superficie de la taza para que los aceites salpiquen el té.

El auténtico aceite de bergamota es soluble en agua fría, así que un té helado de infusión fría hecho con auténtico Earl Grey es increíble. Basta con que pongas 5 o 6 g por litro. Los aromatizados no funcionan tan bien, diseñados como están para que los sabores se liberen en agua hirviendo.

A mí me encanta tomar una taza de Earl Grey por la tarde acompañado de la típica galleta escocesa. Mantequilla, azúcar, té negro fuerte, un toque cítrico. Estaba predestinado.

14

Una digresión: la historia del té de la tarde

Disfrutar de un té a media tarde es una costumbre milenaria. Sería casi inhumano no desear una taza cuando empieza a caer el día. Sin embargo, lo que hoy conocemos como «té de la tarde» es una invención británica que surgió a mediados del siglo XIX en los círculos aristocráticos, donde tomar la merienda era de rigor, además de una demostración de abundancia y buen gusto.

Mis primeros recuerdos del té de la tarde no tienen nada que ver con el buen gusto, ni siquiera con el té, lo que no es nada raro. Basta con leer uno de tantos libros o artículos al respecto para pensar que el té no tiene cabida en la mesa. Rara vez se menciona, más allá de algún comentario de pasada. La atención se centra en las tartas, los pasteles, los escones y los sándwiches. Según las costumbres modernas, la copa de champagne ha pasado a ser la bebida más memorable; el té está ahí por mera formalidad.

Para mí al principio fue la Coca-Cola, en casa de mis abuelos. Muchos domingos íbamos en coche rumbo al norte con mi familia, en un viejo y destartalado Ford amarillo, desde el sur de Londres decadente y victoriano hasta las más elegantes calles georgianas de St. John's Wood. La abuela estaba casi siempre arriba, en su

dormitorio. «Abuelita en cama», la llamábamos, como la de los cuentos. Que yo supiera no tenía ningún impedimento físico; simplemente prefería estar allí. Tampoco es que fuera desaliñada. Siempre llevaba el pelo bien peinado, y sus sábanas blancas estaban tan lisas como el mantel de la mesa del comedor, preparada abajo para el té.

Allí aguardaban, resecándose, sándwiches de pan blanco de molde sin corteza. Los pasteles venían del supermercado, esos bizcochos del color y la consistencia de un estropajo de cocina, escandalosamente recubiertos de glaseado rosa. El té no era como el que me enamoraría en casa de Diana, en Escocia, aquel suave darjeeling con sabor a aventuras; éste era fuerte, amargo y aterrador.

No me obligaban a bebérmelo. Me dejaban tomar Coca-Cola. Era lo mejor de la semana. Mi padre había crecido en Argentina, donde la abuela (que entonces no estaba en cama) y el abuelo Horse (que había sido soldado de caballería) criaban ganado. Allí, en el calor de Sudamérica, padre e hijo se habían vuelto adictos al refresco oscuro y dulzón. Quería con locura a aquellos dos hombres, y quería que me gustaran las mismas cosas que a ellos, pero el burbujeo furioso de la Coca-Cola me hacía estornudar. El abuelo Horse guardaba una botella grande de cristal junto a su cama, donde se quedaba tibia y disipada, como a mí me gustaba, servida en un tazón verde, negra y misteriosa.

Cuando yo tenía cinco años, la abuela se cayó por las escaleras y murió. Siempre he creído que eso justificaba que hubiera estado postrada tanto tiempo. Horse murió unos años después, y con él mi amor por la Coca-Cola. Echaba de menos a mi abuelo, pero no la

hora del té. Siempre me deslizaba cincuenta peniques bajo un tebeo, y desbordaba una alegría infatigable, pero pertenecía a un mundo más rígido. Siempre iba con chaqueta, corbata de la academia militar y botones del regimiento, incluso para tomar el té con sus nietos. Las piernas me temblaban incontrolablemente, alterada por el azúcar y la cafeína. No echar a correr era una agonía. Y sin embargo, temía pedir que me dispensaran, hablar delante de todo el mundo, a través de aquel largo mantel que ahogaba la voz. Deseaba estar en cualquier otro sitio. Desde luego no parece un comienzo de lo más prometedor.

No deja de ser irónico que ahora los mejores hoteles del mundo me consulten para formular un magnífico y fastuoso té para servir con la merienda. He recorrido un largo camino desde St. John's Wood. Pero también el ritual del té de la tarde ha evolucionado desde sus inicios.

Suele decirse que fue Catalina de Braganza quien puso de moda el té en Gran Bretaña cuando se casó con Carlos II. Se sabe que el té fue parte de su dote, pero si se profundiza en los documentos no se menciona en su ajuar ningún tipo de vajilla ni de utensilios para el té, que no podía prepararse sin esos preciados objetos. Tenía muchos pertrechos para hacer café y tomar chocolate, pero nada para el té. Cabe dudar si lo bebía o sólo era un bien valioso de su dote. Lo cierto es que en el siglo XVII el té ya se había abierto camino en Gran Bretaña y quienes podían permitírselo caían rendidos a sus encantos.

Hasta entonces los británicos estaban un poco desconcertados. Se ponían como una cuba de cerveza y sidra del país, salvo quienes podían pagarse los atracones de vino importado. La leche era para

los niños. El agua podía ser letal. Y entonces, de repente, todo cambió: el júbilo no se conseguía embotando el cerebro, sino estimulándolo. El alcohol es sedante, somnífero. Por primera vez, los británicos empezaron a tomar bebidas excitantes. El té, el café y el chocolate llegaron a nuestras costas bañadas de cerveza en ese breve intervalo de la historia en que Gran Bretaña era una república (1649-1660), entre dos reyes de la Casa de Estuardo. Tal vez aquellos primeros estimulantes alentaron la revolución (como ocurrió más tarde en Boston).

Las nuevas drogas ocuparon su lugar en una rígida jerarquía, igual que las personas. Los libertinos y los lujuriosos bebían chocolate. El café se tomaba en los gremios y el comercio. El té era para la gente refinada.

El chocolate procedía de las Américas, de México, una antigua civilización que los cristianos de Occidente consideraban en aquella época un pueblo bárbaro y salvaje. Además, llegaba a través de la España católica, con la que los británicos protestantes estaban en guerra cada dos por tres. Se creía que la semilla de cacao era un estimulante peligroso para las mujeres, ya que las incitaba a la sensualidad; o sea, no sólo estimulante sino afrodisíaco. Beberlo era un lujo tan fastuoso que llevaba al libertinaje. Se consumía en burdeles, casas de juego y clubes nocturnos, lugares frecuentados por hombres ricos en busca de placer y prostitución. Se sabía que provocaba histeria; inventaron un platillo especial para mantener firmes las tazas de chocolate en manos temblorosas.

El café provenía del mundo árabe, conocido por su filosofía y su afán de conocimiento; una región con una rica cultura, aunque no hasta el punto de que los británicos del siglo XVII la consideraran

superior a la suya. Tal vez se admiraba en ciertos círculos ilustrados, pero seguía considerándose una tierra pagana y ajena. El café se hervía en una olla y se tomaba en pocillos, pero aun siendo caro y exótico no era el colmo de la sofisticación. Se servía en los tostaderos, donde los hombres se reunían y hacían negocios. La economía agraria feudal de antaño se orientaba poco a poco hacia el comercio exterior y la industrialización. Hacían falta lugares de encuentro donde se forjaran los contactos y las transacciones que atravesaran las rígidas barreras de clase. Los tostaderos de café se convirtieron en esos nuevos establecimientos igualitarios, siempre que fueras hombre y dispusieras de fondos suficientes para participar. Gente de diversa condición y distintos negocios se entremezclaban allí donde se comerciaba, y se propagaban las ideas. Las mujeres estaban excluidas, por supuesto, excepto para servir.

Que el té llegara a las altas esferas tiene mucho que ver con sus orígenes y su linaje. El té venía de China. Si el café y el chocolate eran los heraldos de la indeseable influencia extranjera, el té ofrecía el lado más deseable. China, un país avanzado y sofisticado del que procedían las más excelsas sedas y cerámicas, era una tierra misteriosa y lejana conocida por el arte, la astronomía y la filosofía. Ahora, además, por el té. Y con el té llegó la porcelana fina en la que se preparaba y se servía, junto con la elegante ceremonia que acompañaba el ritual. Disponer de té chino, la consabida vajilla y la habilidad para prepararlo era una exquisita demostración de riqueza, cultura y refinamiento.

A puerta cerrada, en las casas y los palacios más grandiosos, la aristocracia no se privaba de ninguno de esos lujos. La casa real consumía té, café y chocolate. La nobleza se consideraba por encima

del pueblo llano y sus normas. Una prostituta y una princesa, cada una a su manera y en su correspondiente lugar, podían tomar chocolate en presencia de los hombres. En cambio, no permitiera Dios que una mujer corriente y débil se atreviera a hacer lo mismo. Mientras que ambos sexos consumían café en casa, lejos de la vulgaridad de los comercios y los oficios manuales, el té ocupaba un lugar especial entre la alta burguesía. Allí tenías una bebida que no te tentaba al libertinaje ni corría el riesgo de manchar tu reputación asociándote a negocios miserables, sino que era el colmo de la cultura más sofisticada.

En casa de los ricos la preciada hoja requería una gran delicadeza de preparación en valiosísimos recipientes que no se confiaban a los criados. La señora de la casa guardaba el té en una cajita bajo llave, como un joyero, y a menudo recubierta de una capa protectora de plomo. (Los aristócratas tenían plomo en el maquillaje, en las tuberías que transportaban el agua a sus casas y en el té. Entre los efectos del envenenamiento por el plomo está la locura.) En la mesa, el agua se mantenía caliente en una tetera o, más tarde, en un samovar de plata labrada sobre una lámpara de alcohol. La mujer servía el té en diminutas teteras de porcelana. En el Victoria and Albert Museum de Londres pueden admirarse maravillosas piezas apenas más grandes que una taza de té actual. Los vasitos, más pequeños todavía, eran sin asa y se conocían como cuencos o pocillos de té.

Se preparaba la cantidad justa de té para llenar esos pocillos. La hoja se infusionaba una y otra vez, hasta apurar la última nota de sabor. La deliciosa intimidad de que fuese la dama quien lo servía, de su colección particular de tesoros importados, era parte del

encanto. Marc Meltonville, historiador gastronómico de Palacios Reales Históricos de Gran Bretaña, sugiere que sólo la propia reina se habría abstenido de cumplir con ese apartado de la ceremonia, cediéndolo a una de sus damas de compañía.

En un antiguo archivo familiar de la isla escocesa de Bute encontré un recibo con fecha de junio de 1712 que demuestra que a la condesa Margaret Forbes, mi tataratatarabuela, también era muy aficionada al té. Sólo tres libras del mejor té «bohia» (o «bohea» como se conocía en Inglaterra el té de Wuyi) le costaron cuatro libras y diez chelines: actualmente serían miles de euros.

Los grandes galeones de la Compañía de las Indias Orientales transportaban esta valiosa mercancía de China a Gran Bretaña; una peligrosa travesía. La EIC hacía compras al por mayor para el comercio mercantil, pero el mejor producto no llegaba a través de los cauces oficiales, sino en selectos paquetitos que se guardaban en el camarote del capitán como parte de la asignación exenta de impuestos de los oficiales del barco. Es muy probable que Margaret Forbes fuese la esposa de un capitán. Su exótica mercancía no era un artículo propio del vasto inventario en la cocina de una mansión, sino una adquisición de la propia señora de la casa. Eran encargos que seguían una cadena de contactos de confianza: del mercader al capitán, y de ahí a las damas que desenvolvían en sus salones paquetes de seda a cambio de una pequeña fortuna.

La Compañía de las Indias Orientales cobraba unos precios carísimos. El monopolio absoluto del comercio del té, al margen de esas insignificantes transacciones personales, les permitía cobrar lo que quisieran y cosechar enormes beneficios. Además, el Gobierno impuso impuestos de un desorbitado 119 %, se supone que para

desalentar el hábito de beber té y contener el flujo de los pagos en metales preciosos que circulaban de Europa a China. También había guerras que financiar, y el té era una forma eficaz de gravar directamente a los ricos.

Sin embargo, los altos precios sólo fomentaron el contrabando y la contaminación de la preciada hoja de té. Aquellos oscuros veleros que recalaban en la costa al amparo de la noche apenas iluminados por un atisbo de luna no iban cargados sólo de ron y brandy, sino también de té. Tiene gracia pensar que a los pescadores de Cornualles y Escocia que transportaban mercancías de estraperlo por ríos silenciosos o los piratas en alta mar lo que les preocupaba no era el licor sino un puñado de hojas secas. Entraba más té de contrabando en Gran Bretaña del que jamás veía un recaudador de impuestos. Según algunos informes, el 80 % del té que se bebía en Gran Bretaña a mediados del siglo XVIII era ilegal. Estamos hablando de miles de millones de libras, en moneda actual.

Lo que se ponía a la venta, legítimamente o no, solía abultarse y adulterarse. El estiércol de oveja, por ejemplo, se utilizaba como relleno del té negro, y el carbonato de cobre y el cloruro de plomo, muy tóxicos, se usaban para hacer más verde el té verde original. Igual que se corta la cocaína para estirarla o que se hace éxtasis falso a partir de una combinación de anfetamina y tranquilizantes, también se corrompía el té.

El contrabando y la peligrosa adulteración terminaron cuando la ley de Conmutación de 1784 rebajó el impuesto al té a un 12,5 %. Adquirir té por el cauce legal pasó a ser muchísimo más asequible, y quienes disponían de fondos tendían más a compartirlo, y a convertirlo en un acto social.

Si bien el tópico arraigado es que la duquesa de Bedford popularizó el té de la tarde a mediados del siglo XIX, y aunque es cierto que menciona esta costumbre en sus cartas, es poco probable que ella fuese la única que tuvo esa idea. Para los ricos, el almuerzo se servía a la una y la cena a las ocho. Los criados comían primero, a las seis, y se decía que un hogar respetable, como un buen ejército, se guiaba por el estómago. El hambre de los sirvientes no podía acercar más las dos comidas. Y entre una y otra se abría una brecha enorme para los señores.

¿Qué mejor momento que la tarde, cuando decaían los ánimos y había que esperar hasta la cena, para ofrecer té y tomar un refrigerio? Era una demostración no sólo de buen gusto y opulencia, sino también del lujo de la ociosidad. Aquellos aristócratas estaban tan ociosos como hambrientos. Disfrutar de una tarde indolente era una señal del gran privilegio que concedía la riqueza y que se celebraba en sí mismo. (Tan distinto del alto estatus que otorgamos ahora al ajetreo incesante.) Al declinar la tarde, un señor disoluto se dejaba caer en un sofá con una taza de té y se entregaba a la conversación y, por supuesto, a los chismes y las habladurías. Sin la distracción del trabajo, las idas y venidas e ir saltando de un tema a otro eran una distracción tan deliciosa como el propio té. En el Londres del siglo XVIII, el té se conocía como «agua de escándalo».

Como escribió Samuel Johnson en un artículo para *The Literary Magazine* en 1757:

> ... el té no es un brebaje apropiado para las clases inferiores del pueblo, ya que no proporciona fuerzas para el trabajo ni alivio para la enfermedad, sino que satisface el

> gusto sin nutrir el cuerpo. Es una superfluidad estéril, a la que no pueden habituarse con la debida prudencia quienes apenas pueden procurar lo que la naturaleza requiere. Es apropiado para divertir a los ociosos, relajar a los estudiosos y diluir las copiosas comidas de aquellos que no pueden practicar ejercicio ni abstinencia. Que se pierde tiempo en este insípido entretenimiento no puede negarse; muchos malgastan, a la mesa del té, esos momentos que estarían mejor empleados en otros menesteres.

La señora de la casa no estaba dispuesta a atender en su salón a un desfile continuo de invitados. Si antes servía una taza exquisita como una ocasión especial, ahora necesitaba volúmenes mayores. Eso obligaba a relegar los preparativos del té a la cocina y requería una nueva metodología.

Se ponía agua fresca al fuego, se le daba un hervor para tomarla sin riesgos y se vertía un poco de esa agua hirviendo en la tetera del salón para calentarla, antes de dejar que se enfriara ligeramente. Porque se usaban dos teteras: una más pequeña, la de la cocina, para infusionar el té, y otra más grande, la del salón, para servirlo. La primera infusión se hacía en la tetera de la cocina y luego se trasvasaba a la tetera caliente del salón. El proceso se repetía para la segunda infusión, y así sucesivamente.

De este modo se extraían varias infusiones perfectas de las hojas, que se decantaban en la tetera del salón. La tetera con las múltiples infusiones se podía llevar entonces al salón, donde la servía la señora de la casa o el mayordomo, dependiendo de la formalidad necesaria. Era fundamental calentar la tetera del salón antes de

subirla desde la cocina para que el té mantuviera la temperatura idónea. Si se servía el té en porcelana fría, se enfriaba. Por esa razón los británicos adoptaron la costumbre de calentar la tetera. Nosotros nos acordamos de calentar la tetera, pero no siempre de por qué.

Si sirves buen té directamente de la tetera en la que lo has preparado, no hay necesidad de calentarla antes, basta con enjuagarla para asegurarte de que no quedan restos de hojas o agua estancada. La idea de que hay que preparar el té con agua ardiendo es un fenómeno muy moderno, que en realidad sólo sirve para extraer el poco sabor que las bolsitas industriales dan de sí.

A medida que el té colonial, más barato, se generalizaba entrado el siglo XIX, el mismo método pronto se puso en práctica en los hogares más humildes. Tal vez los aristócratas acostumbraban a pasar la tarde deambulando sin nada que hacer, pero los trabajadores y trabajadoras disfrutaban del té al final del día, con la cena. Las familias se reunían en torno a la mesa de la cocina con una tetera enorme, quizá no de un té tan bueno y desde luego no tan caro como el que servían los ricos por la tarde, pero preparado a la perfección, extrayéndole hasta el último resto de su sabor. En lugar de dejar la hoja recocida en la tetera, se preparaba tal y como se hacía en las cocinas de las casas señoriales: en una tetera pequeña que a continuación se decantaba en otra más grande. Infusión tras infusión elaborada y combinada con esmero. La tetera grande se colocaba en el centro de la mesa, con una funda para mantenerla caliente.

El cambio llegó con la Segunda Guerra Mundial, no sólo en cuanto al abastecimiento de té, sino también a la forma de prepararlo. El té

que distribuía el Gobierno era más áspero y carecía de los finos matices que se revelan delicadamente con una infusión bien hecha. Necesitaba temperaturas más altas y un reposo más largo. En las películas de información pública aparecían hombres con bata blanca de laboratorio exhortando a los consumidores de té a utilizar agua recién hervida y a dejar que reposara un buen rato. En 1946, en el *Evening Standard*, George Orwell adoptó un enfoque más literario y escribió un elegante tratado sobre cómo preparar un buen té. Por supuesto no hablaba de un buen té en hebras como el que servía la duquesa en su salón antes de la guerra, sino del té de las cartillas de racionamiento para la gente que estaba sobre las ruinas de sus casas bombardeadas, arreglándoselas como podían para salir adelante.

Una hoja más selecta gana con temperaturas más suaves. Si te gusta el té muy caliente, tengo una solución. Aunque puedes preparar el té a 85 °C para extraer el sabor más exquisito, te recomiendo que primero calientes la taza con agua hirviendo. Puedes servir el té en una taza hirviendo sin que sus propiedades se resientan. Eso aumentará la temperatura y, con suerte, el té estará bien caliente cuando te llegue a los labios. Es mejor precalentar la taza que la tetera.

Volviendo a la lánguida tarde del salón aristocrático del siglo XVIII, hacía falta un piscolabis que acompañara aquel hermoso té. No debía ser un ágape en toda regla. Se trataba de aguantar hasta la cena, no de quitar el apetito. El primer plato que se servía con el té era pan blanco con mantequilla. La harina blanca era más cara de producir y se consideraba mejor cuanto más refinada. La cremosa mantequilla equilibraba suavemente el efecto secante de los taninos

en el paladar. Una rebanada de pan con mantequilla realzaba el té en lugar de opacarlo, igual que un mantel blanco bajo una mesa puesta con extravagancia, o un paspartú neutro enmarcando un cuadro al óleo.

Sin embargo, en Gran Bretaña suele hacer frío y hay humedad. Imagínate esos inmensos salones llenos de corrientes de aire antes de que existiera la calefacción. Hacía falta algo calentito. Y aquí empezó la breve historia del muffin para el té. Ahora se conoce como muffin inglés, más parecido al tipo de tortitas que los americanos desayunan con huevos y salsa holandesa. Al principio, se servían en fuentes tapadas con una campana de plata en las mesas de té británicas, pero el problema es que hay que comerlos recién hechos. Cayeron en desgracia cuando la gente dejó de tener cocineros que los prepararan cada tarde.

A medida que se fueron extendiendo los tés negros de las colonias, hubo que idear platos distintos para acompañarlos. Eran tés más oscuros, fuertes y astringentes. El tanino dominaba más en el perfil de sabor. Ahí es donde los escones con nata y mermelada entraron en escena. La gente no ponía leche y azúcar en el té, sino que lo acompañaba con estos bollos cremosos y dulces.

Fue durante la Segunda Guerra Mundial cuando la leche se generalizó. La escasez niveló los gustos. Todo el mundo tomaba el mismo té, ya fuese una duquesa o un barrendero. Mientras que estaba mal visto poner leche en un selecto té de China, el té barato racionado la necesitaba para equilibrar el amargor: la leche lo embellecía más que apagarlo, igual que un guante de boxeo suaviza el impacto del golpe pero no su potencia.

A algunos británicos de cierta edad tal vez les parezca una especie de traición aspirar a gozar de una buena comida o un buen té. Es como si por desear algo mejor quisieran ascender por encima de sus posibilidades y perdieran el contacto con aquellos tiempos en los que todos eran iguales y estaban en el mismo barco. Todos los estratos de la sociedad luchaban a una y recibían las mismas cartillas de racionamiento. Los británicos trabajaron tan bien codo con codo, sin las divisiones entre los de arriba y los de abajo, que en tiempos de paz siguieron cuidando los unos de los otros, al margen de sus recursos. El Servicio Nacional de Salud se creó para ofrecer asistencia sanitaria universal y gratuita a todos los ciudadanos en caso de necesidad, algo de lo que enorgullecerse de verdad y a lo que aferrarse. Pero ya no hay racionamiento. No es una traición volver a comprar el mejor té que podamos permitirnos. De hecho, si queremos acudir en auxilio de nuestros hermanos y hermanas necesitados a escala global, comprando un té mejor y apoyando a quienes lo cultivan honramos más plenamente esas tradiciones.

La idea de una mesa de la merienda repleta de pasteles y dulces en abundancia surge asimismo de los años de la guerra. Los manjares al calor del fuego y la acogedora comodidad que describe Tolkien en las madrigueras de los hobbits o A. A. Milne cuando escribió *Winnie-the-Pooh* y adaptó *El viento en los sauces* para el teatro, era fruto de la imaginación de hombres que habían luchado en la Primera Guerra Mundial. Representaban mesas de té tan cargadas que crujían, ricas en detalles domésticos, en fastuoso contraste con las privaciones y el caos de las trincheras. A los niños que vivieron el Blitz, privados de dulces debido al racionamiento de azúcar y escondidos en refugios y estaciones de metro para escapar

de las bombas alemanas que caían sobre sus ciudades y sus pueblos, esas historias les daban algo con lo que soñar.

En realidad, el té de la tarde consistía en una tetera preparada de maravilla y uno o dos platos con algún manjar delicioso de merienda para acompañar la infusión. Incluso en los hoteles más lujosos no era tan espectacular como lo que ahora esperamos. Ésta es la reseña del Claridge que escribió Jonathan Routh en 1966 para su *Good Cuppa Guide: Where to Have Tea in London*:

> El té lo sirve en un discreto rincón del salón principal un hombre bastante espléndido con un montón de botones dorados en el frac y ribetes dorados por doquier. Cuando yo estuve había otros ocho clientes, todos franceses. Nos dieron un plato que contenía nueve canapés, a repartir entre dos personas, cada uno de ellos una obra maestra del arte de la finura, y que entre todos equivalían en peso a la mitad de un bocadillo de North Circular Road. Del surtido de repostería escogí un petisú que parecía muy blanducho y esmirriado pero estaba exquisito. Además, en un intento de desconcertar al hombre engalanado en oro, pedí una magdalena, y me la consiguió. El té en sí era correcto, y la cuenta, 15 chelines por dos personas.
>
> Del Connaught dice:
>
> Un tanto decepcionante en comparación con el almuerzo o la cena de aquí. Servido en una salita, donde todos los

> ocupantes parecían mafiosos americanos. Por una tetera para dos pagamos 7 chelines.

En ninguna parte del libro se menciona el ágape en tres tandas que ha pasado a ser habitual. Esa idea de que después de los sándwiches van los escones, y luego los pasteles y la repostería al parecer se fue extendiendo en los años setenta. Ahora es la norma, por descontado, pero se trata de un invento relativamente moderno más que de una tradición consagrada. Si se hace bien, es el delicioso festín de té que imaginaron los escritores en tiempos de guerra, pero cada vez se adorna más y se pone más atención en los pasteles de lujo y el vino espumoso que en el té. El champagne no acaba de combinar con la comida dulce. Si tomas una copa, intenta acompañarla con los sándwiches salados del principio. Para cuando pases a los escones, será mucho mejor el té como acompañamiento, como es costumbre.

La «tarde» puede extenderse, del modo más absurdo, desde las once de la mañana hasta las once de la noche, con tal de abarrotar las reservas de turistas. El punto innovador se centra a menudo en la presentación y la forma de los pasteles, con las virguerías de los reposteros para llamar la atención en las redes sociales en lugar de crear sabores que armonicen con el protagonista de la comida: el té. ¿Y el té? Me duele mucho verlo tan descuidado y maltratado.

Por favor, busca lugares donde la calidad sea exquisita, con excelentes pasteles tan ricos como parecen a primera vista, y donde cada plato se elabore con esmero para combinar deliciosamente con un té magnífico, preparado a la perfección. Y no toleres una infusión elaborada sin cariño cuando estás pagando un ojo de la cara. Si

defendemos nuestro té y luchamos contra la desidia y el conformismo, quizá salgamos ganando un placer aún mayor.

Un día estaba sentada en un restaurante de Heathrow, tomando café mientras esperaba un vuelo. La mujer que estaba a mi lado pidió té English Breakfast y le dieron una tetera enorme con una bolsita de té colgando dentro. Había agua para tres o cuatro tazas, pero sólo una bolsita. El té quedó aguado y flojo. Vi que le añadía leche y la taza se tiñó de un gris nauseabundo. Arrugó la cara al probarlo.

Le pregunté si estaba tan horrible como parecía, y me dijo que sí. Cuando el camarero vino a traerle la cuenta, le preguntó:

—¿Todo bien?

—Sí, gracias.

Mencioné que el té quedaba flojo porque sólo había una bolsita en aquella tetera tan grande. El camarero pareció asombrarse.

—Nunca he tenido una queja sobre el té.

—¿Nunca?

—¡Nunca!

Me volví hacia la mujer que estaba a mi lado.

—¿Le ha gustado el té?

—No, dejaba bastante que desear.

El camarero la miró con el ceño fruncido.

—¿Por qué no ha dicho nada, señora?

Ella se encogió de hombros, avergonzada. Cuando se fue, la mujer me dijo:

—No hay nada que hacer. Pensé que aquí lo servirían mejor, pero no.

La reinvención del té de la tarde en la década de 1970 fue convertirlo más en festín que tentempié. No cabe esperar que te levantes de la mesa y pienses: «Menos mal, qué alivio. Me ha reanimado y estoy listo para aguantar hasta la noche y la cena.» Es mucho más probable que te levantes gimiendo, después de consumir las calorías que necesitas para una semana, y rogando echarte un rato a digerirlo todo, como una serpiente. No digo que no lo hagas. Ni mucho menos. A mí me encanta concederme algún exceso de vez en cuando. Me encanta esa merienda moderna convertida en banquete, igual que a veces bebo de más, sabiendo que la resaca será ineludible, si en ese momento siento que el placer de las copas y la compañía merecen la pena.

Como almorzar con Fergus Henderson.

Hace unos años preparé para Fergus y sus restaurantes St. John de Londres un té de la tarde hecho a medida, al que incorporé oolong en una mezcla poco convencional. Quería un té para acompañar tres bollos rellenos que servirían con la merienda.

Los tres bollos, suaves y redondos como unas nalgas, llevaban respectivamente mantequilla de anchoas, mermelada de ciruelas pasas y fondant de chocolate negro. Una combinación nada fácil de conjugar con un solo té, pero la verdad es que conseguí una mezcla estupenda que armonizaba de un modo sublime con cada sabor. Es uno de los logros que más me enorgullecen. No debería haberos confesado que el secreto estaba en el oolong. Elaborar mezclas es una habilidad que me ha costado mucho adquirir y por la que me recompensan con creces, pero no he podido resistirme a presumir. Fue uno de mis primeros triunfos y todavía me siento triunfante. Tampoco debería decir eso. Se supone que alardear es de mal gusto.

Los británicos educados saben que hay que decir «genial» cuando las cosas se desmoronan y «bastante bien» cuando van estupendamente.

No muchos meses después estábamos almorzando, un almuerzo largo y muy agradable, como son siempre los almuerzos con Fergus. Después del postre, pedí la mezcla de té que hice por encargo y Fergus pidió un aguardiente de ciruelas pasas de la región francesa de Agen, un eau de vie La Vieille Prune. Yo también pedí uno, por cortesía, claro, y Fergus me correspondió con el té. Puse la Vieille Prune en el té, como un ponche caliente, segura de que los sabores combinarían bien, porque había formulado aquel té para un bollo relleno de ciruelas. Fergus no se quedó desconcertado al probarlo, pero dijo que necesitaría unos retoques para ser una bebida decente.

Cuando le pregunté a qué se refería, me contestó con evasivas sin dar instrucciones precisas, sólo algunas ideas generales para rumiar. Fergus es mucho más poeta que didacta. Quedamos en que una noche vendría a cenar con su esposa, Margot, también una chef muy admirada, y entre los tres inventaríamos una receta para el Prune Tease, Tentación Pruna.

Nos sentamos en mi cocina y bebimos, en aras de la investigación y de la experimentación, cubos de té con la Vieille Prune. Creo que también tomamos vino con la carne, pero tengo un recuerdo confuso. Con Margot y Fergus me siento en una compañía sensacional. Fergus es paciente, encantador e increíblemente amable. Por eso se hace querer tanto. Margot es intrépida, fuerte, divertida y llena de brío.

Sin hacerse notar, han cambiado el mundo. El concepto de cocina «del hocico a la cola», es decir, aprovechando todas las partes del animal en lugar de concentrarse únicamente en los cortes más caros, regresó a la vanguardia de la cocina británica en el St. John en los años noventa. Usar ingredientes sencillos, frescos y de temporada fue revolucionario en aquella época, al igual que mimar esos ingredientes en lugar de recurrir a técnicas jactanciosas. Apostaron por la hospitalidad desenfadada en lugar del exceso de formalismos y dieron un vuelco al mundo culinario, hasta el punto de que ahora parece lo normal mientras que la Nouvelle Cuisine está bastante olvidada.

Cuando se fueron me quedé dormida debajo de la mesa, completamente vestida, hasta que me desperté al amanecer, agarrotada de frío, y luego emocionada al recordar que lo habíamos pasado de fábula la noche antes y además habíamos creado el mejor cóctel conocido por la humanidad. Sin alcohol también está estupendo.

Cómo preparar un aperitivo
Prune Tease de media tarde

La infusión de té

Prepara 100 ml de té (suficiente para cuatro copas) infusionando 3 g de St John Breakfast Blend y 1 g de Tie Guan Yin o Milk Oolong [Oolong Lechoso, un té azul con regusto lácteo] en 100 ml de agua hirviendo durante tres minutos. (Como St. John ya no sirve los bollos, la mezcla de

té de la tarde que utilizamos ya no está disponible, pero esta mezcla alternativa es un buen sustituto.)

Por copa

25 ml de infusión de té

25 ml de aguardiente La Vieille Prune

25 ml de vermut Carpano Antica Formula

Cuela el té en una coctelera y ponla en una cubitera a enfriar durante cinco minutos.

En la coctelera, añade el aguardiente y el vermut. Agrega un poco de hielo, remueve despacio con una cuchara de bar y sirve bien frío.

Para la guarnición, corta una rodaja de ciruela pasa tierna y una tira fina de corteza de limón. Enróllalas juntas ensartadas con un palillo de cóctel.

Hay otro ritual inglés de la tarde, el *high tea*, que quiero explicar.

El *high tea* y *afternoon tea* (como se llaman en inglés el té de la merienda cena y el té de la merienda a media tarde) no son lo mismo, o al menos antes no lo eran. Los términos se han vuelto intercambiables, sobre todo fuera del Reino Unido, quizá con la equivocada idea de que en el contexto original ese *high* significaba «de alto copete».

La altura en este sentido tenía más que ver con la elevación del trasero de quienes lo bebían, o por lo menos de los asientos en los que se sentaban. Mientras que el «té de la tarde» se tomaba en la salita, sin sentarse a la mesa del comedor, porque era un tentempié más ligero y relajado que se disfrutaba desde la comodidad del sofá,

el «té alto» era en cambio una comida ligera, acompañada de té, que se tomaba más temprano que la cena y se servía en la mesa. Era una comida definida por las circunstancias. Si no se podía cenar a una hora conveniente porque había que coger el tren o asistir a una representación teatral, por la tarde se tomaba un plato rápido (tradicionalmente salado, como el Welsh rarebit). Como era demasiado temprano para acompañarlo con una copa de vino, se sustituía por una tetera con la que reponer fuerzas.

Así que, según creo, se llama «alto» porque se servía en la mesa de comedor, no por estatus, como cuando hablamos de «clase alta». No me suena que nadie, salvo los gánsteres de las películas en blanco y negro de los años treinta, haya hablado así. Puedo imaginar a James Cagney diciendo: «Era una dama de clase alta», pero no creo que una duquesa hubiera usado esas palabras, y menos para describir una comida.

El té de la tarde, sea cual sea la posición de nuestros traseros, está ahí para entretenernos y sostenernos. Tal vez no nos sentemos a tomar una merienda muy elaborada, pero hay cosas peores que hacer a las cuatro de la tarde que deleitarse con un Earl Grey y una galleta de mantequilla. Una deliciosa taza de té siempre viene bien.

15

Tokio, Japón

La única situación en la que el té no me recompone es cuando el desfase horario me ha dejado para el arrastre. Puede que el cuerpo aguante hasta un punto, pero hay un colapso inevitable. China y Japón suelen ser mi perdición. En 2015, fui a Tokio para asegurarme de que las infusiones de té del restaurante efímero que Noma abrió en la ciudad eran perfectas, y dormí casi un día entero, a pesar de haber tomado dosis abundantes.

Dejé las maletas en el hotel, mandé los documentos en los que había estado trabajando durante el vuelo y salí directamente a la fría mañana radiante para almorzar con un diseñador japonés. El té era tan bueno que me lo apunté. Empezamos con gyokuro infusionado suavemente a 50 °C. Tomamos dos infusiones largas así, después una un poco más caliente y rápida a 70 °C. Hubo una cuarta infusión de ese mismo té a la que le añadimos hojas frescas de shiso (el shiso es una hierba de la familia de la menta muy utilizada en la cocina japonesa). Luego comimos las hojas escurridas con salsa de soja, un poco de miso y sashimi de hamachi (atún de cola amarilla). A continuación tomamos tres tipos de bancha, un té verde japonés

de cosecha tardía. Uno era sorprendentemente agrio, pero combinaba bien con una carne de ternera poco hecha.

Cada nueva variedad se intercalaba con platillos de comida, deliciosos bocados para realzar el té. Un plato de caballa se servía con hojicha, un té verde japonés tostado; un mochi dulce se maridaba con matcha. Era un matcha magnífico, batido con delicadeza e ingeniosamente presentado. La mujer que nos preparaba el té aguardaba de pie detrás del mostrador con una bata blanca de laboratorio y un puñado de bolígrafos en el bolsillo superior. Nada de kimono ni mangas complicadas. Parecía más una científica que una geisha; una científica elegante y fuerte, aunque con la elegancia contenida de una geisha. Con un cucharón de bambú tallado trasvasaba el agua de una tetera de hierro fundido que mantenía sobre un fuego discreto. La vertía de un recipiente a otro para bajar un poco la temperatura, de manera exquisita, manejando cada objeto y utensilio con gestos precisos. Unos botecitos con un leve bruñido contenían el té. Cada tetera y cada taza estaban hechas a mano y eran sutilmente imperfectas. Nos servía solemnemente, con mesura y disciplina. Yo nunca podría actuar así. Me encanta el espectáculo, pero soy zafia y torpe en una ceremonia del té japonesa. Cuando preparo té rezumo por cada poro vigor y alegría.

Después del almuerzo volví al hotel para darme una ducha antes de reunirme con Joe Warwick, un amigo periodista de Londres que estaba en la ciudad para cubrir la noticia del Noma. El restaurante de Copenhague se había trasladado temporalmente a un hotel de Tokio durante seis semanas. Elegido varias veces mejor restaurante

del mundo, esa estancia efímera generó tanta expectación que sesenta mil personas habían intentado hacer una reserva.

Fuimos a buscar un restaurante de yakitori que nos habían recomendado. Teníamos una dirección, pero en Japón no hay números en las calles. Hacía un frío que pelaba cuando se puso el sol; nuestro aliento empañaba el aire helado y las luces de neón se veían borrosas. Tardamos siglos en encontrar el local, que no tenía letrero en inglés. Por fin nos sentamos a la barra y probamos unas brochetas de corazón, cartílago, piel y setas shiitake, y un increíble tofu blanco y sedoso en hermosos cuencos morados. Pedimos buen sake, aunque era un sitio humilde, y asintieron complacidos.

Acabamos en un Hooters bebiendo excelente whisky japonés. La verdad es que no puedo explicar por qué nos metimos en una franquicia estadounidense, aparte de decir que vimos el cartel. Las camareras llevaban camisetas muy ajustadas y pantalones cortos muy cortos. En aquella época se podía fumar dentro de cualquier bar de Tokio, aunque en la calle sólo había unos rediles donde te dejaban encender un cigarrillo y no estaba permitido caminar con uno encendido. Se me antojó un pitillo, como a veces me pasaba sin ton ni son, y pregunté a unos hombres que estaban sentados cerca de nosotros, fumando en silencio, si me invitaban a uno. Varios me ofrecieron el paquete entero, con su número de teléfono escrito por dentro en la tapa. Era la única mujer entre la clientela del local.

A las tres de la madrugada llegué al hotel, pasada de vueltas, electrizada por la alegría del día y de la noche, y temblando de agotamiento. Todos mis sentidos seguían vibrando cuando me tumbé en la cama con la impresión de que atravesaba el colchón y caía en la oscuridad. Ni siquiera me dio tiempo a meterme bajo las

sábanas antes de perder el conocimiento. Cuando sonó la alarma a las nueve de la mañana, me levanté de un salto y preparé té. Me duché e hice más té. Me vestí y me tomé una tercera tetera. Me recosté en las almohadas para disfrutar del sencha y volví a quedarme dormida.

El té no me salvó. Me desperté aún con la taza vacía en las manos a las dos y media de la tarde, cuando oí que llamaban a la puerta para limpiar la habitación. Tenía el tiempo justo para salir corriendo y llegar al Noma a la reunión de las tres.

Era el único momento en el que podría entrar en la cocina a trabajar con los sumilleres para afinar los últimos ajustes en la preparación del té. Ese momento justificaba todo el periplo de mi viaje. El equipo estaba trabajando a toda máquina, con una intensidad que yo no había visto nunca (ni he vuelto a ver). El nivel de perfección al que aspiraban requería una concentración milimétrica. Esas puntaditas de tiempo a las tres de la tarde de un martes fueron mi aportación al espectacular traje que sería Noma Tokio. Habían dejado el restaurante en Copenhague para explorar los ingredientes de Japón y hacer una exhibición de su arte en aquella lejana ciudad. Hizo falta más de un año de experimentación y preparación. Salí del ascensor a las tres menos cinco con la adrenalina a flor de piel, temblando de emoción y sin aliento por la carrera.

Rodeada de teteras, enseguida se me calmó el pulso. Desenfundé el termómetro y empezamos a hacer pruebas y a degustar metódicamente. Nos dimos cuenta de que teníamos que aumentar la temperatura del agua cinco grados. El agua especial que utilizaban, por norma reservada para el sake, reaccionaba de un modo curioso

con las delicadas hojas. El té negro nepalí Jun Chiyabari enrollado a mano que servían necesitaba un poco más de calor para resaltar las notas de chocolate. Aumentamos también la infusión treinta segundos. Sé que parece una minucia, pero supuso una gran diferencia. (Y había una revolución en juego. Siempre la hay.) Las teteras hechas a mano encargadas ex profeso para la ocasión estaban sin esmaltar y eran porosas por dentro. La tisana de hierbas que me habían pedido contenía una potente menta inglesa que impregnaba la cerámica, así que tuvimos que dividir las teteras y reservar algunas sólo para esa mezcla, para no contaminar el té nepalí.

Cuando se marcharon los últimos comensales, di unas pautas al equipo con las nuevas instrucciones y, mientras empezaban a montar el servicio de la cena, preparé una tetera para René Redzepi, el chef y propietario de Noma, que aún no lo había probado. Era una inmensa satisfacción que hubiese confiado en mí para elegir el té: algo magnífico que en Japón resultara a la vez emocionantemente nuevo y exquisitamente comprensible.

A cambio, me dio de comer desde el pase, el espacio donde los platos terminados van de las manos de los cocineros a las de los camareros. En lugar de estar escondido en la cocina, el pase era aquí un mostrador que la comunicaba con la sala. Me encontré de pie en el comedor, durante el servicio de la cena, recibiendo los platos del maestro de ceremonias en persona, justo en la boca de la cocina. Haría falta otro libro para describir los platos sublimes que desfilaban, uno tras otro, en la cúspide de dos mundos: no sólo entre Dinamarca y Japón, sino entre el intenso calor de la cocina y la serena sobriedad del comedor. René estaba junto a mí, del lado del

restaurante, cantando los platos y supervisando hasta el último detalle de la presentación. Nunca antes había asistido, tan de cerca, a la concentración del director de una orquesta, de pie en el foso entre los músicos, atento a las vibraciones propias de cada instrumento.

16

Tarrytown, estado de Nueva York, Estados Unidos

La primera vez que el chef Dan Barber me invitó a cenar en su restaurante, el Blue Hill de Stone Barns, al norte del estado de Nueva York, me llevó en su tractor a recorrer toda la granja y me enseñó los cerdos, las ocas, las vacas y las ovejas, los extensos huertos de hortalizas y plantas aromáticas. Me animó a probar, escoger, cortar y arrancar lo que quisiera para cenar aquella noche.

Es curioso, porque normalmente un cocinero quiere enseñarte lo que le gusta.

Al volver al restaurante, en medio de la granja, hablé con el personal y les conté la historia de los distintos tés que sirven: dónde crecen, cómo y quiénes los elaboran. Hablamos de técnicas y prácticas de cultivo sostenibles, del impacto humano y medioambiental y, por supuesto, de los sabores. El equipo de cocina y el de recepción, los camareros, los sumilleres, los mozos, los friegaplatos, los encargados de reservas, todos vinieron a escuchar. Pasé allí prácticamente el día entero, y cuando el restaurante abrió sus puertas para la cena ya había conocido a todos los que habían intervenido en la preparación de mi comida, de la tierra al plato.

Me llevaron a una mesa individual. Fue un chasco; esperaba comer con Dan. Me había invitado a cenar y yo no había entendido que era para agasajar a su Señora del Té, no para comer con ella. Me sentí muy sola. Aquel comedor tenía el ambiente ideal para ponerse al día con gente querida, a la cálida la luz de las velas y con abundantes arreglos florales que traían los jardines al interior del restaurante. Las mesas a mi alrededor se fueron llenando de sonrientes grupos familiares que celebraban cumpleaños o fechas señaladas, y de parejas cariñosas. Todo el mundo parecía radiante, feliz y unido.

Cuando empezó a llegar la comida, sin embargo, me sentí rodeada de nuevos amigos: los camareros y los mozos y los sumilleres estaban atentos en todo momento, y se acercaban a mi mesa, para hacerme compañía. Y además tenía la deliciosa distracción de la comida. A mitad de la cena, un joven cocinero salió al comedor, me tendió la mano para que me levantara de la mesa y me condujo fuera, a la oscuridad. Hacía frío y chispeaba un poco, la típica lluvia horizontal de primavera que te pilla en ráfagas, y yo sólo llevaba un vestido fino. Me subí a la parte trasera de un tractor y nos pusimos en marcha, traqueteando entre los terrones de tierra, rodeados de una oscuridad frondosa y un olor a marga húmeda. Nos detuvimos delante de un huerto, con las luces del tractor iluminando las hojas mojadas. El cocinero señaló una parcela y me pidió que tirara de la mata. Sacudí la tierra de las raíces y subimos de nuevo al tractor. Regresamos al restaurante, me acompañó a la mesa y se llevó la verdura chorreante a la cocina.

De nuevo en el cálido resplandor del restaurante, vigorizada por el aire frío y la intempestiva aventura, me dejé arropar por la

cordialidad que se respiraba en el ambiente. A los pocos minutos me sirvieron la verdura que yo misma acababa de arrancar en el huerto; ni siquiera recuerdo qué era, pero sí que me pareció tan deliciosa y estimulante como el viaje en tractor.

Ahora que ya no me daba miedo comer sola, acepté encantada una invitación del restaurante Mugaritz, cerca de San Sebastián. Querían que probara su menú degustación y viera qué tés podrían encajar bien como maridajes para según qué platos. Me alegró poder hacerlo sin la distracción de la compañía.

No soy chef, me limito a disfrutar de la comida, sin pretensiones de analizar o entender nada... o al menos así era hasta aquel día. A medida que iban llegando los platos, traté de mantener vivos en mi imaginación todos los tés que había probado. Había tanto por asimilar que me perdí en todo menos en el sabor. El comedor desapareció, junto con toda la gente que me rodeaba, y me quedé a solas enfrascada en el plato que tenía delante, como en una intensa conversación. Me sirvieron una veintena de platos, a cuál más extraordinario. En un momento dado me trajeron una caja en la que había un delicado tenedor de azúcar, con el que debía comer una ligera mousse de anguila adornada con flores. Me pasé el tenedor por los labios y un poco del azúcar se desprendió, endulzando el bocado al disolverse. Cuando acabé el plato, las púas casi se habían fundido. Igual que mi cabeza cuatro horas después, cuando terminé de cenar.

El talentoso chef Oswaldo Oliva, que trabajaba allí como jefe de desarrollo en aquel entonces, me contó que después de mi visita le sirvieron el Jasmine Silver Tip que les había sugerido maridar con el

plato de anguila a Ferran Adrià, antiguo jefe de cocina del legendario restaurante El Bulli, a quien le pareció «divino». Ahí es nada.

No fue hasta otra noche en el Blue Hill cuando pude maridar un menú degustación con diferentes tés. En esa ocasión había ido a Tarrytown sólo para una reunión con Dan. Se hizo tarde y me dijo que me quedara a cenar. Era una noche de sábado muy ajetreada. No había sitio en el restaurante, pero al ser una cálida velada de verano me prepararon una mesa al lado de un viejo granero de madera, en un patio sembrado de hierbas aromáticas. Las golondrinas revoloteaban por el fragante jardín. No me sirvió la comida el personal de sala, que estaba ocupado en el comedor, lo hicieron los cocineros.

Casualmente llevaba el juego de cata portátil, mi maletita amarilla. Fue justo antes de una cirugía importante, así que no tomaba alcohol. Los cocineros iban trayendo agua caliente sin parar a medida que yo preparaba té. Ideaba mis propios maridajes sobre la marcha. Probaba distintos tés con cada plato, hasta dar con el adecuado. Menos complicado que tener todos los tés en la cabeza, como en Mugaritz, pero igual de agotador, con tantísima variedad. En mi maletita cabía un surtido de sabores mucho mayor del que podría contener cualquier bodega, por enorme que fuera. Desde los tés blancos hasta las multitudes de verdes, oolongs, negros, pu'ers, además de todas las hierbas, en infinitas combinaciones. La experiencia fue tan fascinante y absorbente que agradecí estar sola. Aunque, una vez más, no estaba sola del todo. Pude compartir las catas con cada chef que salía a traer el siguiente plato. Guardaba un bocado de la comida y un sorbo del té elegido y dejaba que probaran lo que había descubierto.

Imagina que eres chef en una cocina a toda presión un sábado por la noche. Hace calor y hay mucha luz y jaleo alrededor, una intensidad increíble. Durante unos instantes fugaces te mandan salir fuera, al fresco, a una mesa en penumbra iluminada por un farolillo, y tienes la oportunidad de probar algo extraordinario, antes de volver corriendo a la cocina a zambullirte de nuevo en el frenesí del servicio. Aquella noche hice amigos de verdad.

Hacia la mitad de la cena empezó a caer una llovizna suave pero insistente, y trasladé mi mesa más lejos, bajo el alero, con las golondrinas. El voladizo del tejado tenía suficiente anchura para resguardarme. Observé cómo la grava pasaba del blanco seco al negro resbaladizo justo donde acababa mi silla. Los olores se amplificaron y los cocineros se refrescaban más aún cuando me traían la comida.

Había estado enviándole varios vasos de té a Dan mientras cenaba, cada vez que daba con un hallazgo tan bueno que quería compartirlo con él. Vino a preguntarme por uno de los tés y se quedó un poco horrorizado al verme bajo la lluvia. Me invitó a pasar a la cocina.

Apartada del tumulto, me quedé de pie en medio del radiante calor observando el trabajo de los cocineros. Continuaron enviándome un plato tras otro. El último, que Dan preparó para mí en un arranque de inspiración, era una seta solitaria. Les había dicho que estaba demasiado llena para tomar postre. Al final de un largo menú de degustación, los dulces a veces suponen un desafío; pueden caer en el exceso. Dan cogió una seta shiitake marinada, la frió y me la sirvió en un plato blanco.

Era increíble así, tal cual, pero más sublime aún con el pu'er que elabora Alex en Malawi.

17

San Francisco y el condado de Sonoma, California, Estados Unidos

El mejor pu'er que he tomado no lo probé en Yunnan, en el suroeste de China, con coleccionistas multimillonarios (aunque sin duda ése fue el más caro), sino sentada con unos niños embadurnados de mocos y jugo de fresa en un bosque de secuoyas.

No era precisamente lo que había previsto cuando viajé a California para visitar algunos restaurantes de lo más sofisticados. Richard Hart vino a recogerme al aeropuerto de San Francisco. Había traído un termo de té Speedy Breakfast.

—Pareces una bolsita de té reseca. Anda, bébete esto, cariño.

Me acabé todo el té del termo y luego me comí a mordiscos una barra de pan mientras cruzábamos el puente a toda velocidad. Richard posiblemente es el mejor panadero del mundo y hace un pan tan bueno que una vez cae en tus manos es imposible no hincarle el diente. Ahora tiene su propia panadería en Copenhague, Hart Bakery, pero entonces estaba en California, en un sitio llamado Tartine.

Richard dice que soy demasiado finolis para ser amiga suya. Viene de los arrabales de Londres y cree que por tener acentos distintos

deberíamos ser diferentes tipos de persona, pero no se mete conmigo porque le encanta el té y porque tengo una lengua aún más vulgar que la suya. Cuando le dije que era un «puto cabrón» casi llora de la risa. Se lo dije con cariño. No importan tanto las palabras como la intención que les pones. Prefiero que me llamen «cabrona» en plan simpático a que alguien me escupa un simple «idiota».

Me dijo que no me comiera todo el pan porque íbamos al restaurante de nuestra amiga Gabriela. Se me pasó el cansancio en el acto. No hay muchas personas en el mundo que me hagan más feliz que Gabriela o Richard. Estar con cualquiera de los dos es como irse de vacaciones. Buscan y sacan lo mejor de cada persona. No con una actitud ingenua, sino a base de buen humor y cariño. Ninguno de los dos ha necesitado nunca que un monje budista les diga que disfruten de la vida.

Cala es el restaurante de Gabriela Cámara en San Francisco, un sitio precioso, con árboles en enormes tiestos entre las mesas. Se podría considerar de lujo, pero en vez de ser estirado y pretencioso tiene el sencillo encanto de su dueña, y la comida es tan adorable como ella. Muchos de los camareros y cocineros que trabajan allí son antiguos reclusos. Gabriela los acoge en la familia de su restaurante y les ofrece la camaradería, el respeto, el propósito y el empleo que necesitan. No siempre funciona como un reloj, pero para ella los casos en que sale bien hacen que merezca la pena el esfuerzo. Sirve mi té, no porque un restaurante mexicano necesite de verdad té en la carta, sino porque me quiere.

Gabriela estaba en la cocina cuando llegamos. Nos pidió que esperáramos un minuto, enseguida se reuniría con nosotros. Un

hombre alto, atento, muy guapo y encantador, que previamente había estado en la prisión estatal de San Quintín, nos indicó una mesa y empezó a aparecer la comida. Se nos fueron las horas, como siempre con Gabriela. Sin sentarse en ningún momento, iba pasando por nuestra mesa como un colibrí, trayendo tazas de té para que yo diera el visto bueno a las infusiones, y tequila, y mezcal.

En San Francisco, a pesar de todos los problemas que tiene hoy en día, hay tanta buena gente como buena comida. Dos de los mejores restaurantes de la ciudad son State Bird y The Progress. Están uno al lado del otro, regentados por el matrimonio de Stuart Brioza y Nicole Krasinski, ambos chefs. La primera vez que los visité con la idea de despertar en sus equipos un interés por el té, me alojaba en una casa de huéspedes en la misma calle. Cuando les dije que el desayuno era bastante horrible me invitaron a su casa a la mañana siguiente. Acababa de conocerlos. Se pasaban toda la noche cocinando, pero tuvieron la amabilidad de prepararme el desayuno.

Después de pasar por el Cala, fui con Richard a la granja donde vivía, en el condado de Sonoma, al norte de San Francisco. Apenas me bajé del coche, su hijo mayor, Bodhi, me trajo un tarro de mermelada con flores silvestres.

Sus cuatro hijos pequeños querían ver lo que había en mi maletita amarilla. Lo único que sabían de mí es que era la Señora del Té, así que querían ver los tés y también probarlos. Me los tomé en serio y saqué mi juego de *gaiwan* para hacer una degustación, como si fuesen chefs a los que quisiera impresionar. Nos pusimos alrededor de la isla de la cocina, exactamente igual que yo haría al día siguiente en el restaurante Meadowood, galardonado con tres estrellas Michelin. Se apiñaron alrededor de mis cuencos, de

puntillas, acercándose para mirar lo que había dentro. Les preparé tés verdes suaves y sedosas infusiones negras, y las bebieron a sorbitos en silencio, observándome con solemnidad y los ojos muy abiertos. Era el momento de subir la apuesta. Les preparé un pu'er muy raro de Malawi y les dije que sabía a bosque. Se quedaron pensativos.

—¿Cómo lo sabes?

—En realidad, no lo sé... Es a lo que me recuerda.

—Pero un recuerdo no tiene sabor.

Al día siguiente, en el Meadowood, repetí la jugada. Los chefs asintieron con una gran sonrisa, coincidiendo con mi descripción. Pero los chicos de Richard no quedaron muy convencidos. Eran duros de pelar. Querían pruebas.

Lo que hace el pu'er tan especial es que está fermentado. No se trata de un fermento húmedo, como en la producción de cerveza o vino, sino de una fermentación lenta, en seco. En China, el pu'er más famoso viene de la provincia de Yunnan y lo llaman «té negro». (El que nosotros consideramos «té negro» allí lo llaman «té rojo».) El té se moldea en discos planos o tortas, que se estampan con la marca del fabricante y se envuelven en papel para dejarlos luego madurar a la sombra y a temperatura ambiente.

Tiene un sabor extraordinario. Imagina que vas andando por un bosque bajo la lluvia. Hueles la hierba mojada y la tierra mullida bajo tus pies. Llegas a un claro. Hay una casita de madera con tejado de tejuelas de madera. La lluvia cae del tejado a un barril de madera. Te acercas al barril y, apartando unas cuantas hojas caídas de la superficie, juntas las manos y bebes. El pu'er sabe a esa agua de

lluvia dulce y sedosa, con aroma a pasto mojado y hojarasca húmeda.

No todos los pu'ers son tan sutiles. Algunos son tan profundamente terrosos como una bocanada de turba. Su valor aumenta con la edad, y con los años llega la profundidad. Los pu'ers de cosechas muy antiguas, anteriores a la revolución de Mao, pueden venderse por sumas exorbitantes, dada su excepcional rareza y los ecos históricos que se les asocian, igual que sucede con el champagne añejo. Una botella de champagne puede valer una fortuna y ser una decepción nada más abrirla. Puede estar picada o rancia. El valor no viene determinado por la calidad del líquido que contiene, sino por la edad de la botella. Lo mismo ocurre a veces con este té. Un pastel de pu'er envejecido, intacto y en su envoltorio original, suele comprarse o atesorarse más que beberse. Una vez se rompe, pierde inmediatamente ese valor, y puede no ser el té más delicioso en infusión, a pesar de su precio.

Si eres nuevo en esto del té, yo empezaría con lo que se conoce como un pu'er «maduro», que primero se apila mojado y se somete a una fermentación húmeda durante cuarenta y cinco días antes de que comience el añejamiento en seco. De este modo, el té adquiere la suavidad y delicadeza de un pu'er «crudo» mucho más añejo, envejecido al cien por cien en seco. También es mucho más asequible y a menudo menospreciado por los puristas.

A la tarde siguiente de hacer la degustación en la cocina, fuimos toda la familia a un bosque de secuoyas. Llevábamos una cesta de fresas californianas muy maduras, dulcísimas. Paseamos bajo aquellos enormes árboles centenarios. Se agrupaban en círculos imponentes, como viejos amigos. Sé que sonará ñoño, pero tenían

una presencia benigna. Me da la sensación de que los árboles en general son seres sumamente sensibles e inteligentes, sólo que de un modo distinto que no alcanzamos a comprender. Aquellos bondadosos ancianos tamizaban la luz del sol a través de sus copas, dejando caer un aire cálido y perfumado. En un claro saqué mi *gaiwan* y mis diminutos pocillos en forma de dedal. Richard había traído, con el bebé, un gran termo de agua caliente. Preparé té para todos.

Así que allí estábamos, con el pu'er de Alexander de las tierras altas del Shire de Malawi, y el té cumplió con lo que yo había prometido: sabía a bosque. Si no exactamente a aquel bosque, a la sensación del bosque. Una sensación tampoco es un sabor, lo sé, pero pruébalo. Incluso el bebé de seis meses tomó un sorbito. Fue uno de los mejores momentos que el té me ha dado en la vida.

Cómo preparar té pu'er

A mí me gusta el pu'er con una proporción alta hoja-agua: entre 3 y 4 g por 150 ml. Calienta el agua a 90 o 95 °C y deja infusionar entre sesenta y noventa segundos.

Sigue infusionando las hojas hasta que aparezcan las notas de chocolate negro: el punto culminante antes de que se rindan, agotadas.

18

Meghalaya, India

Los bosques son importantes para el té; protegen el suelo de la erosión y las inundaciones, además de fomentar la biodiversidad, ofreciendo el hábitat esencial para la flora y la fauna. De la boscosa región de Meghalaya, en el noreste de la India, procede uno de mis tés favoritos. *Meghalaya* significa en sánscrito «morada de las nubes». A su té lo llamo Cloud Tea, Té de Nube.

La zona es relativamente desconocida, y no la descubrí tras una laboriosa investigación o un arduo viaje, sino que dio conmigo en mi despacho de Londres una pareja que tiene allí una pequeña finca, Lakyrsiew, y ellos me guiaron hasta el té que cultivan. Nayan es originaria de Shillong, la capital en la cumbre de este estado al sur de Darjeeling y Assam. Entre todas las verdaderamente impresionantes plantaciones de té que he visitado, su granja es una de las más bellas.

A diferencia de lo que sucede en la mayor parte del mundo, a lo largo de su historia la sociedad de Meghalaya ha seguido un sistema matrilineal, en el que la estirpe y la herencia la marcan las mujeres; la hija menor hereda todos los bienes de la familia y es también la que cuida de sus padres. La tierra de Lakyrsiew pasó a Nayan, y

junto a su marido, Geert, un holandés que en otros tiempos fue periodista de Reuters, ha creado un jardín de té de una calidad sin concesiones. Las primeras siembras de una variedad en la que se les habían aconsejado invertir no dieron los extraordinarios sabores que iban buscando, así que volvieron a plantar, con los consiguientes años de espera hasta alcanzar el pleno desarrollo. Tienen una misión más allá de su propia finca: forjar una reputación para el té de Meghalaya que beneficie a toda la comunidad y haga que la región se afiance como una de las grandes productoras de té del mundo.

Recuerdo un año en que fui a degustarlo con Bob, el jefe de finca indio de Lakyrsiew, y lo orgulloso que estaba mientras colocaba las muestras de la última cosecha en su mesita de madera cubierta con un paño azul claro de cachemira. Sonrió de oreja a oreja cuando me deshice en elogios con el té. Esta hoja cultivada en altura desprende un intenso aroma floral. La meticulosa elaboración para mantener las hojas enteras permite que conserven una delicadeza muy poco común en los tés negros indios. Hizo falta una inmensa paciencia durante décadas, unida a una voluntad de hierro para perseverar y no ceder nunca, pero Nayan, una mujer apacible y de voz suave, produce uno de los tés negros más exquisitos de la India.

Utilizo este Cloud Tea por las notas de azúcar quemado, como del caramelo que baña el flan, en una mezcla que preparo para el doctor Jim Beveridge. Con ese nombre parece inevitable que se dedique a la bebida: es el maestro mezclador del whisky Johnnie Walker. Con los años he llegado a conocer a Jim, un tipo brillante, reflexivo y mesurado. Donde a mí me da por lanzarme a lo loco, él se detiene y reflexiona. Eso en sí mismo ya es una lección. Aprendí como nunca sobre combinaciones el día que pasé con Jim en mi sala de

degustación de Londres investigando de qué modo podíamos maridar los sabores del té y el whisky. El hecho de que la familia Johnnie Walker, de Kilmarnock, fuese una de las primeras que pasaron de mezclar té a dedicarse a mezclar whisky cierra el círculo de esta historia de una manera maravillosa. He tenido la oportunidad de trabajar con algunos de los grandes chefs, perfumistas, enólogos y cocteleros del mundo, pero Jim me ayudó a entender el sabor a otro nivel. El whisky es mucho más potente que el té y, sin embargo, él consigue que las sutilezas se hagan oír por encima del estruendo del alcohol.

Nuestro desafío era cómo dar pie a su mezcla más elaborada después de una cena completa. Jim me encomendó la tarea de pasar del postre al whisky al final de una magnífica comida, preparando el paladar saturado para un sorbo del más suntuoso de sus licores, Johnnie Walker Blue. Elaboré una combinación de tés negros para tomar caliente al final de un festín. El té caliente está diseñado para ser una nueva sensación después de todo el vino que inevitablemente habrá caído. Ayuda a limpiar el paladar, a sorprenderlo un poco, a prepararlo para algo nuevo. No voy a desvelar el contenido exacto de la mezcla, porque así es como me gano la vida, pero diré que con la ayuda de Jim intenté anticipar en el té cada matiz del whisky. Incluí las mismas notas, en una armonía diferente y susurradas en voz baja. Te envuelve suavemente, llevándote de puntillas, antes de entregarte con una profunda reverencia a los fuertes brazos de ese apuesto escocés.

Sin esta mezcla, y con una buena botella de whisky puro de malta, serviría una taza de Cloud Tea. Quieres esas marcadas notas florales, con una base dulce y maltosa y un toque amargo, para que

un whisky se haga oír de verdad. A menudo se echa mano a un Lapsang Souchong con el whisky, y a primera vista pueden parecer buenos compañeros de cama, especialmente si se trata de un islay con sus tonalidades aceitosas y ahumadas. A veces, sin embargo, para realzar y anticipar hacen falta los opuestos, extremos tan alejados como las desnudas colinas de las tierras altas y las islas de Escocia, moradas y parduzcas por el brezo, y el exuberante verdor de Meghalaya.

En lo alto de las montañas, los campos de Lakyrsiew son vertiginosos y resbaladizos de escalar; los senderos a través del té, tupidos de hierbas y flores. Caminando por los jardines, las recolectoras me daban la mano para trepar por las pendientes más empinadas. Las mujeres subían y bajaban envueltas en brillantes saris y con chanclas, mientras yo iba dando traspiés con pantalones y botas de senderismo. Yo llevaba una cámara; ellas, pesadas cestas a la espalda, que sostenían con una tira ancha de tela que les cruzaba la frente. Me remetí los pantalones dentro de las botas para protegerme de las sanguijuelas y las serpientes. Aquellas campesinas estaban hechas de otra pasta.

En medio de la plácida labor de recolección, la cháchara se interrumpió de repente cuando una mujer gritó. Se quedó quieta, señalando con el brazo extendido hasta que estuvo segura de que las demás se habían percatado. Pregunté qué era. Un avispero.

Sombreados por árboles recios, los arbustos resplandecían con destellos verdes moteados al sol de la tarde. Los únicos sonidos eran los de los pájaros, y el único movimiento, aparte del constante avance de las recolectoras, era el de la luz cambiante. Cuando paseas por un jardín de té es fácil imaginar que estás entrando en

una tierra encantada, pero esta preciada hoja exige trabajo duro, físico, y hay peligros que acechan bajo la hermosa superficie. Aquellas mujeres —todos los hombres y mujeres que cultivan y cosechan el té— merecen nuestro respeto por su habilidad, su dedicación y su fuerza.

Cómo preparar la infusión de Cloud Tea

Yo utilizo 2,5 g por taza de 150 ml y caliento el agua a unos 85 °C; dejo reposar el té brevemente, unos noventa segundos. Si quieres resaltar las notas de azúcar quemado y chocolate amargo, prueba a subir la temperatura a 90 °C. Para obtener los matices más dulces del caramelo y la suave malta, bájala a 80 °C.

19

Wuyishan, China

Tallos espigados se abrían en todas direcciones, con hojas de un verde tan oscuro como el acebo. La maleza crecía alta entre las matas de té desmadradas, dispersas aquí y allá por las colinas. En lugar de pulcros bancales con arbustos recién cosechados, sólo veía un desorden de árboles asilvestrados. No era lo que esperaba encontrar. Había aguardado más de una década para conocer estos jardines, escondidos en lo más profundo de las montañas de Wuyi, en una zona protegida e inaccesible de la reserva natural. Ahora que por fin estaba allí, no podía entender lo que estaba viendo.

Había venido en busca de uno de los tés negros más valiosos del mundo, un té de bohea que hubiera impresionado a mi antepasada de Bute, pero aquello no parecía nada del otro mundo.

Bohea significa «té del monte Wuyi». Ya había estado muchas veces en la región, en el norte de Fujian, cerca de la frontera con la provincia de Jiangxi, en el sureste de China. En la zona de Wuyishan, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, florecen algunos de los tés más famosos del país, en su mayoría cultivados en ordenadas hileras de arbustos impecables. Aquí se elabora el oolong Da Hong Pao, «Gran Manto Rojo». Nutrido por un

suelo rico en minerales sobre rocas volcánicas, los arbustos de té producen una hoja de aroma extraordinario. Sometido a una oxidación más larga que su hermana de Anxi, la Diosa de Hierro de la Misericordia (la de mi viaje en tren a Roma), el Gran Manto Rojo es mucho más oscuro. Abizcochado, persiste suavemente en la lengua con sus deliciosas notas afrutadas de nueces y chocolate.

Los mejores Da Hong Pao son tan sublimes como deseados, y alcanzan precios astronómicos. En una anterior visita a un maestro artesano (justo fuera del área natural protegida), me senté con él frente a una gran mesa de madera pulida, cortada del tronco de un árbol enorme bordeada todavía con la corteza. Su silla de madera, alta como un trono, estaba a un lado, y mi taburete estaba al otro. Degustamos juntos el té mientras varios hombres trabajaban a pecho descubierto en medio de un calor feroz. Llenaban tupidas cestas con el té envuelto en paños de lino. Luego estas cestas se enterraban en ceniza gris dentro de unas fosas de hormigón, sobre brasas de carbón. Mientras el té se tostaba despacio en su suave lecho de ceniza, los trabajadores jugaban a las cartas y fumaban cigarrillos sin parar. El maestro explicó que era imposible acceder por carretera a la mayor parte de su té, de modo que los hombres tenían que cargarlo desde los jardines en cestas a la espalda muchos kilómetros.

Debajo de los campos, el río Jiuqu, Nueve Meandros, serpenteaba por un abrupto desfiladero donde a los turistas les gusta navegar. Los guías impulsaban las balsas de bambú con largas pértigas. Llevaban sombreros de ala ancha, guantes y pañuelos para protegerse del intenso sol que centelleaba en el agua verdeazulada. Ir a la deriva por el río entre altísimos pilares de roca era como una

versión sosegada del clásico paseo en un taxi amarillo por el centro de Manhattan. En la antigua vía fluvial chocaba ver a las barqueras con guantes rosas de fregar. Las camisetas de los turistas chinos llevaban palabras en inglés que a veces no eran del todo correctas. I'M NOT PERFOCT era mi favorita.

En los años que llevo visitando la región, los anodinos hoteles estatales frecuentados sobre todo por funcionarios del Partido han ido dando paso a los complejos turísticos de la floreciente industria del turismo interior. Para una nueva clase media china, tan deseosa de conocer su propio país como de visitar los centros comerciales de Occidente, han surgido por doquier majestuosos hoteles de mármol y oro estilo Las Vegas. Aun así, no existe un gran riesgo de que la región acabe pisoteada por las oleadas de visitantes, porque más allá de la zona turística prescrita que se conoce como Complejo Panorámico de Wuyishan, y de los prístinos jardines de té que la rodean, se extienden 565 kilómetros cuadrados de reserva natural protegida que es prácticamente inaccesible.

Algunas de las mayores extensiones de bosque húmedo subtropical que quedan en el mundo están allí enclavadas, entre montañas, en un ecosistema único que ha sobrevivido desde la Edad del Hielo. La vegetación forestal abarca desde coníferas hasta árboles de hoja ancha y bambú. Allí habitan más de cuatrocientas especies de aves. Es una región de una rica biodiversidad, en gran medida inexplorada por Occidente desde que el presidente Mao expulsó a los científicos extranjeros. Los militares siguen controlando el acceso y no es fácil visitarla.

Me encontraba en la zona tampón, en los límites de la reserva, donde se permite una actividad humana muy limitada. Quedan

algunos pueblecitos donde a las viejas familias, curtidas en el oficio durante generaciones, todavía les dejan cultivar y fabricar té. Se precisa la invitación de una de esas familias para cruzar el puesto de control. A estas alturas mis credenciales son sólidas y con el tiempo he hecho amigos maravillosos. Por fin, en 2017, con su ayuda, se presentó la oportunidad de ir a visitarlos. Fue un largo viaje en coche, varias horas a lo largo de un río sinuoso, a través de la espesura que se cernía por los cuatro costados, serpenteante, cada vez más profunda, hasta que finalmente llegamos a una pequeña aldea situada entre antiquísimos campos de té.

Me sorprendió ver qué cerca estaban aquellos jardines de volver a ser bosque silvestre, pero poco a poco todo empezó a cobrar sentido. No se permite la entrada de recolectores de té. No se pueden plantar nuevos arbustos. Sólo unas pocas familias pueden dedicarse a la producción de té, para honrar las antiguas tradiciones y elaborar uno de los tés más apreciados del mundo.

El mejor Lapsang Souchong se elabora aquí con té de bohea ahumado con leña de pino: un té artesanal de las profundidades de los bosques secretos con el sabor más etéreo imaginable. No cargado de humo como un whisky fuerte y turboso. Piensa más bien en un Spring Bank de dieciocho años que en un Laphroaig. La hoja en sí se conserva entera mejor que partida; una manipulación cuidadosa hace aflorar una sutil dulzura y la más profunda delicadeza. Tratas de buscar sabores cuando el líquido color miel se desliza por la lengua, y el humo es sólo uno de tantos.

El ahumado se lleva a cabo en arcaicas casas de madera de dos pisos, ennegrecidas por el paso del tiempo y por siglos de humo. Rodeando la planta baja hay unos porches amplios donde se

almacenan pulcras pilas de madera dorada, a la que le han quitado la corteza. Se eliminan muchos de los aceites resinosos con la corteza, y eso hace que el olor sea más sutil. No se usa cualquier madera, sólo algunos preciados pinos que permiten talar en los bosques protegidos y que imparten su aroma único. La leña se quema en el piso inferior, mientras que el té, elaborado como té negro, se deposita sobre unos bastidores que conforman el altillo.

Para hacer lo que se conoce como Tarry Lapsang, Lapsang Alquitranado, la variedad fuerte, la corteza se deja para intensificar ese sabor resinoso. Se termina con un ahumado prolongado que le da más cuerpo. Este tipo de Lapsang es más apreciado fuera que dentro de China. Nosotros estamos acostumbrados a un té negro de sabores rotundos, y añadir leche requiere sabores aún más potentes. Para el Tarry Lapsang se utiliza té de hoja partida, no la mejor categoría artesanal. Eso no quiere decir que no sea delicioso, pero sin duda es más peleón, como un primo al que adoras aunque sabes que armará bronca en una boda.

Usar distintas maderas en el ahumado otorga diferentes sabores. Si el Lapsang huele a incienso sacramental suele indicar que se han utilizado árboles diversos. Algunas aproximaciones modernas utilizan aceites esenciales y aromatizantes. La madera de pino de Wuyi es rara, al igual que su té.

En la aldea había una anciana encorvada sentada en un taburete en la puerta de su casa, separando brotecitos de hojas en una bandeja. El viejo maestro, el señor Wen, le habló en voz baja, y luego me miró asintiendo alegremente. Después de comer con la familia Wen —una docena de platos de verduras, rematados con un cuenco de arroz humeante—, fuimos a ver de nuevo a la anciana y

recogimos su té. El hijo del señor Wen colocó un gran cesto de mimbre sobre un caballete de madera en la calle, delante de su casa, y con delicadeza echó dentro las hojas. El señor Wen empezó a masajear con suavidad los diminutos brotes verdes. Estaba elaborando, delante de mí, un té negro hecho en exclusiva con yemas de primavera: uno de los más preciados y raros del mundo.

Los brotes no eran mucho más largos que la uña de mi dedo meñique, ni tan grandes ni rollizos como la variedad que se utiliza para hacer el White Silver Tip. Se necesitan más de diez mil brotes para elaborar un kilo neto de té. Los minúsculos cultivos de té permitidos en la reserva natural apenas dan unos pocos kilos al año. El señor Wen es uno de los tres únicos productores que elaboran este selecto té. Se trata del Jin Jun Mei. La hoja, que se dora mediante un tueste minucioso, se traduce como «Hermosa Ceja Dorada».

Después de demostrar su habilidad en el enrollado, entramos en su casa, más moderna que las demás y mucho más opulenta, reflejo de su estatus. Preparó té. Yo nunca había bebido un té negro tan profundo, rico y fascinante. Tenía la dulzura de las yemas primaverales, llenas de los azúcares naturales almacenados durante el invierno, pero también una profundidad maltosa con taninos sutiles y el punto ácido del kiwi y el alquequenje. Bajo una viva fragancia subyacían caramelos oscuros, un carácter fuerte oculto tras una fachada elegante. Las sucesivas infusiones revelaron capa tras capa de sabor.

Después tomamos un Lapsang Souchong, igual de delicioso y bastante más barato. El Jin Jun Mei que me llevé a casa en la maleta

me costó miles de libras. Fui inmensamente afortunada de poder comprarlo.

Cómo preparar Jin Jun Mei y Lapsang Souchong

Para ambos tés, el señor Wen utilizó agua a 95 °C e infusiones muy rápidas. Puso 3 g de té en un gaiwan *con sólo 60 ml de agua y lo infusionó durante aproximadamente diez segundos. Bebimos diez infusiones de la Ceja Dorada; de la tercera a la séptima fueron las más deliciosas.*

Para el Tarry Lapsang Souchong, puedes utilizar agua hirviendo y una infusión larga si quieres añadir leche. A mí me gusta negro, con 2,5 g de té en una taza de 150 ml de agua a 85 °C en infusión durante apenas un minuto.

20

París, Francia

Ya que hablamos de cosas extravagantemente caras, he tenido el privilegio de darme un gran capricho con el caviar. La primera vez que presenté un maridaje de té y caviar a un grupo de célebres chefs franceses en París, los desconcerté por completo.

Conocí a David, el hombre del caviar, en un acto celebrado en el Hotel Dorchester de Londres con motivo del décimo aniversario del restaurante de Alain Ducasse, que lleva su nombre. Acudieron las personalidades más importantes del mundo de la gastronomía y allí estaba yo, la proveedora del té, muy agradecida por que me hubieran invitado y tragando champagne de lo lindo para aplacar los nervios. Los invitados se desplazaban a través del salón como una bandada de estorninos por los distintos puestos donde se servía la comida. Ostras por allí, caviar por allá. Yo había probado unas pocas preciadas huevas adornando algún que otro delicioso plato de un menú de degustación, pero nunca había tenido la oportunidad de probar aquella exquisitez sin nada más. Se servían con cuidado, de unas latas enormes, sobre bocaditos de vieira. Envalentonada por el champagne, pregunté si podía probar una cucharadita sólo de huevas.

David y yo empezamos a hablar de su casa de caviar en París, Kaviari, y de Rare Tea. Como persona comprometida con la agricultura sostenible, le dije que tenía mis reservas con el caviar, mientras me zampaba otra deliciosa cucharada. Es cierto, me respondió David, que quedan pocos esturiones en estado salvaje y está prohibido pescarlos, pero me explicó que el caviar se cultiva en piscifactorías, y que el mejor se produce en las condiciones y zonas más similares a los hábitats naturales del esturión. Se mata a los peces, como ocurre con todo el pescado que comemos, pero lo que se come es el pez entero, no sólo las huevas.

Le comenté que había indagado un poco en los maridajes de té con ostras y erizos de mar. Mientras degustaba, pensé que con caviar podría ir aún mejor y prometí enseñárselo a la mañana siguiente, antes de que él regresara a Francia. Tuve que volver pitando al despacho, medio piripi, y pesar y medir cuidadosamente algunas extracciones en frío para infusionarlas durante la noche.

A la mañana siguiente se presentó temprano, sin caviar, y mi fantasía del desayuno se esfumó. Pero el té le encantó y me invitó a que probáramos un maridaje en París. Al cabo de unas semanas llegué con mi maletita amarilla llena de distintas variedades pensadas para la ocasión. Nos sentamos alrededor de un enorme plato de hielo sobre el que había abiertas diez latas de cinco pescados diferentes de cinco especies distintas de esturión procedentes de cinco lugares del mundo, y cada una de las cinco separadas en dos latas, de maduración corta y larga. Era fascinante comprobar cómo variaban los sabores, no sólo entre las especies, sino según el tiempo que habían madurado las huevas en sal. Hurgué a fondo en mi maletín.

Me servían el caviar a cucharaditas sobre el dorso de la mano, y de ahí me lo llevaba directamente a la boca. Al sacarlas de su lecho helado se templan en contacto con la piel y eso intensifica su sabor. Una vez abierta la lata, hay que terminarla. No era ningún esfuerzo. Yo no podía parar, tenía el dorso de la mano resbaladizo con mis besos salados. Seguí probando diferentes tés. Las texturas sedosas y la suave dulzura acentuaban el salobre del caviar; la delicadeza y las buenas maneras del té realzaban las huevas en lugar de apagar su sabor. Fue un momento de puro deleite detectar la nota de hojas otoñales y bosque húmedo en el caviar de esturión *Transmontanus* y maridarlo con una cálida infusión del pu'er de Yunnan. Con el caviar de esturión *Baeri* de Siberia maridamos un té Sikkim de segunda cosecha del alto Himalaya indio, extraído en frío para las huevas no maduradas y servido caliente para las de maduración más prolongada.

Hubiera podido seguir y seguir y seguir... Y eso hicimos.

La siguiente vez que fui a París fue para presentarles nuestra propuesta de maridaje a algunos de los mejores clientes de David. Eran chefs que ya adoraban su caviar y trabajaban con él, pero que nunca lo habían probado con otra cosa que no fuera champagne o vodka. En Rusia, el caviar se sirve tradicionalmente con vodka frío, pero la quemadura del hielo (más necesaria en los tiempos en que no había refrigeración) puede cegar las papilas gustativas. El champagne es delicioso, por supuesto, pero la acidez, el alcohol y las burbujas siempre están ahí. ¿Y si te apeteciera algo sedoso, suave, con infinitas posibilidades de sabor y sin alcohol?

Los cocineros se sentaron alrededor de una larga mesa mirándome con recelo. Uno de ellos se balanceaba en la silla, con

los brazos cruzados sobre el pecho, y rechazó el primer vaso de té que había preparado para limpiar el paladar antes de empezar. Había venido a un maridaje de té y rechazaba mi té. Comencé a hablarle en inglés, a explicarle lo que estábamos haciendo, y negó con la cabeza.

«*Non*.»

David tuvo que traducir, lo cual aplacó bastante mi efervescencia. No tuve más remedio que disfrutar del caviar y dejar que el té hablara por mí. Kathi, de nuestro equipo de Londres, nos había acompañado para preparar el té magistralmente, dejándome a mí poco más que hacer que sonreír y asentir. David fue mi adalid, cantando las alabanzas de mi té con mucha más elocuencia de la que yo habría podido desplegar, sobre todo en francés, e hizo que sonaran más modestas, desde luego, viniendo de él. Empezaron a animarse cuando servimos el pu'er. Oí un grito ahogado del tipo cruzado de brazos cuando servimos la extracción fría de White Silver Tip. Decididamente hubo un «*Oh là là!*» o dos. Al final acabamos todos *hyper cool.*

Bueno, *super cool*, seguro. Los chefs no suelen prodigarse en elogios exagerados. El escepticismo dio paso al placer. El placer es personal y todos disfrutaron de diferentes maridajes en menor o mayor medida, pero cuando algo es bueno, es bueno, y no hay por qué discutir ni hablar el mismo idioma, sólo hay que probar.

21

Sikkim, India

A veces sentimos apego por mera costumbre. Nos aferramos a las cosas que conocemos. Sentimentalismo, quizá, pero también experiencia.

Sé que a mí me gusta el caviar con champagne, pero eso no significa que con té no sea delicioso. Sé que el té darjeeling me encanta, pero una huelga general paralizó por completo Darjeeling en 2017. No se cosechó té. No se elaboró té. No se pudo transportar té por las escarpadas carreteras que serpentean a través del Himalaya al borde de precipicios sobrecogedores, protegidas por cordeles ondeantes con pálidas banderas de oración. El pueblo gurka de las montañas quería la independencia del Gobierno del estado indio de Bengala Occidental. Todavía la quiere. Los bajos salarios, la escasez de empleo y la persistente falta de inversión en las infraestructuras básicas han esparcido un desesperado anhelo de cambio.

La primera remesa de la cosecha del té quedó en las montañas, varada. Luego la segunda. Nada se movía.

Llamé a Rajah. ¿Qué debíamos hacer? «Venid a Sikkim», dijo.

Rajah es el apodo del productor de té ecológico más famoso de la India: Swaraj Kumar Banerjee. Su familia fundó la primera fábrica de té en Darjeeling, en la Finca Makaibari, donde Rajah, después de abandonar la carrera de Derecho en Oxford, decidió apostar por el cultivo orgánico en los años ochenta. Sería la primera plantación de té ecológico de la India. Lo tacharon de loco. Hay quien sigue pensando que lo está, pero muchos otros han seguido el rumbo que marcó, con su tenaz energía y su ímpetu. No lo digo a la ligera. Rajah tiene más de setenta años y el espíritu de un adolescente.

En la primavera de 2018, el día antes de mi cumpleaños, bajé en Bagdogra de un avión procedente de Londres (vía Dubái y Delhi), para encontrarme con mi amigo, el inconformista y colosal Rajah. Atravesamos en su coche el caluroso caos de la ciudad del Himalaya y subimos hasta Sikkim, el remoto estado del noreste de la India que limita con Bengala Occidental, Tíbet, Bután y Nepal.

Un año antes, la casa familiar de Rajah en Darjeeling quedó destruida en un incendio, junto con generaciones de recuerdos. Ya había vendido una parte de la Finca Makaibari a un conglomerado del sector del té confiando en que traería inversiones. Sin embargo, se había ido desencantando por lo que veía como una actitud cortoplacista, con más interés en obtener beneficios rápidos que en construir un futuro sostenible para la tierra y la comunidad. Tras el incendio, sin más lazos que lo ataran allí, se marchó tras ceder a la propia comunidad las acciones que le quedaban.

Rajah es hindú practicante, pero su verdadera religión es la agricultura ecológica. Y no tuvo que buscar muy lejos un nuevo lugar de culto. Sikkim, el estado vecino, con su apoyo se había declarado cien por cien orgánico: ¿quién mejor para ayudarlos a

producir un té tan bueno que rivalizara con el de sus vecinos de Bengala Occidental? En el distrito de Darjeeling sólo ochenta y seis plantaciones pueden registrarse con ese nombre, igual que sólo el vino producido en la región de Champaña (Champagne) puede utilizar esa denominación de origen. Pero creo que Rajah en la Finca Temi de Sikkim ha ido aún más lejos y ha ayudado a elaborar mejores tés que el darjeeling. Sin duda en eso tiene algo que ver la gente; no sólo Rajah, sino también el pueblo lepcha, la comunidad del té más amable, cálida y acogedora del mundo, como descubriría la noche siguiente.

Llegamos ya oscurecido y nos llevaron a la propia fábrica de té, a las salas de marchitado. En profundas artesas, sobre unos finos lechos de malla bajo los que circulaba un suave aire caliente, aguardaba la cosecha de hojas verdes del día: reposando, volviéndose más maleables para enrollarlas y perdiendo parte de la humedad. Olía a gloria. Si existe el paraíso y no huele como una habitación donde se marchita el té, sería una pena. En la planta de arriba había varios cuartos sencillos y una cocina donde un hombre con un nombre como un arcoíris nos preparó una cena humilde pero deliciosa. Rajah descorchó la botella de whisky que le había traído y, tras un reconfortante trago, pronto caí rendida y dormí de un tirón.

Me desperté con los gritos de Rajah, que me llamaba para que saliera al porche. Eran las cinco de la mañana. Me envolví en un chal de lana y abrí la puerta, recordando atropelladamente dónde estaba. Y allí a la luz del amanecer se revelaba en el horizonte la tercera montaña más alta del mundo, el Kanchenjunga. Era un acontecimiento, pues a tanta distancia sólo se alcanza a ver en días muy despejados. Rajah, con su gusto por el misticismo esotérico, me

contó que el Kanchenjunga guarda cinco tesoros ocultos que algún día revelará para salvar a la humanidad. Descollaba sobre el horizonte, con sus picos blancos cegadores y sus sombras azules en el cielo límpido. Rajah me dijo que era un regalo de cumpleaños del mismísimo Himalaya.

Era muy temprano y tuvimos tiempo de sentarnos a contemplar la montaña mientras tomábamos té. Las hojas se habían recogido el día anterior y tenían un sabor tan vivaz como el arrebol escarlata y rosado de las flores de rododendro. Los campos de té se extendían más abajo, derramándose por la ladera de la montaña en verdes bancales salpicados de altos magnolios.

Pasé el día paseando entre los arbustos, familiarizándome con la tierra, con el té, probando las hojas nuevas, inspirando el aire puro, maravillándome con las flores silvestres. Deambulé entre los bancales por las aldeas, llenas de color. Las casas estaban decoradas con macetas de flores, orquídeas y azaleas en las paredes de madera pintadas de azul, rosa y amarillo. Gallinas con polluelos y rebaños de cabras con crías recién nacidas me miraban al pasar. Cuando me cruzaba con los recolectores que traían la cosecha fresca del día sonreíamos y nos inclinábamos, juntando las palmas de las manos, los dedos estirados a la altura del corazón, diciendo: «Namasté.»

Algunos que sabían inglés se paraban a preguntarme qué hacía y a charlar sobre el glorioso tiempo primaveral. Cuando mencionaba que era mi cumpleaños, estrechaban mis manos entre las suyas y me daban la enhorabuena.

Rajah me aguardaba al anochecer con un pastel donde se leía HENRIETTA ASALTA EL HIMALAYA en letras glaseadas. Compartimos un vino

espumoso con el círculo más íntimo de los elaboradores del té mientras fuera empezaba a llover a cántaros. Advertí que intercambiaban una mirada de tristeza. Les pregunté qué ocurría. Se limitaron a negar con la cabeza, apesadumbrados, y siguieron tomando el vino dulce en silencio. Los ánimos estaban decaídos, me apetecía whisky y esperaba que Rajah me ofreciera un trago.

De pronto un hombre que se llamaba Moni irrumpió para anunciar que no pasaba nada, que había dejado de llover y que debíamos ir enseguida, que las bailarinas estaban listas. Convencida de que se trataba de una broma, subí con los demás a un todoterreno y nos adentramos en la oscuridad de la plantación, donde los faros penetraban apenas unos pasos en la espesa y aterciopelada oscuridad. Un tenue resplandor más adelante resultó ser una hoguera en un pequeño claro entre los bancales de té. Alrededor, cuatro o cinco personas se calentaban las manos.

Salimos y nos acurrucamos cerca de la lumbre. Era una noche fresca, pero no tanto como para no entrar en calor. Qué maravilla estar allí, alrededor de una hoguera en aquella nueva tierra de té, con viejos y nuevos amigos. Nuestras caras resplandecían junto al fuego. Aparecieron otras: una madre y sus dos hijitos escondidos detrás de sus faldas. Un grupo de niñas. Un anciano. Se iba sumando cada vez más gente, hasta que hubo una sesentena de personas reunidas. Caras que reconocía de mis paseos por los jardines. Asentíamos al reconocernos y en señal de bienvenida.

Las bailarinas eran chicas de unos doce años y llevaban trajes tradicionales. Algunas iban de blanco, vestidas de muchachos, con hollín restregado debajo de la nariz y en la barbilla. Las demás iban de un rojo vivo, con collares de guirnaldas y el pelo trenzado con

cintas. Bailaron y rieron al son de la música que Mani puso en el radiocasete del todoterreno, y todo el mundo aplaudió y se unió a la danza.

Aparecieron nuevas comparsas, todas con sus mejores galas. La multitud aplaudió más fuerte al verlas bailar a la luz roja del fuego. Iban pasando cerveza de mijo en una vasija de bambú. Se elaboraba con mijo fermentado hasta formar una papilla sobre la que luego se vertía agua hirviendo, lista ya así para beberla con una pajita de metal. La vasija se llenaba a cada momento, como la calabaza de mate en Sudamérica. Los niños eran los menos tímidos a la hora de hablar conmigo y me contaban con qué soñaban. «Ser astronauta», dijo una chiquilla, y me acordé de cuando les pregunté lo mismo a las crías de Satemwa, en Malawi, y no sabían lo que era un astronauta.

Cuando el fuego se apagó me cantaron a coro «Cumpleaños feliz». Todo el mundo, incluso los más pequeños, se acercaban, me tomaban de la mano y me felicitaban. Nunca había recibido tantos buenos deseos de extraños. Cuando Rajah y yo nos marchamos, nos saludaron con la mano, sonrientes y risueños. No tengo palabras para expresar lo feliz que fui aquella noche. Al recordarlo mientras escribo aún puedo sentir el fuego ardiente en la cara y la calidez de la multitud en la fría y fragante oscuridad.

22

Nordskot, Noruega ártica

Un loco maravilloso me lleva a otro. Conocí al pescador Roddie Sloan en Dinamarca, en el simposio internacional de gastronomía MAD («comida» en danés). Estábamos sentados en una gigantesca carpa de circo a rayas rojas y blancas donde ponentes reconocidos nos iban agasajando con conferencias bien ensayadas, y de pronto este desaliñado escocés subió al escenario. Repartió cubitos de hielo salados y nos pidió que nos los pegáramos a los labios tanto rato como pudiéramos. Entonces empezó a contarnos cómo se sumerge en las gélidas aguas del Ártico, en pleno invierno, para mariscar. Mientras los labios se nos hinchaban y se nos entumecían, escuchábamos sus bromas en voz baja, a menudo irreverentes, al hablar de su peligroso trabajo. Era imposible no dejarse atrapar por su historia, como cangrejos en la nasa.

En el descanso fui en su busca. Estaba fumando como un carretero y aún temblaba de puro nervio. Me contó que había crecido en la zona de Escocia que tan bien conozco. Habíamos nadado en las mismas playas, paseado por los mismos bosques y montado acampadas parecidas entre el brezo. Nos dimos cuenta de

que ambos éramos proveedores de los mismos restaurantes; yo, desde Londres, y él, desde los confines del mundo.

—Ven a echar un vistazo —dijo.

Como quería aprender a maridar marisco con té, me pareció una excusa ideal.

—Si quieres hacerlo bien, que sea fresco, mujer, directamente del barco.

Una oscura mañana de diciembre cogí un vuelo a Oslo, un segundo vuelo al norte, a Bodø, y después uno de los pasajeros del avión me acompañó al puerto. Un viaje de tres horas en un transbordador rápido me llevó más al norte, dentro del Círculo Polar Ártico, hasta la pequeña aldea de Nordskot. Bueno, debería haber sido Nordskot. Me bajé del barco una parada antes. Me quedé allí, dando pisotones para desentumecerme en el muelle helado, extrañada, esperando, sola en la oscuridad, sin tener ni idea de que estaba en el lugar equivocado. Al cabo de un rato se acercó un anciano con su perro, me preguntó qué hacía y le dije que estaba esperando a Roddie.

—¿Roddie? Vive en el pueblo de al lado. Será mejor que vengas conmigo.

Subimos por el camino silencioso hasta la cocina radiante de su casita de madera. Me hizo sentar y me dio de comer unos bizcochos especiados con una copita de aquavit, entretanto llamaba a Roddie para que viniera a buscarme. Mientras recorríamos el tramo final por las carreteras oscuras en inmensos espacios abiertos bajo un cielo donde se arremolinaban las auroras boreales, Roddie me maldijo y se echó a reír.

Nos sacudimos la nieve de las botas en el porche. Dentro, una estufa de leña caldeaba toda la estancia. Lindis, la mujer de Roddie, educadora y académica, tejía tranquilamente mientras sus tres hijos brincaban por la casa como cachorrillos. Encima de mi cama había un regalo envuelto: una piel de reno, áspera y gruesa, para echarla sobre la nieve; una alfombra de pícnic ártica. La última vez que al llegar a casa de alguien me encontré un regalo encima de la cama fue en la casa de mi abuela, en Beeswing.

A la mañana siguiente nos equipamos bien, cargamos los aparejos de Roddie en el barco y esperamos en el muelle a que una pálida luz calara en el cielo. En invierno, el sol nunca asoma por el horizonte tan al norte, pero durante unas horas, a mediodía, se acerca lo suficiente como para que el cielo se ilumine y levante la tupida negrura a un crepúsculo opalescente. Las montañas se agolpaban a nuestro alrededor.

La embarcación surcó las aguas desiertas hasta el punto de inmersión. Una vez parado el motor, se hizo un profundo silencio. Una capa de hielo cubría el barco. Observé a Roddie sumergirse en el agua únicamente con un traje de neopreno y sopesé hasta qué punto era una locura. Sin embargo, no he probado nada como un erizo de mar recién sacado de aquellas aguas claras y gélidas. Nada. En el apagado mediodía invernal, el dolor de quitarme el guante de la mano ya helada sólo era soportable por ese sabor sublime. Imagina que estás paseando por una playa y de pronto te arrastra una ola enorme bajo el agua. Al salir a la superficie, la bocanada de ozono y vida y sorpresa que darías tal vez sirva para hacerse una idea. La vivacidad salobre e intensa de las huevas anaranjadas

dentro del caparazón negro cubierto de púas negras era incomparable a cualquier otra cosa que hubiera probado jamás.

Entre inmersión e inmersión, Roddie comía sándwiches de queso, fumaba cigarrillos y bebía una mezcla fuerte de desayuno que yo le había preparado, con azúcar pero sin leche. En el mar con él es el único momento en el que realmente disfruto del té con azúcar; parecía tan esencial como unos guantes entre las glaciales garras del viento. Su barco es un esquife abierto, sin cabina ni cubierta. Debajo de un traje ártico de supervivencia, yo llevaba un abrigo de piel hasta los pies, un jersey de cachemira, un suéter de merino y una camisola de seda pegada a la piel, y seguía congelada. Y no me había tirado al agua.

Pero no fue té de buzo lo que maridamos con los erizos. Al volver a su casa, probé muchas infusiones. Sólo los tés blancos más delicados tenían la gracia que requería. Una Peonía Blanca china fue la mejor compañera. Con su aroma herbáceo, terso, dulce, suculento y esas sutilísimas notas de albaricoque, combinaba a la perfección con la sabrosa, radiante y cegadora pureza del erizo ártico.

La Peonía Blanca se recoge justo después de las puntas plateadas. Son las primeras hojas que se abren y la yema del siguiente par de hojas. No se procesan como un té verde, sino que simplemente se secan al aire de la montaña, como las puntas plateadas. Las hojas tiernas han empezado a hacer la fotosíntesis, convirtiendo la luz del sol primaveral en nuevos azúcares. El sabor es más profundo que el de la yema, más robusto, e insinúa la carne perfumada de un albaricoque maduro. Ese perfume se pierde después de que broten las primeras hojas y desaparece cuando se procesa en un té verde. Pero queda un suave rastro en esas tiernas primeras hojas, que hay

que buscar en los aromas del té antes de que llegue a la lengua, y de nuevo después de tragarlo, tentadoramente breve. Hermosa por sí sola, la Peonía Blanca realzaba el sabor dulce del erizo y equilibraba la suculencia. Dejamos enfriar la infusión a unos 60 °C antes de servirla: tibia pero no caliente.

Desde entonces, Roddie, Lindis y sus hijos han llegado a ser para mí más familia que amigos, y viajo allí para visitarlos siempre que puedo.

Cómo preparar té Peonía Blanca

Pon de 2 a 3 g por taza de 150 ml de agua caliente a 75 °C. Deja reposar entre noventa segundos y dos minutos.

Extraída en frío, si infusionas 6 g por litro de agua en el frigorífico durante toda la noche, la Peonía Blanca ofrece un maridaje asombroso con las ostras de verano, cuando las huevas endulzan la carne. Mejor aún si usas una mezcla 2:1 de Peonía Blanca (4 g) y White Silver Tip (2 g). Para las ostras de invierno, más salobres, prefiero una extracción en frío de White Silver Tip pura.

23

Hangzhou, provincia de Zhejiang, China

La amistad y la bonhomía no siempre se dan tan fácilmente. Seguro que no soy la única a la que no siempre le apetece ir al baile, que de buena gana se queda atrás y deja al príncipe con las hermanastras feas, demasiado exhausta, o demasiado agobiada, o sencillamente cohibida. Cada cual tiene sus trucos para maniobrar y volver a sentirse fuerte, o menos vulnerable. A mí me funciona con un té y un vestido en concreto.

Asistir a un encuentro en el sector de la restauración, donde hay tantísimos profesionales reunidos, puede intimidar. Las mujeres son pocas. A pesar de que algunas de las mejores chefs del mundo son mujeres, siguen estando en franca minoría en la industria gastronómica y con frecuencia quedan excluidas. En la sala a veces se respira un aplomo y una autoridad que no siempre soy capaz de fingir ni de sentir. No me disgusta la idea de deslizarme silenciosamente entre la multitud u observar desde los márgenes. De niña era tímida y tuve que ensayar mucho entre bastidores hasta convertirme en la Señora del Té. Pero cuando asumí la responsabilidad de hacer que mi negocio prosperara y de defender el trabajo artesanal de mis productores y el valor de los tés que

cultivan, tuve que salir de detrás de la pantalla del ordenador. Todavía me entran arrebatos de timidez, pero pondría en riesgo mi negocio y sería una portavoz bastante inútil si no diera un paso al frente.

En uno de esos actos a los que me había obligado a asistir, conocí a una joven diseñadora, Brett Mettler, y nos enfrascamos en una conversación sobre mi uniforme de Señora del Té. Suele ser simplemente un vestido, a menudo rojo, que apenas ocupa nada en la maleta. Lo que yo quería era algo menos vaporoso, más rotundo, que reforzara mi confianza. Pero ¿qué podría ponerse una mujer, en el contexto de un restaurante, que le otorgara esa fuerza? Mientras que un hombre puede llevar un traje bien confeccionado, la única mujer que está en una posición dominante es la que viste el uniforme blanco del chef.

Excepto Uma Thurman en *Kill Bill*. En la película, su personaje de la Mamba Negra se carga a un centenar de guerreros ninja sin más ayuda que la de su espada en un restaurante. Lleva un chándal amarillo con una raya negra a cada lado, como Bruce Lee. Más adelante, en la película, lleva un mono de motorista parecido en cuero. Para mi armadura, Brett diseñó y me confeccionó un vestido que hace honor a la asesina que blande la espada en el restaurante. Eligió un cuero amarillo y le colocó una cremallera en la parte de delante, que se abre por arriba y por abajo. Está forrado con una suave seda negra. Siempre que quiero ir a por todas, me pongo el vestido de Brett. A pesar de que no me permite pasar desapercibida, tampoco tengo necesidad de abrirme paso.

Avivo mi coraje con ese vestido. Sin embargo, no siempre es apropiado, a veces hacen falta métodos más sutiles. Normalmente

me armo de valor tomando uno de mis tés favoritos, el Long Jing o Pozo del Dragón. Me recuerda el precioso arsenal de placer que tengo a mis espaldas, una artillería pesada de delicias para diezmar a cualquiera que diga: «El té es sólo té», o «¿Qué más da?».

Me llevó muchos años de búsqueda dar con la cosecha perfecta, a la altura que merece uno de los tés verdes más divinos del planeta. Derrama exquisitamente acero fundido por mi espina dorsal.

No soy la única apasionada. El presidente Mao también sentía predilección por el Pozo del Dragón. En el siglo XVII, durante la dinastía Qing, se le concedió el título de «Té Imperial» (Gong Cha). Hay muchas leyendas sobre cómo surgió la afición del emperador por este té, pero a mí la que más me gusta es la que cuenta que se guardó las hojas a hurtadillas en las mangas de la túnica. Había estado observando a los recolectores que se movían con gracilidad entre los arbustos y se quedó tan embelesado que, sin darse cuenta, empezó a imitarlos y a recoger los brotes. En ese momento, un mensajero le trajo la noticia de que su madre estaba gravemente enferma, así que se guardó las hojas frescas en la manga de seda. Al llegar junto a su madre descubrió las hojas secas, lisas como plumas contra su piel caliente. Las preparó en una infusión para la afligida señora, que por supuesto recobró de inmediato la salud y el té fue venerado como correspondía.

Debería haber sido fácil de encontrar. El Pozo del Dragón viene de Hangzhou, en la provincia de Zhejiang. No es ningún secreto. Sigue siendo uno de los tés más famosos de China. El problema era que no daba con uno bueno de verdad, cultivado sin pesticidas ni herbicidas. Es un té tan admirado en China que se cotiza a precios altos. Las plantaciones de esa célebre denominación de origen

suelen maximizar la producción con la ayuda de productos químicos y reducir los costes de mano de obra. La tierra y la hoja se consideran demasiado valiosas para andarse con técnicas de cultivo anticuadas. No es tan distinto a lo que ha ocurrido con el champagne en Francia o el matcha en Uji. Pero yo quería un té cultivado con otros principios, una producción pequeña hecha a la manera tradicional, sin los ardides de las grandes farmacéuticas. Me llevó años de hacer las preguntas equivocadas a las personas oportunas. Finalmente encontré lo que buscaba: la granja de los padres de una mujer que trabajaba para una empresa exportadora. La finca abarca sólo una colina, vestida de campos, que desciende hasta un lago. Un lugar demasiado recóndito para ser famoso.

La hoja se recoge entre finales de marzo y principios de abril, antes de que empiecen las lluvias de la primavera. Me mandan una muestra para probarlo, experimentar y por simple disfrute personal, antes de que el grueso de la remesa llegue, como tradicionalmente llegaba, en lentos buques de carga. La huella de carbono del té artesanal que se envía por mar es relativamente pequeña. Y no hay grandes prisas. La tecnología moderna permite envasar y almacenar el té para que no pierda su frescura.

Eso no era posible en los tiempos en que el té se transportaba en cofres de madera. A través del océano. El viento, la lluvia, el calor, las olas, la humedad y el salitre afectaban la preciosa hoja. Y otro tanto sucedía con el relente y el frío en los almacenes del puerto. Antiguamente se daba mucha importancia a la frescura y a la estacionalidad del té, y algunos expertos todavía sugieren que no se debe tomar Pozo del Dragón en invierno, porque para entonces ya ha perdido sus mejores cualidades. Sin embargo, si el té se envasa

en paquetitos envueltos en papel de aluminio, ahora puede conservarse en perfectas condiciones, tan fresco como cuando salió de la plantación. Así se abre en pequeñas cantidades a medida que se consume y no da tiempo a que el aire le reste al té su intensa vivacidad antes de que te lo acabes. Envasarlo en cantidades ligeras impide además que las hojas se aplasten por el peso. El té es vulnerable a la luz y el calor y, sobre todo, al aire y la humedad. Es mejor comprar paquetes pequeños de té bien envasado que té recién recolectado en un embalaje malo pero bonito. El papel, por ejemplo, no es una barrera eficaz; se usa sólo porque es barato. El celofán no es mucho mejor. Incluso las láminas de papel de aluminio deben ser gruesas para garantizar la impermeabilidad. Una lata metálica sellada es la solución. Reciclable y reutilizable.

Si se trata con cuidado, el té puede conservarse durante años, pero hay algo especial en la hoja recién cosechada. Aunque el té no sepa diferente de abril a diciembre, probar una nueva cosecha es emocionante. El té depende de cada estación, la lluvia, la temperatura, la humedad, los días de nubes frente a los de sol, las innumerables posibilidades del clima y la naturaleza que afectan a todos los seres vivos. También depende de la habilidad de quien lo cultiva. Por más que haya visitado una granja infinidad de veces y conozca íntimamente el sabor de sus tés, cada temporada trae sabores únicos, de ahí la emoción que siento cuando me llega por mensajería el primer paquete de hojas nuevas.

Pozo del Dragón es el sabor de la primavera. A veces necesitas ese impulso brillante un gélido día de febrero, o cuando estás helada, a punto de enfrentarte a una multitud de gente. Una taza de Pozo del Dragón me lleva del gris apagado al verde vivo. Inyecta

savia renovada en mi quebradiza médula. Sabe a hierba mojada, a espárragos y avellanas frescas (aunque también hay quien lo describe más bien con notas de castaña). Esas primeras yemas verdes del año son como delicadas espinacas, con ese suave final a frutos secos, y una tersura que distingue las mejores calidades. Se me hace la boca agua mientras escribo y casi soy capaz de seguir las aventuras de este té sin probarlo.

Hangzhou es una de las pocas ciudades de China donde el chile es un ingrediente importante de la cocina. No me refiero a la pimienta de Sichuan, sino a las rodajas de guindillas verdes y rojas frescas. Sus habitantes están tan orgullosos de su comida como de su té, pero esos sabores más feroces hacen que el té necesite rotundidad para equilibrarlos. Elaboraron el Pozo del Dragón para que fuese suave y dulce, como los mejores tés verdes chinos, pero con una profundidad y un cuerpo capaces de soportar el calor del picante. Se acerca a la hondura vegetal de un sencha japonés, pero con una ligereza propia. Es una contradicción en forma de té, ligero y fuerte a la vez. Se adapta a un estado de ánimo contradictorio, tímido y valiente a un mismo tiempo.

En mi primera visita a los jardines de té de Hangzhou, llegué un poco tarde. El ajetreo de mi negocio se había interpuesto en el verdadero ajetreo del té. Las lluvias de primavera ya estaban allí y la cosecha había terminado. Viniendo de Gran Bretaña, tampoco lamenté recorrer los campos de té en medio de la brisa cálida y la suave lluvia que calaba el paraguas y me mojaba la ropa mientras caminaba a través de los arbustos empapados. El ambiente era húmedo y fragante. De tanto en cuando atisbaba los bancales ondeantes en las colinas de enfrente y el lago abajo. Por lo demás,

sólo veía el aire blanco y las hojas brillantes de los arbustos que tenía delante. Cuando se abría una brecha fugaz en las nubes, el paisaje se revelaba tan deslumbrante que casi compensaba la sensación de estar mirando a través de un vidrio empañado. Pronto me quedé tan empapada que mi larga falda se me pegaba al cuerpo como papel de embalaje y apenas podía moverme.

Acurrucada en un cuarto de hormigón junto a una estufa de leña, tomé los primeros sorbos ardiendo mientras mi ropa mojada despedía vapor. El té verde suele prepararse con el agua a 70 °C, y el Pozo del Dragón no es una excepción, pero ésa tampoco es una regla inquebrantable.

El granjero me preparó el té con agua calentada al fuego en una antigua tetera de hierro ennegrecida, a la manera tradicional occidental, y lo sirvió en una taza de degustación en lugar de usar un *gaiwan* chino. Supongo que pensó que me sentiría más cómoda. La taza de degustación es un recipiente de paredes lisas, con asa y tapa. Una sección de un par de centímetros del labio de la copa está serrada, como si tuviera una pequeña hilera de dientes. Con la tapa puesta, los dientes dejan pasar el té, pero retienen la hoja como un colador. Va a juego con un cuenco, y la gracia es que la taza se puede inclinar ligeramente sobre el cuenco y quedar ahí apoyada, con la tapa en su sitio, de forma que el té cae en el cuenco sin necesidad de sujetarla. Eso es especialmente práctico cuando se comparan muchos tés al mismo tiempo. Se llenan varias tazas una detrás de otra, se mide el tiempo de infusión y se les da la vuelta casi en el mismo instante para que los tés se cuelen de manera uniforme.

Los catadores que utilizan este método suelen poner 5 g de té por taza llena, con el agua hirviendo y en infusión durante tres minutos, para que todas las variedades que se prueban puedan evaluarse en igualdad de condiciones. Sin embargo, ese método lo establecieron los británicos en la India para evaluar los tés negros. Utilizar la misma proporción hoja-agua y la misma temperatura no es modo de juzgar distintos tipos de té, ni siquiera los distintos tipos de té negro. No se puede comparar una patata de cosecha tardía con una patata nueva. Una Jersey Royal fresca, por ejemplo, queda de maravilla cocida, mientras que al horno no es una guarnición crujiente y esponjosa para la carne, como en cambio podría ser la King Edward. El té Pozo del Dragón se parece más a una de esas primeras patatas que se cosechan cuando la tierra se ablanda. Requiere un tratamiento más delicado a temperaturas más bajas para resaltar sus notas más dulces. Tal vez prefieras resaltar algunos de sus matices más penetrantes, lo cual requiere temperaturas más altas. O un reposo largo, en frío, para liberar todos los azúcares sin los taninos.

No estaba segura de qué podía dar mejor resultado. Llevaba conmigo una botella de agua y, después de probar obedientemente todos los tés a la manera uniforme que acabo de mencionar, volví a prepararlos con agua más fría. Añadí el agua embotellada a la tetera hervida y saqué un termómetro de mi maletita de cata. Probé a distintas temperaturas, de 60 a 90 °C, cambiando también el tiempo de infusión, para comprender realmente cada matiz de la hoja y cada sabor que contenía.

El hombre se sorprendió un poco. Los campesinos no son geishas ni especialistas en la ceremonia del té, suelen tratarlo con un poco

más de sencillez. Cuando le pregunté cómo hacía la infusión, se quedó de una pieza. Tardé un rato en explicarle que quería saber cómo se preparaba un té.

Cogió dos vasos de agua largos y gruesos de esos que se usan en las cantinas escolares, midió a ojo un puñadito de té y dejó caer dentro las hojas prensadas como si fueran plumas. Luego llenó cada vaso hasta la mitad con agua hirviendo, me dio uno y, soplando en el borde del suyo, empezó inmediatamente a beber a sorbos.

Intenté seguir su ejemplo, haciendo muecas de dolor porque ardía, soplando tan rápido como para hiperventilar. Los primeros tragos estaban muy calientes y aguados. Sorbimos sin parar y, hacia la mitad, el sabor empezó a desarrollarse. Tardamos unos intensos minutos en dejar el vaso seco, escurriendo las hojas con los labios, más por una cuestión de resistencia que por gusto. (Un viejo veterano de la RAF me contó que a menudo no les daba tiempo de colar el té, así que se lo preparaba en una taza en lugar de en una tetera, porque él jugaba con la ventaja de tener un bigote que le servía de colador.)

Entonces el granjero volvió a llenar el vaso, infusionando la hoja por segunda vez. Había apartado la tetera del fuego y el agua se había enfriado ligeramente, de modo que el té ya no quemaba tanto y era más placentero.

Me ofreció un almuerzo y nos sentamos juntos a comer guindillas y verduras con arroz. La combinación de sabores era perfecta, me dijo; yo no puedo confirmarlo ni desmentirlo, porque tenía la boca al rojo vivo.

Cómo preparar té Pozo del Dragón

Para una taza de 150 ml recomendaría utilizar 2 g de té y agua a 75 ºC, en infusión entre sesenta y noventa segundos.

24

Nueva Orleans, Luisiana, Estados Unidos

Una taza a medias se vacía enseguida. A esas alturas el té se ha enfriado y nos lo bebemos más rápido. Hace un momento estaba mirando la mía y pensaba: «Ay, casi no queda.» Me da un poco de lástima acabar una taza de té cuando la disfruto de verdad. La primera mitad hay que tomársela con calma: está caliente (aunque no ardiendo, espero) y sólo puedes dar pequeños sorbos. Tienes la oportunidad de saborear sus aromas, olerlos, incluso antes de llevártela a los labios. Detente también a oler las hojas de té húmedas. Desprenden todo tipo de fragancias, algunas de las cuales se detectan con el gusto, pero no todas. Perderse eso sería perderse una parte del inmenso placer del té. De esas hojas emana una intensidad que no se percibe en el líquido.

En China también creen que merece la pena paladear ese regusto final; de hecho, los grandes maestros evalúan el té en varias fases. Primero está el aroma de la hoja húmeda; después, el aroma de la taza; a continuación, el sabor del contacto inicial con la lengua; luego viene el sabor intermedio cuando pasa por toda la boca; el último sabor al tragarlo; y, por último, aunque importantísimo, el sabor residual que deja en la boca. Por eso los pocillos de

degustación chinos son tan pequeños como dedales, sorbos mínimos para paladear el té a conciencia.

Hacia el final, cuando la taza se ha enfriado, los aromas se disipan y el té se desliza por la garganta con menos intensidad. No soy de las que ven el vaso medio vacío, pero sí soy realista.

Agradezco enormemente que haya sitios donde me invitan a maridar tés con distintos platos de comida, y que algunos incluso sirvan maridajes completos de té junto a los maridajes de vino. No quiero parecer ingrata ni desanimada, pero la verdad es que son la excepción. Siento cómo se está enfriando en mi taza el ardiente placer de la experiencia.

Hay restaurantes donde te sirven té con la cena si lo pides amablemente, desde luego, pero sigue siendo de lo más atípico fuera de Asia. A la hora del almuerzo tal vez llegue a tu mesa un buen té helado, pero por la noche la gente se inclina por algo un poco más fuerte. Y por más fuerte no me refiero al sabor, sino al alcohol. Para que el té llegue a la mesa de la cena, por lo general hay que esconderlo bajo las faldas de un licor.

Habrás reparado en las recetas de cócteles que he incluido en estas páginas. Tengo mis razones. Con el paso de los años, a menudo he tenido que embriagar un poco al personal para conseguir que se enamore del té. No me lo tengas demasiado en cuenta. Es un viejo truco.

Una larga y tórrida noche en Nueva Orleans, mano a mano con mi amigo Jim Meehan, dejamos extasiado a todo un restaurante. Jim, que además de escritor es dueño de un bar y experto en toda clase de bebidas, y yo nos pusimos a maridar ponches de té y ron con una estupenda cena. Era finales de julio y hacía más calor que sobre un

tejado de chapa. Parece una época del año un poco ridícula para haber estado en Nueva Orleans, cuando las temperaturas se disparan y hay mucha humedad, pero Nueva Orleans es preciosa haga el tiempo que haga. Y es entonces cuando se celebra un bullicioso festival: Tales of the Cocktail.

Nada más llegar, me encontré con una tradicional banda de swing tocando en el vestíbulo de mi hotel y, a partir de ese momento, la música ya no paró. Había música en la calle, en los taxis, en los bares y en los restaurantes, y en los viejos tranvías de madera que serpentean por el centro. La ciudad está llena de músicos, desde los que están en la calle a la sombra de los soportales hasta los tipos trajeados que tocan jazz clásico en los hoteles de lujo. Y todos son buenos.

Con el sofocante calor, eso te da un respiro. El ambiente es tranquilo, sin pretensiones. Da la impresión de que todo el mundo tiene ganas de pasar un buen rato. Nueva Orleans no se parece a ningún otro lugar de Estados Unidos. Tiene un carácter propio, estancado en el abolengo sureño, con su dosis de corrupción y prejuicios, pero próspero y repleto de belleza y alegría.

Tales of the Cocktail es una juerga por todo lo alto con la que la industria celebra el mundo de los licores y la coctelería y corona con premios a los ganadores. No se trata de un acto de una sola noche, como en el mundo de la restauración o del cine; es un festival de una semana. Cada día hay multitud de seminarios impartidos por expertos y leyendas del sector, sobre y en torno al alcohol. Las grandes marcas organizan fiestas de lujo en las que gastan millones de dólares para superarse unas a otras. La ciudad entera está tomada por camareros que parecen clones bohemios, a cuál más

barbudo, con cortes de pelo elegantes y mangas de tatuajes. Las mujeres, igual pero sin barba. Todo el mundo acaba escandalosamente borracho.

Hay excepciones. Jim Meehan conoce bien el terreno que pisa y es un experto riguroso en todo lo relacionado con el alcohol, pero rara vez bebe. Tiene cuarenta y tantos años, así que es mayor que muchos de sus colegas, y más sensato. Sigue ahí, agitando el panorama de la coctelería, y siempre tiene proyectos entre manos. Sin tatuajes, afeitado, luciendo una sobria camisa bien planchada y con surcos en el ceño, se distingue de la horda juvenil entregada al desenfreno. Seguí su ejemplo y me lo tomé con calma, a mi ritmo, aprendiendo a abandonar deliciosas bebidas a medias para poder degustar más.

Necesitaba aguante para disfrutar de la efervescencia de la ciudad más allá de las fiestas. Y fiestas no faltaban. Si llevabas las pulseras adecuadas, eran interminables, derramándose unas sobre otras en un torrente imparable. Bastaba con pasearte por allí y contemplar la magnitud del despliegue para miles de invitados, un derroche de cientos de miles de dólares, aunque sin la extravagancia de Gatsby. Era un espectáculo diseñado para impresionar a jóvenes tatuados, no a señoras del té con pamelas de paja. Huí en busca de rincones más tranquilos lejos de la refriega.

Nuestra gran noche llegó a mitad de la semana, cuando Jim y yo organizamos una cena maridada con distintos ponches. Recibimos a ochenta y tantos invitados, y ofrecimos un ponche de ron y té acompañando cada plato. La combinación de té y alcohol resulta a la vez deliciosa e inspiradora. El alcohol es relajante y depresivo. El té

es un estimulante. Juntos forman lo que a mí me gusta llamar el Red Bull con vodka de la mujer pensante.

El té se introdujo en el mundo de la coctelería a través del ponche. Mucho antes de la Ley Seca, los ponches fueron los primeros combinados, que no se hacían en Estados Unidos sino en Gran Bretaña: mezclas equilibradas de distintos ingredientes que daban lugar a una deliciosa bebida. Antes de que se extendiera el consumo de refrescos como la tónica, el zumo de frutas, las gaseosas o incluso el agua mineral, existía el té para alargar la copa y diluir exquisitamente los licores puros.

Los mejores cócteles se elaboran con precisión y tiento. Un té mezclado con o infundido en licor dará el toque maestro, si tiene la dilución, la infusión y la proporción justas. Me decepciona un poco cuando detecto enseguida el té en un cóctel. El té es un ingrediente. Debería realzar la bebida en lugar de dominarla. Puede estar ahí sólo para añadir profundidad, textura o sensación en boca, además de sabor. Con tantos tés de todo el mundo, con tantos perfiles de sabor, se pueden añadir capas sutiles y esquivas a una bebida maravillosa.

Cuando tienes un grupo de gente sedienta, no quieres quedarte atrapada en la cocina o detrás de una barra mezclando sin parar. Un ponche es la solución perfecta: da de sí, está delicioso y a punto de antemano. Elimina el estrés de los cócteles. Jim y yo conseguimos preparar todos los ponches aquella calurosa noche de verano sin sudar y sin que se me cayeran las flores del pelo. Lo habíamos organizado previamente todo de manera que cada ponche estuviera listo para servir en el momento justo con cada plato, mientras nos sentábamos a disfrutar de la cena.

Si puedes poner una barra grande de hielo en la ponchera (sirve un cuenco de ensalada o de repostería, o un cubo), enfriará la bebida sin diluirla demasiado rápido. Si sólo consigues cubitos normales, no los pongas dentro del ponche sino en las copas y sirve el ponche sobre el hielo.

Jim Meehan ha tenido la generosidad de compartir las recetas que vienen a continuación. Con todas sale un litro de ponche. Las copas de ponche suelen ser pequeñas, de unos 100 ml, por lo que los invitados tienen que volver a servirse, y así el grupo se mantiene unido. Deberían salir diez copas del cuenco. Si lo bebes con hielo, necesitarás unos 150 ml por copa y saldrán seis o siete en total.

Dimos la bienvenida a los invitados con un Cloud Nine, Séptimo Cielo.

Cómo preparar ponche Cloud Nine

*250 ml de ron con infusión de Cloud Tea**
*175 ml de aguamiel**
75 ml de zumo de lima
500 ml de champagne brut

Mezcla todo menos el champagne en una ponchera con una hora de antelación y enfría en el frigorífico.

Pon en el cuenco una barra grande de hielo atemperada. A continuación, añade el champagne, decora con capuchinas y sirve en copas de ponche.

Ron con infusión de Cloud Tea

15 g de Cloud Tea (u otro té selecto del Himalaya)
750 ml de botella de ron Banks (o Bacardi) 5 años Island
Pon el Cloud Tea en una jarra, añade el ron y remueve. Déjalo en infusión durante cinco minutos y, después, con un colador fino trasvásalo de nuevo a la botella.

Aguamiel
170 g de miel
125 ml de agua

Mezcla la miel y el agua en un cazo. Calienta a fuego medio hasta que la miel se disuelva, y deja enfriar.

El primer plato de nuestra cena fueron melocotones de Luisiana asados (sólo por esta fruta ya merecía la pena estar en Nueva Orleans en julio) con una cremosa burrata. Acompañamos los melocotones dulces con un té negro fuerte. Formulé una mezcla para la ocasión, pero un English Breakfast decente podría servir.

PONCHE DE MELOCOTÓN

*700 ml de infusión fría de té English Breakfast**
150 ml de ron Banks 7 años Golden Age, u otro ron más añejo como Bacardi Reserva Ocho
*75 ml de almíbar**
30 ml de aguardiente de melocotón
45 ml de zumo de limón

Mezcla en una ponchera. Añade una barra grande de hielo atemperada a la ponchera. Decora el ponche con melocotones frescos recién cortados en rodajas.

Infusión fría de té English Breakfast

25 g de té English Breakfast de calidad
Un litro de agua filtrada

Infusiona en frío durante tres horas en el frigorífico.

Tal vez tengas que variar la cantidad y el tiempo dependiendo del té que uses. Tu objetivo es preparar una infusión más cargada de la que tomarías si fuera un té helado: tan fuerte como para equilibrar el cóctel, pero sin que resulte excesivamente amarga. Si dispones de tiempo, puedes poner sólo 20 g por litro y dejarla reposar toda la noche.

Almíbar

425 g de azúcar extrafino
500 ml de agua

Mezcla el azúcar y el agua en un cazo y cuece a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva. Déjalo enfriar y embotella para su uso posterior (es práctico tenerlo a mano).

El siguiente plato fueron unas untuosas costillas de cerdo al estilo sureño con setas shiitake. Infusionamos con té pu'er en un ron

pálido dorado. Desde entonces lo he hecho con whisky y la verdad es que también queda estupendo. También se puede utilizar un té pu'er para diluirlo un poco y que sea menos alcohólico. La costilla suculenta y pegajosa con las sabrosas setas combinan a la perfección con el sedoso y terroso pu'er.

RARE-ER [PU'ERTÍSIMO]

*600 ml infusión de pu'er en ron o whisky**
300 ml de Valdespino Deliciosa Manzanilla
75 ml de Bénédictine
Naranjas sin encerar

Mezcla en una ponchera a la que luego añadirás una barra de hielo atemperada.

Restriega cáscara de naranja por el borde de cada copa y deséchala.

Si vas a mezclar el licor con pu'er, desmenuza el té lo más fino posible y deja reposar en agua fría (15 g por litro) toda la noche.

Infusión de pu'er en ron

15 g de pu'er
600 ml de ron Banks 7 Golden Age (o whisky Johnnie Walker Black)

Mide el pu'er en una jarra y añade el ron (o el whisky). Remueve y deja infusionar diez minutos.

De postre, una tarta de chocolate con pimienta de Jamaica se maridó con tisana de hierbaluisa fresca.

Después de la cena fuimos a una fiesta y preparamos un último ponche para el camino. Sigue la tradición de los primeros ponches que se elaboraban en torno al té verde, aunque nosotros utilizamos un sencha japonés en lugar del más tradicional té verde chino.

Éste es facilísimo y sensacional para una calurosa noche de verano.

PONCHE DE TÉ VERDE

*175 ml de té sencha**
*175 ml de tisana de menta**
100 g de azúcar de caña
500 g de hielo picado
60 ml de zumo de lima
375 ml de ron Banks 5 años Island (o Bacardi)
Nuez moscada rallada

Prepara los tés.

Con un colador fino, cuela las infusiones en la ponchera. Remueve el azúcar hasta que se disuelva.

Añade el hielo picado para enfriar y diluir la mezcla. (Por supuesto, una opción muy resultona es triturar con un rodillo o un martillo los cubitos de hielo en una bolsa de congelación envuelta con un paño de cocina. Va tan bien para desahogar la rabia contenida que casi parece una

tontería comprar el hielo picado, a menos que trabajes en un bar.)

Añade el zumo de lima y el ron.

Decora el ponche con nuez moscada rallada.

Viértelo en una ponchera sobre una barra grande de hielo atemperada, o ponlo en un termo para el camino.

Cómo preparar el té sencha

Pon en infusión 6 g de sencha en 175 ml de agua a 90 °C y deja reposar cinco minutos.

Cómo preparar la tisana de menta

Deja en infusión 2 g de menta inglesa en 175 ml de agua hirviendo dos minutos.

Nos subimos a un viejo tranvía de madera que avanzaba por los gastados raíles a través de las radiantes calles de neón y música. Muy diferente del viaje en el que fui a visitar el jardín donde se cultivaba el sencha que estábamos bebiendo, en Shizuoka, Japón. Me pregunté si a los Moriuchi les horrorizaría que regara con ron sus preciadas hojas.

25

Shizuoka, Japón

El tren bala atravesaba un Japón suburbano, semiindustrial y gris. A lo lejos el monte Fuji insinuaba un frío halo de romanticismo. El Hotel Royal de Shizuoka estaba bastante venido a menos, y de majestuoso tenía poco. Cables y alambres se enredaban en el exterior como rastas de punta a punta de la calle. La recepción era de un marrón pegajoso a fuerza de nicotina y abandono. Mi habitación de tatami estaba limpia, aunque apestaba a humo de tabaco. La puerta era metálica, como la de una celda, y no había ventanas, pero las paredes estaban enmascaradas con bambú y papel, que le daban un aire casi acogedor. En el centro del cuarto había un futón en el suelo y un dispensador de agua caliente para el té.

Fue un alivio salir de la ciudad para ir a la plantación con la señora Moriuchi, una mujer pulcra, de elegancia discreta, manos ásperas y cara tersa y bella. Me preparó una deliciosa sopa de verduras para el almuerzo y me enseñó el santuario de sus antepasados. Con los años hemos aprendido a charlar, casi con naturalidad, gracias a las aplicaciones de traducción del teléfono.

Probamos un nuevo sencha que ella y su marido había elaborado a partir de una nueva variedad de té llamada Blue Wind, Viento Azul. Juntas preparamos genmaicha con aquel selecto sencha, pero eligiendo más bien los trozos sueltos al cribar las hojas perfectas y combinándolos con arroz integral japonés tostado. Siempre había sido un poco reacia al genmaicha porque tradicionalmente servía más bien de tapadera; añadir el arroz inflado al té solía ser un modo de sacar partido al sencha que ya no estaba en su mejor momento o era de mala calidad. La señora Moriuchi sugirió que la mejor forma de superar mis reservas sería probarlo con un buen sencha. Me di una palmada en la frente, contrariada porque no se me hubiera ocurrido antes la idea. La mujer se sobresaltó con la bofetada, pero se limitó a sonreír por educación.

Caminamos los tres juntos por su cuidado jardín de té; la mitad dedicada al cultivo ecológico tenía un encanto más silvestre. El señor Moriuchi había construido un funicular para remontar las laderas más empinadas y bajar el té, un viaje emocionante aunque peligroso. Hizo una demostración de su célebre enrollado a mano, utilizando una técnica ancestral sobre una mesa caldeada con un brasero. Durante horas, hacía rodar suavemente el mismo haz de hojas, hacia delante y hacia atrás, manipulándolas con delicadeza hasta que quedaban suaves y flexibles.

Por la noche salí con un viejo japonés que me había presentado Alexander, de Satemwa, un distribuidor de té que también es cliente suyo. Un tipo divertido que fumaba como un carretero, bebedor empedernido y cínico. Me llevó a comer sushi con sake. Era un lugar bastante tosco, sin ventilación, y el hombre envolvió mi abrigo con el suyo para que no se atufara demasiado. Un gato con cara de malas

pulgas me vigilaba desde lo alto de un montón de periódicos amarillentos. En la barra había botellas polvorientas de remesas raras de la Scotch Malt Whisky Society, vaciadas hacía tiempo. El cocinero, que también atendía las mesas, fumaba mientras nos servía las bebidas. Sonaba jazz americano antiguo. Parecía que Murakami hubiera escrito la escena.

A la mañana siguiente, tras haber dormido en mi habitación sin ventanas como un cadáver en una tumba, necesitaba té desesperadamente. Por suerte, había quedado para pasar el día con uno de los especialistas en el gyokuro más respetados de la ciudad, que me enseñó en qué consiste el arte de mezclar esos excelentes tés verdes de distintos productores. El gyokuro es tan valioso porque durante las semanas previas a la cosecha las hojas están a la sombra. Campos enteros de té se cubren con mallas que tamizan la luz. (El gyokuro se elabora con una hoja muy similar a la que se utiliza para el matcha ceremonial.) No es una maniobra fácil, como tampoco lo es el meticuloso vaporizado y prensado de la preciada hoja.

Consigo mi gyokuro directamente de la plantación de Uji, a unos trescientos kilómetros al oeste de Shizuoka. Nunca antes había visto preparar la mezcla así, pero tenía ganas de aprender la técnica que empleaba el maestro. Los mejores productores le envían hojas de cosechas premiadas, que él evalúa y experimenta de un modo similar al que yo seguiría para elaborar un té English Breakfast. Colocaba monedas de un yen, que pesan un gramo exacto, en una vieja balanza de hierro y medía variables de combinaciones. Probamos los mismos gyokuros juntos en diversas proporciones y reflexionamos sobre las diferencias. No acertaba a precisar qué

definía el mejor resultado. Saqué mi teléfono y escribí en el traductor automático: «Algo mejor que la suma de sus partes.» Se rió, me dio una palmada en la espalda, fuerte, como supongo que haría con un hombre, y me invitó a sentarme a tomar su mejor té.

No había entrado así como así en su sala de mezclas. Nos habían puesto en contacto, y era una cita concertada. Mis primeras visitas a Japón no habían sido tan fáciles. Llegar hasta los productores de primera línea me costó años de aguantar caras de perplejidad y sonrisas de circunstancias, porque una mujer no podía dedicarse a comprar té. El orgullo de un hombre respetado suele resentirse cuando se le pide que negocie directamente con una mujer, sea occidental o no. Mientras que a un hombre se lo admira por sus negocios, a una mujer, en el mejor de los casos, se la tolera. Con los años y las canas, y a fuerza de perseverar, me he ido abriendo paso. Pero al principio, cuando era joven, el camino en el mundo del té japonés estuvo marcado a menudo por humillantes desaires.

Cómo preparar gyokuro o sencha

Para prepararlo fácilmente en una tetera, pon 3 g por 150 ml de agua a 60 °C para el gyokuro y hasta 70 °C, quizá, para el sencha.

Para una infusión más intensa, pon 7 g por 60 ml.

Con el maestro del gyokuro tomamos ocho infusiones, empezando a 37 °C, la temperatura de la sangre, y subiendo 5 °C más o menos cada vez. Luego comimos parte de la hoja con miso amarillo. El experto mezclador declaró que, después de todo, el té no se había

agotado aún e hizo otras dos infusiones. Diez en total. Todas asombrosas.

Tantas cosas en Japón son asombrosas. Cuando pasó la revisora por el elegante tren bala que regresaba a toda velocidad a Tokio, se detuvo al final del vagón. Se volvió hacia los pasajeros, nos saludó con una reverencia y entró en el siguiente vagón para seguir picando los billetes.

26

Ambadandegama, tierras altas de Uva, Sri Lanka

Un trayecto en tuk tuk por las empinadas carreteras de barro que descienden de las colinas te lleva desde la Finca Amba, a las afueras de Ambadandegama, hasta la estación de tren de Heel-Oya. El letrero de la estación está pintado a mano con esmero, igual que los horarios de los trenes. Las agujas victorianas originales cambian de vía con una gran palanca de latón. La caseta de la estación apenas ha cambiado respecto a la original, que construyeron hace casi dos siglos los británicos. El sistema de billetes también es el mismo, con esos cartoncitos rectangulares que se guardan en innumerables cubículos de madera. Cuando llega el tren, el jefe de estación se abrocha la chaquetilla blanca y recorre el andén, pasando junto a los parterres pulcros y brillantes.

El tren a Colombo para al otro lado de las vías, donde no hay andén. Para subir hay que saltar a las vías, con las bolsas y las maletas, cruzar e intentar trepar por la escalera metálica de la puerta del tren, directamente desde los raíles, con la esperanza de que un brazo amigo tire de ti. Después, el tren traquetea durante ocho horas hasta la capital. A través de las ventanillas sucias, se

despliega un paisaje de crestas y laderas tapizadas de té. Los vendedores ambulantes suben y bajan del tren, ofreciendo sin cesar deliciosos tentempiés. Finalmente desembocas en el bullicio de la estación de Colombo.

Durante la guerra civil de Sri Lanka, que duró más de veinticinco años, de 1983 a 2009, algunas de las plantaciones de té quedaron abandonadas. Era demasiado difícil sacarlas adelante en un país desgarrado por la agitación social. Las comunidades que dependían del té quedaron también abandonadas. Cuando por fin llegó la paz, las agencias de cooperación, las organizaciones sin ánimo de lucro y diversos asesores se desplazaron a la zona para ayudar en la reconstrucción. Uno de ellos fue Simon Bell, el hombre que está detrás de Amba. No se limitó a pontificar, sino que compró una granja e intentó establecer un nuevo modelo de desarrollo sostenible.

Llevaba muchos años peleando por encontrar una plantación con la que poder trabajar. En Sri Lanka se produce mucho té, que a menudo se vende con el antiguo nombre colonial de Ceilán. (Tampoco se me ocurriría llamar «Rodesia» al té de Zimbabue, ni al de Taiwán «Formosa».) El problema es que casi todo es industrial, producido por enormes conglomerados que trabajan de maneras muy alejadas de las que yo quiero apoyar. Además, el té no era de la calidad que deseaba ofrecer. En los montes que rodean la región de Nuwara Eliya, había visitado preciosos jardines de té, cuidados e idílicos, que me habían maravillado tanto como a los turistas que pasan por allí. Sin embargo, al observar con un poco más de atención, descubrí que aquello era la Disneylandia del té, una fantasía al estilo de Hollywood que ofrecía la imagen que desde

fuera se quiere ver. Las penosas condiciones en las que se ven obligados a vivir los trabajadores de las plantaciones quedan ocultas a la vista, lejos de los hoteles turísticos de lujo.

Seguí buscando sin suerte hasta que recibí un correo electrónico de Amba. Simon había contratado a una mujer de Yorkshire con mucho nervio, Beverly, y ambos estaban decididos a dar valor a cosechas que a largo plazo sostuvieran a la comunidad local, que no fuesen vulnerables a los caprichos del mercado de materias primas y que no requirieran maquinaria cara. La granja abandonada en las tierras altas de Uva, por encima de las cataratas de Ravana, era un desbarajuste. Como mujer, forastera y sin experiencia previa en el cultivo de té, Beverly se las veía y se las deseaba para conseguir el apoyo en la región. Me pidió ayuda. Poco podía ayudarla yo, que no me dedico a la producción artesanal, pero se lo pedí a Alexander, de Satemwa, que llevaba muchos años haciendo lo que ellos pretendían y también había empezado a enrollar a mano desde cero. Alexander estuvo dispuesto a dedicar su tiempo y compartir su experiencia para ayudar a Beverly y Simon. Todo lo que yo tenía que hacer era traerlo desde Malawi.

Simon había montado una casa de huéspedes sencilla pero con mucho encanto. El turismo impulsa el proyecto, con la posibilidad de alojarse justo en medio de una plantación de té ecológica en funcionamiento, y no en un decorado de postal. El primer día la cocinera nos preparó hojas de té en tempura con un sambal de coco picante: hojas verdes, frescas y tiernas, recién cogidas de los arbustos, rebozadas y fritas en un wok caliente. Las comimos crujientes mientras hablábamos de los obstáculos y las oportunidades que nos aguardaban.

Mientras Alex y yo paseábamos por la finca, descubrimos que los lugareños no bebían té, sino que cosechaban hierba de limón silvestre de las montañas. Beverly había empezado a experimentar cortando y secando aquella hierba. Vimos cómo segaban las hojas largas con machetes, les quitaban las puntas amarillentas, las troceaban con tijeras y las ponían a secar al sol. Así lo siguen haciendo hoy en día. Confieso que intenté conseguirles una trituradora, pero pronto me di cuenta de que era absurdo: les quitaría el empleo. Hay peores formas de ganarse la vida que sentarse a la sombra a trocear tallos minuciosamente.

Cada planta que crece en la tierra, desde la uva hasta el té y la hierba de limón, expresa algún rasgo del carácter de ese lugar en su sabor. Tengo especial debilidad por una hierbaluisa que cultivan unos amigos en Hastings, frente al mar. La pongo a secar en mi armario para perfumar las sábanas. Sabe distinta a las verbenas cultivadas en cualquier otro sitio. Tiene un aroma a rosa, aunque tal vez sea sólo una asociación de recuerdos porque pienso en el jardín lleno de flores, y un deje salobre casi imperceptible.

La hierba de limón de Sri Lanka no se parece a ninguna otra. Tiene un sabor dulce, como a grajeas ácidas con deliciosas notas herbáceas de heno fresco matizando la intensidad cítrica, azucarada. La hierba de limón de Amba es de lo más vibrante, y suave a la vez. Es tan buena que Rare Tea vende más de la que puede cultivar. Ahora trabajamos también con una serie de pequeños emprendimientos ecológicos repartidos por todo el país, muchos a cargo de mujeres y con menos de una hectárea de tierra. Bajo la dirección de un auténtico visionario de la agricultura ecológica, el doctor Sarath Ranaweera, que aporta toda su ayuda y su

experiencia, la hierba de limón exige poco trabajo. Ofrece a los minifundistas un complemento vital para sus ingresos durante todo el año.

INFUSIÓN DE HIERBA DE LIMÓN

No hay que andarse con excesivo cuidado con la hierba de limón; es una de las infusiones más sufridas. Cuanto más caliente esté el agua, mejor, para liberar los aceites esenciales.

Suelo poner 2 g de hojas secas y cortadas de hierba de limón por cada 150 ml de agua, y las dejo reposar desde noventa segundos hasta varias horas.

Cuando se enfría, es una infusión helada divina. A diferencia del té, no se oxida ni se amarga con el tiempo.

27

Michoacán, México

Cuando no quieres cafeína, hay un sinfín de magníficas tisanas como la hierba de limón que puedes tomar en infusión. Para descafeinar el té se usan disolventes químicos que le quitan algo más que la cafeína. He leído estudios que apuntan a que esos disolventes podrían ser perjudiciales de por sí. Tal vez sea preferible optar por una infusión de hierbas pura.

Probablemente a lo largo del libro haya mezclado en alguna ocasión los términos «té» y «tisana», porque es algo que nos suele pasar a todos. Si ponemos una planta en agua caliente, la dejamos reposar y nos la bebemos, por mera costumbre llamamos «té» a la infusión. Es un tic lingüístico que agrupa todas las bebidas de hoja verde bajo la misma etiqueta, pero para que quede claro, las hierbas no son tés y no tienen cafeína ni muchas de las maravillosas propiedades que encierra la hoja de la *Camellia sinensis*. Cuando se empezó a beber té en China, se consideraba medicinal. No soy científica, ni curandera, pero muchas investigaciones sugieren que es bueno para la salud. Puede que parezca irónico que lo diga yo, teniendo en cuenta que con todo el té que bebo he tenido cáncer dos veces, pero nací con una mutación del gen BRCA2 que me hace

muy susceptible a la enfermedad. Que siga viva quizá sea en buena medida gracias a mi consumo de té, además de la suerte, médicos estupendos y el NHS. Si me lleva por delante, por favor, que nadie culpe al té, sino a que mi endeble adn me traiciona.

Aun así, las hierbas poseen propiedades medicinales. No son las mismas que las del té, pero en cualquier caso tienen grandes virtudes. La manzanilla ayuda a conciliar el sueño. La menta es buena para la digestión. Un herborista serio podría enumerar los efectos beneficiosos de cada planta, pero a mí me interesa sobre todo su sabor. El té es mi primer amor, pero las hierbas pueden ser igual de fascinantes y deliciosas, y últimamente me dedico a buscarlas casi con la misma devoción.

Viajé a México en busca de una hierba rara de la que me había enamorado. Llevaba tiempo detrás del hisopo anisado, una planta cuyas hojas saben a menta y anís y que probé por primera vez en Nueva York. Si no te gustan el regaliz o la hierbabuena, probablemente no sea la tisana ideal para ti en estado puro. Aun así, da un toque especial a muchas de mis mezclas herbales, y a mí me encanta también solo, como último sorbo antes de acostarme. Va de maravilla con la pasta de dientes.

Primero, sin embargo, necesitaba un agricultor que la cultivara y la secara. Había explorado California y el norte del estado de Nueva York sin éxito. Al conocer a Diana Kennedy, una de las mayores expertas del mundo en la botánica mexicana, descubrí que la planta no es originaria de Estados Unidos, sino de México, donde se la conoce como «toronjil» entre muchos otros nombres, y que sabía de un médico alemán que la cultivaba ecológica no lejos de donde ella

vive, en Michoacán. Me invitó a que fuera a su casa y se ofreció a ponernos en contacto.

Diana es una mujer extraordinaria de más de noventa años. La oportunidad de ir a México a visitarla era una escapada emocionante de por sí, más allá de la posibilidad de conseguir una nueva planta. Sabía que importar una hierba de hoja verde y olor penetrante de una región que es sinónimo del narcotráfico mexicano nunca iba a ser fácil. Pero el camino más fácil no siempre lleva a las aventuras más memorables.

En su salón de Michoacán, construido alrededor del tronco de un árbol que atravesaba la casa, Diana me contó que su marido, corresponsal del *New York Times*, la había traído a México y poco después había muerto de un derrame cerebral. En lugar de regresar a su Gran Bretaña natal, ella se quedó y se dedicó a aprender, enseñar y escribir sobre la abundante flora autóctona de México, y las antiguas técnicas culinarias de sus gentes. Me enseñó una foto tomada en Nueva York en los años ochenta donde aparecía vestida con el uniforme blanco de chef y rodeada de todos los cocineros famosos de la época, muchos todavía célebres hoy en día.

—Bueno, encanto, yo escribía, cocinaba, enseñaba y, por supuesto, vivía la vida loca en Nueva York —me dijo.

Ya que hablábamos del tema, le pregunté a Diana por qué no se había vuelto a casar.

—Dios mío, había cumplido como esposa. No tenía la menor gana de volver a pasar por lo mismo, ni de lavar los dichosos calcetines de nadie.

Recorrió el país sola en un Land Rover, durmiendo en la parte de atrás en sitios demasiado remotos para que hubiera un hotel,

aprendiendo las tradiciones de las matriarcas y documentando su sabiduría anónima. Hoy para muchos sus libros son las biblias de la cocina mexicana. Sigue siendo tan intrépida como siempre. El barrio donde construyó su casa —alrededor del magnífico árbol milenario— se encuentra principalmente ahora bajo el control de los cárteles de la droga. Diana podría haber dejado su pueblo en esta tierra de bandidos, donde secuestran y asesinan a la gente, pero vive allí sola. No tiene intención de abandonar sus hermosos huertos rodeados de frutales y llenos de plantas raras. Lo que ha construido es un testamento de su verdadera pasión por proteger el legado común. Trae el pasado al presente y permite que exista en el futuro.

Mientras nos daba la bienvenida, un fotógrafo que había venido conmigo desde Estados Unidos empezó a disparar con la cámara. Diana nos ofreció tequila de aperitivo y, mirándolo fijamente, le preguntó qué hacía. Él se encogió de hombros y le dijo que estaba tomando unas fotos.

—¿Me has pedido permiso?

—No.

—Entonces para.

Hay que reconocer que dejó la cámara en el acto y se disculpó. Luego salimos al jardín, donde Diana cocinó con fuego de leña y en hornos solares. Después de comer, una vez dejamos las servilletas de lino, le preguntó si quería hacer algunas fotos. Entre mis favoritas están algunas donde aparece mi té guardado en unas cestas colgadas en la cocina. Siempre me llena de orgullo ver una de las latas de Rare Tea en cualquier cocina, pero que estén en la de Diana es un honor especial.

El extraño doctor alemán que Diana me presentó era a la vez médico convencional y herborista. Tenía una impresionante finca ecológica en las sinuosas colinas, cerca de la de Diana. De cómo se las arreglaba con los narcos, no tengo ni idea. Producía algunas plantas medicinales maravillosas y le expliqué que, en mi viaje por Estados Unidos de camino a verlo, había repartido las muestras del toronjil que me había enviado para que las incluyeran en la carta de algunos de los restaurantes más prestigiosos del país.

Ir por la vida de buena fe no está exento de fracasos. Cuando el médico se enteró de la buena acogida que habían tenido sus hierbas y de los pedidos que me habían hecho, incrementó un 600 % el precio. Compré lo que necesitaba, pero no volví más. Eso no quiere decir que el viaje no mereciera la pena, por la oportunidad de estar con Diana. Gabriela Cámara, mi amiga cocinera mexicana de San Francisco, desde entonces me ha presentado a varios agricultores de hierbas y plantas medicinales que participan en un proyecto para revitalizar los jardines flotantes prehispánicos de Xochimilco, a las afueras de Ciudad de México.

28

Cornualles, Inglaterra

No siempre tengo que ir tan lejos para dar con hallazgos extraordinarios. Hay un antiguo jardín botánico no muy lejos de Truro, en Cornualles, Inglaterra, donde cultivan excelentes hierbas medicinales. También tienen una pequeña producción de té. La finca se llama Tregothnan y pertenece a la misma familia desde 1334.

Al frente está Jonathon Jones, un hombre con una mente tan caótica e intrincada como la mía. Cuando hablamos, no podemos detenernos en un tema más de unos segundos sin irnos por tangentes y elucubraciones. Siento como si fuésemos abejas zumbando laboriosamente por un jardín. A veces nos posamos un instante en la misma flor.

Jonathon creó, para la familia Boscawen, la primera plantación de té comercial de Gran Bretaña. No es que no se hubiera intentado antes, por supuesto. Habría sido un truco redondo que aquellos primeros esquejes chinos robados que trajo Robert Fortune hubieran prosperado, pero el terreno y el clima de Gran Bretaña no se prestan al cultivo del té. Tregothnan, sin embargo, cuenta con un microclima único, ya que la corriente del Golfo trae aires más templados a la costa de Cornualles. Profundas ensenadas serpentean tierra adentro,

hacia la finca. Hay palmeras pujantes, proliferan plantas raras, y ahora crece té en una pendiente que desciende hasta un lago y dentro de un antiguo jardín amurallado.

El espacio no da para un cultivo más extenso y la producción es muy limitada. La mayor parte de la selecta remesa de té se mezcla con hoja de la India. A mí lo que más me entusiasma es su colección de hierbas. Durante siglos, los veleros en busca de puerto seguro recalaban en aquellas ensenadas costeras que se adentran en la finca. Al amparo de las colinas, traían sus cargamentos de flora exótica de todo el mundo directamente a Tregothnan.

Una de esas plantas es la manuka de Nueva Zelanda. En su tierra de origen es una especie recia, de la familia del árbol del té, y normalmente demasiado acre para hacer una bebida. En cambio, recolectan la preciada miel de las abejas que se han dado un festín con sus flores. En Cornualles, tras cientos de años en un clima más templado, las plantas han perdido esa dureza. Los arbustos perennes dan hojas pequeñas y resistentes, tallos leñosos suaves y flores diminutas que, cuando se combinan, producen un té extraordinario. Emana un toque a cedro y canela sobre las notas aromáticas que no se parece a nada. Paladearlo en una fría noche de invierno, con la garganta irritada y la nariz goteando, tiene grandes propiedades antibacterianas.

Hay pocos bálsamos más deliciosos, salvo quizá la manzanilla. A mí la manzanilla no me gustaba nada hasta que descubrí una finca croata donde la cultivaban. Siempre me había parecido polvorienta e insulsa, con tendencia a amargarse, pero las espléndidas flores que crecen a orillas del mar Adriático eran dulces y fragantes. Con cualquier manzanilla —y desde entonces he encontrado cosechas

maravillosas de todo el mundo, desde Inglaterra hasta Chile—, es fundamental poner la cabezuela entera, con la corola y el pedúnculo, para saborearla plenamente. Tomar una buena manzanilla, recolectada en el apogeo del verano, justo cuando la inflorescencia llega a la madurez, es como beberse un prado florido.

Una tarde, alguien de mi equipo en Rare Tea felizmente puso por error el agua a más baja temperatura. Yo siempre había puesto agua hirviendo en las tisanas de hierbas, para disolver los aceites esenciales y resaltar los sabores más intensos. Sin embargo, con la manzanilla es diferente. Al igual que el té, contiene compuestos amargos y, si se deja demasiado tiempo, puede resultar desagradable al paladar. En cambio, si se baja la temperatura no sucede. Los mejores aromas se disuelven en una grata y soporífera infusión a unos 70 °C.

Infusión de manzanilla

Yo pongo 2 g por taza de 150 ml de agua a 70 °C, y la dejo en infusión durante un minuto. Las flores se pueden volver a infusionar varias veces.

29

Tarragona, España

No parece muy prometedor poner cinco o seis florecitas secas en una tetera y esperar que esas pocas flores de pálidos pétalos rosados den algo más de sí que agua caliente, pero están sorprendentemente repletas de sabor. Puedes recolectarlas y secarlas tú mismo, aunque no es tarea fácil. Es la cosecha más laboriosa con la que me he topado.

Así conocí a Ferran, un joven agricultor catalán a quien convencí para que recogiera la flor de sus almendros de la variedad marcona en Tarragona. Al principio se mostró reacio, pero sólo hasta que las probó: hacen una infusión realmente cautivadora.

Para obtener el mejor sabor, la recolección debe hacerse en el momento justo, cuando brotan las primeras flores cargadas de polen de las ramas desnudas. Cuando llega la primavera, en las secas colinas de Tarragona, el tiempo es ventoso. Se levantan ráfagas que sacuden las ramas y se llevan los pétalos. Hay que darse prisa. Apenas transcurre una semana desde que se abren los primeros brotes y el instante en que el árbol estalla en flor. Nunca sabemos exactamente cuándo sucederá y hemos de estar a punto, a la espera. La flor del almendro es casi etérea. Tiene unas flores

diminutas, de una frágil delicadeza. Nada que ver con los tupidos pompones de pétalos gruesos del cerezo ornamental. Aquí cada florecita debe recogerse a mano, una por una.

No todos los días me encuentro encaramada a un árbol. Si me hubieran dicho que tendría que trepar por aquellas ramas musgosas, habría jurado que no podía. Nunca se me dio bien encaramarme a los árboles, ni siquiera de joven. Carezco de un sentido del equilibrio como tal (sí, en muchos aspectos). No tenía la menor intención de subirme a los árboles de Ferran, pero había un ramillete de flores que no alcanzaba a coger desde el suelo, así que puse un pie en la hendidura entre dos ramas y me impulsé hacia arriba. Otro pie en una rama más alta y pude alcanzar algunas flores más. Al mirar abajo, me di cuenta de lo alto que había llegado y contemplé el huerto y la espuma de flores que se rompía suavemente.

Ferran pidió prestadas unas escaleras de mano a un vecino cuando vimos que no podíamos arriesgarnos a llegar a las ramas más finas y abiertas. Consiguió dos, pero éramos cuatro recolectando. Así que dos de nosotros usamos las escaleras primero para encaramarnos a los árboles y afianzarnos cerca del tronco, mientras que los otros dos se las llevaron luego para acceder a las ramas de fuera. Así me encontré sentada en las copas de los árboles, mucho más arriba de lo que habría podido trepar, bajo un cielo azul y con las piernas colgando sobre ramas grisáceas y nudosas manchadas de amarillo por los líquenes. Parecía una escena un tanto ridícula, pero la flor estaba a mi alcance.

Aquella noche, la madre y la abuela de Ferran nos prepararon la cena en la masía, junto a los fogones. Mi rudimentario español sudamericano, que aprendí sin libros ni profesor durante el tiempo

que viví en Bolivia, y que acabó truncado por un rayo, bastaba para compartir historias. Me enseñaron el álbum familiar: fotos en blanco y negro de la abuela de Ferran, ahora frágil y encorvada, cuando era una mujer joven y fuerte trabajando la tierra. Con agua calentada al fuego en una cacerola, tomamos una infusión de la flor fresca.

Después de la recolección, las flores se ponen a secar durante una semana sobre gasas de algodón en los desvanes de la masía de Ferran, y se les van dando vueltas cuidadosamente para que no se magullen ni se pudran. Aquella primavera hacía frío y las flores se impregnaron de un ligerísimo toque de humo que subía del fuego de leña de la cocina. Potenciaba el sabor en vez de menguarlo y relataba una historia más íntima del lugar de donde procedían.

El sabor es ligeramente almendrado, con aroma a mazapán. Después viene el sabor de la miel y de la cremosa alcachofa. Es curioso que al hervir una alcachofa el agua queda salobre y amarga; no hay quien la beba. La alcachofa es una flor que no resulta deliciosa en infusión, y sin embargo ha encontrado una hermana afín en la flor del almendro. Si eres capaz de imaginar la esencia de la alcachofa, envolverla en mantequilla y miel, y colocarla en el corazón de una almendra dulce, empezarás a entender esta divina infusión. Para tratarse de florecitas tan delicadas y pálidas, tienen un intenso sabor. Una vez que la flor seca entra en contacto con el agua caliente, enseguida se reblandece al empaparse y pronto las flores húmedas flotan como tenues hadas rosadas. Es fácil embelesarse sosteniendo una tetera de cristal a contraluz para observar las flores, los estambres temblorosos y los pétalos meciéndose suavemente.

Si te preocupan los frutos que se pierden, no tienes por qué. Muchos de esos árboles son viejos y han dejado de dar almendras

de tan buena calidad, pero recolectar así la flor puede servir como una purga eficaz. Cuando un árbol produce demasiado, se sobrecarga y da frutos pequeños y menos sabrosos. Quitar algunas flores en esa fase temprana del ciclo puede ayudar a la cosecha. En cualquier caso, es un trabajo engorroso. Sé que a Ferran le parece un verdadero incordio, y para colmo en una de las épocas más ajetreadas del año para él. Un agricultor tiene mucho que hacer en primavera, así que voy allí y echo una mano. Recolectar flores de los fragantes árboles bajo el sol primaveral del Mediterráneo no es el peor trabajo que he hecho.

Infusión de flor de almendro

Sólo necesitas cinco o seis flores secas por cada 150 ml de agua al punto de ebullición. Yo las dejo reposar de tres a cinco minutos. Se pueden hacer hasta cinco infusiones, simplemente añadiendo más agua a la misma temperatura.

30

Glastonbury, Somerset, Inglaterra

Mi tienda de campaña estaba junto a una furgoneta frigorífica llena de pollos. Como vendedores, pudimos acampar detrás de nuestro puesto, en medio del meollo. Al lado teníamos el puesto de los pollos fritos. Estábamos pegados a una carpa de baile y a pocos minutos a trancas y barrancas del escenario principal. La furgoneta frigorífica de los pollos no daba tregua. Ni siquiera un momento. Incluso en plena noche, cuando los bajos de la carpa de baile habían dejado de retumbar en el suelo, hacía rugir los motores del frigorífico, se detenía y volvía a rugir una y otra vez. Y para colmo el sol. Nos tocaron unos días espléndidos, sin lluvia ni barro, pero en verano el sol sale temprano y una tienda de campaña de nailon se convierte en una sauna.

Dormir era una utopía. Me pasé la noche en vela preguntándome qué estaba haciendo allí.

Los responsables de la oferta gastronómica del Festival de Glastonbury habían invitado a Rare Tea a participar y preparar buen té. No se me ocurrió ninguna razón de peso para rechazar la propuesta. Evidentemente habría que montar un estand y organizar la logística, incluido el personal y lo que suponía pasar seis días en el

corazón del condado de Somerset. Pero preparar té a granel a esa escala no me preocupaba; mi equipo había servido cinco mil tazas de RAF Tea en una hora en la inauguración del monumento conmemorativo de la Fuerza Aérea en Green Park, un acto al que acudió Isabel II y el resto de la familia real. Me envalentoné. No me detuve a pensar que a Glastonbury acudían 175.000 personas. Nunca había ido al festival.

Fueron días de caos preparando té para la sedienta marabunta, a la que pillamos completamente por sorpresa al encontrarnos allí. Sobre la carpa del estand ondeaba una pancarta gigante que decía: RARE TEA: PETÁNDOLO CON MATERIAL DEL BUENO, y así fue. En un mar de alcohol y agua embotellada, donde el único té que se ofrecía venía en insulsas bolsitas que flotaban en agua tibia, la verdad es que lo petamos.

Mi sobrino James y sus amigos veinteañeros también estaban allí, y cuando cerrábamos el tenderete al final del día me iba con ellos a escuchar la música y a bailar. Glastonbury se prolonga en el inmenso recinto toda la noche hasta las primeras luces del alba. James, encantador, me acompañaba de vuelta a mi puesto por la hierba fría y húmeda de rocío.

Mientras un silencioso ejército avanzaba por la finca limpiando y recogiendo los desechos, los juerguistas extraviados deambulaban como zombis. Demasiado agotados para recordar dónde estaban sus tiendas en la inmensidad del recinto, aquellas lívidas almas en pena habían perdido a sus amigos, la cartera y el rumbo. Temblando con la camiseta empapada en sudor, se acercaban como polillas a las luces de mi carpa. Habría sido una crueldad meterme en el saco de dormir y dejarlos allí. La furgoneta de los pollos rugía, y pronto

saldría el sol. Encendí los samovares y preparé té. Necesitaba una taza, de todos modos.

Se acercaron, vacilantes, atraídos por las únicas luces que titilaban entre los puestos dormidos.

—¿Qué tienes?

—Té.

—¡Anda ya! ¿En serio?

—Sí. Té caliente. ¿Quieres una taza caliente?

—¿Cuánto cuesta?

Rebuscaban en los bolsillos vacíos de sus vaqueros ajustados, mirándome con los ojos como platos.

—Toma una taza. No pasa nada.

—¡Anda ya! ¿En serio?

—Sí, parece que la necesitas.

Yo estaba un poco menos perjudicada, pero nos acurrucábamos juntos alrededor de cálidas tazas de rescate y consuelo. Se estaban viniendo abajo. El té los atrapaba antes de que cayeran.

Se marchaban con algo de color en las mejillas. En aquellas tazas, endulzadas con un poco de azúcar y enriquecidas con leche entera de Somerset, encontraban las fuerzas para localizar sus tiendas de campaña y a sus amigos; ya no estaban extraviados, sólo de camino a la cama para dormir sus excesos. Me hizo pensar en los camiones que llevaban té a las ciudades bombardeadas durante la Segunda Guerra Mundial. Si alguna vez tuviese una fortuna que dilapidar, la destinaría a llevar té a los campos de refugiados. Me gustaría fundar una unidad que actúe en situaciones de catástrofe, dotada de aviones y equipos especiales con los que poder estar allí, en el lugar de los hechos, repartiendo té en los lugares afectados. Té para

alegrar el corazón, para que no todo esté perdido cuando todo parece perdido.

31

En tu dormitorio

Viajar sola a un lugar remoto y desconocido en la otra punta del mundo rara vez me da miedo. Siento mucho más entusiasmo que temor cuando salgo a la aventura. Sin embargo, no siempre soy valiente. Me impone muchísimo estar aquí, a solas contigo.

En la seguridad de mi propia cama me he visto más atemorizada que andando sola por las callejuelas de una ciudad desconocida o bajando una montaña en un viejo autobús traqueteante, por una pista de tierra, al borde de peligrosos barrancos. Hay veces en las que, inesperada e inexplicablemente, me asalta el desasosiego. En esos momentos estoy perdida y asustada en mi propio laberinto, temerosa de dar un paso mental adelante o atrás.

Imagino que conoces esa sensación. Creo que a la mayoría nos embarga de vez en cuando. A menudo se presenta en la oscuridad de la noche, como si surgiera de la nada. Cuando voy por el mundo, y en compañía, tirando de un poco de humor y de alegría, los problemas reales y tangibles rara vez me abaten más de la cuenta. Y aun así, sin razón aparente, hay ocasiones por la noche en las que soy incapaz de ver la luz. Me siento como una brizna de hierba temblorosa en una pista asfaltada y abandonada de tenis.

El té no siempre es la solución. Pero siempre puede ayudar. Y es muchísimo mejor que una botella de whisky.

Cuando tomo un té realmente exquisito en el pavor de la noche, estoy menos sola. Cada sorbo afloja un poco la camisa de fuerza de mi aislamiento. El sabor me lleva a la plantación, y a todos los hombres y mujeres que cultivan, cosechan y elaboran la hoja. Siento una conexión con todas las personas del mundo que gozan de un maravilloso té, tal vez a solas en mitad de la noche, como yo.

No temo que la cafeína me mantenga despierta. En esas ocasiones, dormir no es ningún consuelo. Me arrastrará absurdamente a repetir en bucle todas las preocupaciones insignificantes y todas las vergüenzas que mi mente sea capaz de desenterrar. Aunque la ansiedad mina mi voluntad y amenaza con paralizarme en mis sábanas retorcidas, o en unos brazos que no pueden consolarme, me obligo a levantarme y pongo a calentar el agua. Me lavo la cara y me cepillo el pelo. Compadecerme de mí misma me afea. Me pongo algo bonito. Ahora no es el momento de la prosaica practicidad. Necesitas rodearte de todas las cosas bonitas que tengas a tu alcance. Por supuesto, necesitas una taza de té gloriosa. No hablamos de un té reconfortante servido en una taza. Hablamos de un rescate en un mundo sin consuelo. Las cosas normales no funcionan. Necesitas tu tetera predilecta, tu té más preciado.

En la oscuridad sólo se ve el resplandor de la lámpara y la belleza con que la taza en tus manos exhala tibieza. Trato de imaginarte, preguntándome qué té has elegido y qué llevas puesto. Te has envuelto en una bata de seda. O con la ropa interior de tu novia. Llevas la chaqueta del traje de tu amante sobre los hombros

desnudos. Un chal de cachemira. Te has tapado con una sábana de lino, una manta suave, un vestido de noche largo que nunca tienes ocasión de ponerte, el traje que te hicieron a medida para la boda.

A solas en un mundo aterrador, en vez de estar temblando en la cama, dejándote llevar por la desesperación, estás ahí, en pie. Tus manos rodeando el calor de la taza, tus labios calientes bebiendo un té delicioso que adoras.

¿Quién iba a pensar que una humilde hoja podía alcanzar tales cotas de sabor? Hace miles de años, alguien perfeccionó una manera de deleitarse a partir de un arbusto de camelia. Surgió de la inventiva de una mente humana. Parece imposible. Es improbable. Y sin embargo, ahí estás, bebiendo el té. Pura vida.

32

Fujian, China

En mejores noches llenas de amor, sugeriría que prepares una tetera de Jasmine Silver Tip.

Si tienes la intención de seducir, éste es el afrodisíaco del mundo del té.

No todos los tés de jazmín son iguales. Podrías ponerle aroma de jazmín a un té negro corriente, o rociarlo con aceite esencial. A cualquier té se le pueden añadir aditivos sintéticos. Podrías mezclarlo con secas flores de jazmín para que parezca natural. Cuatro flores esparcidas por el té pueden servir de advertencia. Se necesitan muchas flores para aromatizar el té; unas pocas apenas dejan huella. Si huele artificial, probablemente lo sea. Yo no intentaría seducir a nadie con uno de esos tés. Quizá funcionen bien con un banquete de platos chinos que compiten por la atención de tus papilas gustativas, pero en la calma del hogar, a solas por fin con la persona que deseas, todos los sentidos están despiertos.

Las Perlas de Jazmín pueden ser una buena opción. Se elaboran con hojas tratadas al vapor para luego moldearlas en bolitas compactas, que se desenrollan al infusionar. La vaporización es necesaria para ablandar las hojas y evitar que se rompan al

enrollarlas, pero le da al té verde más astringencia. Estas perlas tienen su encanto, aunque son de segunda categoría. No quiero parecer tiquismiquis, sólo sugiero que ofrezcas lo mejor para alguien con quien quieres compartir un momento tan íntimo, preparando un escenario lo más precioso posible. Si te conformas con menos, quizá puedes preguntarte por qué. Yo optaría por las puntas plateadas perfumadas con jazmín natural.

En cuanto el agua caliente entra en contacto con el té, sube la esencia del jazmín. No es una nube de perfume fuerte, sino el suave aroma de una larga y cálida noche de verano en un fragante jardín.

Mientras preparas el té, puedes contar la romántica historia de sus orígenes.

Antaño, las puntas plateadas al jazmín se reservaban para los emperadores. Los habitantes de la provincia china de Fujian debían obsequiar a su soberano con sus bienes más preciados en tributo a su majestad celestial. Cada región de China hacía una ofrenda, desde las sedas y porcelanas más finas hasta el jade más preciado. En Fujian seleccionaban puntas blancas plateadas perfumadas con jazmín. Se dice que el emperador estaba tan prendado de este té que lo guardaba celosamente para él y su corte, sin permitir que otros simples mortales se deleitaran en esa dicha embriagadora.

Una calurosa noche de verano en Fujian salí de la sala de aromatización perfumada como una de las cortesanas medievales que solían encerrarse en alcobas llenas de pétalos para que la fragancia impregnase su piel. Había pasado la dorada tarde en los campos de jazmín, entre recolectores que arrancaban las flores agachados. La variedad de jazmín que se usa para perfumar crece en forma de mata, no como una enredadera trepadora. Los

recolectores se movían muy despacio entre las hileras de arbustos de un verde oscuro salpicados de estrellas blancas. Cada flor debía seleccionarse cuidadosamente: una vez abierta, el aroma se disiparía; demasiado tierna y el aroma no se habría desarrollado por completo; demasiado prieta y no se abriría aquella noche al estacionarla.

Al igual que las puntas plateadas, las flores de jazmín se recolectan cuando están a punto de abrirse. Cayó la noche y acarrearon las cestas colmadas de yemas parturientas a las salas de aromatización. Trajeron también los baúles del té White Silver Tip, que se guardaba envuelto a buen recaudo desde abril. Al abrir los paquetes, el dulce aroma fue como una ráfaga de aire fresco primaveral en la noche calurosa y húmeda. Llenaron unos cestos hondos con el té, mientras que otros se llenaron de jazmín.

Un joven se puso delante una bandeja redonda de bambú tejido, ancha como un brazo. Con delicadeza empezó a sacar puñados de la cesta del té y esparció las puntas plateadas por la bandeja hasta cubrirla como un manto. Luego se volvió hacia la cesta de flores y comenzó a esparcir una capa de jazmín hasta cubrir las aterciopeladas puntas de plata. Acto seguido puso otra capa de té encima, hasta cubrir las flores. Cuando repitió la operación seis veces, con la bandeja llena, pasó a la siguiente.

Mientras el muchacho trabajaba llenando bandejas, en la habitación contigua unos hombres con botas de plástico extendían una gasa tan grande como media pista de tenis sobre un suelo de piedra. Encima empezaron a descargar carretillas de té negro que desparramaban con palas para alisarlo hasta que adquiría un grosor uniforme, de unos ocho centímetros. A continuación, trajeron

carretillas de flores de jazmín, muchas ya abiertas, una selección menos minuciosa. Cubrieron la alfombra de té con las flores. Más tarde, por la noche, volverían para mezclar con la pala el té y las flores. Aquel té, me explicaron, iba a los restaurantes. Aun sin tener la calidad de las puntas blancas plateadas, seguía siendo muy valioso por su genuino aroma floral.

La habitación con las bandejas se sellaba para que la flor de jazmín reposara durante la noche con el té. En la calurosa oscuridad de junio, los capullos se abrían, exhalando su aroma. El suave vello de las puntas plateadas capturaba el perfume.

Por la mañana, después de pasar la noche juntos, las flores se desechaban, como abandonadas por un amante cruel. Había que separarlas con cuidado. Las flores húmedas, más pesadas que el té seco, caían al pasarlas suavemente por el cedazo, y luego se quitaban a mano las que quedaran sueltas. Por la tarde volvía a recolectarse el jazmín y se tendía una segunda vez con el té perfumado. El proceso se repetía durante seis noches; cada tarde se traían flores recién cosechadas para que reposaran con el té, y cada mañana se retiraban. El séptimo día, las puntas plateadas estaban listas.

Efluvios de jazmín emanan de tu taza. Pocas cosas hay más bonitas que llevarte a los labios.

Cómo preparar té Jasmine silver Tip

Pon 2 g por taza de 150 ml. Calienta el agua a 70 °C y deja infusionar durante noventa segundos.

33

Eskdalemuir, suroeste de Escocia

Volvemos a estar donde al principio, en el suroeste de Escocia, donde conocí a la otra persona que más influencia ha tenido en mi vida en el mundo del té. Es una mujer a la que sólo vi una vez cara a cara, un húmedo día de otoño, no muy lejos de la casa de Diana. Se llama Ani Dechi Palmo y en otros tiempos fue diseñadora de Vivienne Westwood. Tras un terrible accidente de coche, dio un giro a su vida y se trasladó de Londres al mayor monasterio tibetano fuera del Tíbet, Samye Ling, en Eskdalemuir. No recuerdo quién me presentó a Ani Dechi, pero yo estaba haciendo un documental sobre el té para *The Guardian*.

El abad del monasterio asigna a cada monje y monja un papel, y el de Ani Dechi es ser centinela. La mayor parte del tiempo vive en soledad en una torre de piedra a las afueras del monasterio, y su labor consiste en rezar por la protección de los que están dentro. Le llevan la comida y se la dejan en la puerta. No habla con nadie. Libre de salir de la torre y deambular por los brezales y los bosques, guarda voto de silencio. Esos períodos de silencio se pueden prolongar durante años, con excepciones. Todas las Navidades visita

a Vivienne y a su familia en Londres; y habló conmigo acerca del té cuando fui a verla, y sigue haciéndolo por carta.

La habitación de la torre es tan angosta que apenas cabe la cama, aunque estaba caldeada por una estufa de leña y unas alfombras y cojines color azafrán. Parecía más un refugio que una celda. Hablamos del aislamiento y la evasión, y nos explicó que mucha gente supone que alguien elige la vida monacal para huir de la adversidad. Se rió al pensarlo, meciendo suavemente su cuerpo menudo, envuelto en túnicas naranjas. Sus ojos azules brillaban en su rostro pálido bajo la cabeza rapada. Nos reímos mucho durante las horas que pasamos juntas tomando té, pero la idea que más gracia le hacía era que el aislamiento pudiera ser una vía de escape. «En este mundo no hay nada más difícil que enfrentarte a ti misma sin distracciones», me dijo. No quiero ni imaginármelo.

Lleno mi día a día de un sinfín de distracciones. Siento que apenas tengo tiempo para pensar, con todo lo que hay que pensar ya. A pesar de que lo he intentado, y sigo intentándolo, se me da muy mal quedarme quieta. Escribir este libro ha sido una tortura. Ani Dechi es una maestra de la quietud; a lo largo de varias décadas, ha hecho las paces consigo misma. Si hay una persona de quien podría decir que está cómoda en su propia piel, es ella.

El único lujo que se permite es el té. Prepararlo es un minucioso ritual que requiere una profunda concentración, hasta el punto de que ella lo describe como un acto meditativo. Mientras prepara el té, la mente pasa del murmullo de pensamientos a la atención plena. Luego está el intenso placer de beberlo. Pasa la mayor parte del día arrodillada o sentada con las piernas cruzadas. En todo momento mantiene la espalda recta y la cabeza erguida; esa postura y esa

rectitud mantienen la concentración e impiden que al rezar o meditar caiga en el sopor. El único intervalo en que se permite recostarse en las almohadas naranjas y relajarse es cuando se toma un té.

Llevo más de una década mandándole té a Ani Dechi. Curiosamente, prefiere que no sea estimulante; le gusta el rooibos silvestre, una hierba sin cafeína. No es como los monjes budistas tibetanos que durante milenios han tomado té verde para favorecer la meditación, y sin embargo es mucho mejor compañía que el monje japonés que prefería el matcha. Ani Dechi me enseñó que la verdadera droga es el placer.

34

Revolución

Hace algunos años, un periodista de un tabloide sensacionalista británico me desafió diciendo que «el té es té» y que la diferencia radicaba en el precio, los envases sofisticados y la hipérbole. Lo llevé a un estudio de tatuajes cerca de la estación de King's Cross, en el entonces ligeramente sórdido corazón de Londres. El estudio lo dirigía un tipo afable de aspecto feroz llamado Xed Le Head. Tiene tatuajes en la cara y por todo el cuerpo. Es un gran amante del buen té.

Los demás tatuadores y los clientes del local eran mucho más simpáticos de lo que dejaban ver a primera vista. Preparé dos tazas de té para cada uno. En una puse una bolsita de té genérica, y en la otra una de mis mezclas de English Breakfast en hebras sueltas. Les pregunté si notaban la diferencia y cuál preferían. No hubo ni una sola opinión discordante: todos preferían el té en hoja. No hace falta ser un chef o un sumiller con un paladar entrenado para reconocer que algo es de calidad.

Por buen té me refiero a té elaborado por un equipo de expertos artesanos en busca del mejor sabor. Té cultivado, cosechado y confeccionado en una finca para que alcance su máxima expresión.

A lo que no llamaría bueno es al té producido en una plantación industrial, por una agroindustria colosal con maquinaria pesada, para obtener por el precio más bajo el mayor volumen posible.

Las ventas del té en bolsitas industriales están disminuyendo, incluso en Gran Bretaña. Empezamos a apostar por otras alternativas. El consumo de té verde y tisanas se ha disparado. Las deliciosas hojas sueltas ya no se consideran esotéricas o difíciles de encontrar. Hay un inmenso abanico donde elegir. No nos ata el pasado ni nos racionan el suministro. Todo está a nuestro alcance para que podamos disfrutarlo.

No intento bailaros el agua cuando digo que sois importantes. Lo sois. Lo sois de verdad. Las intenciones cuentan. Con un buen té podéis cambiar el mundo.

Sin presiones, amigos. No quiero acosaros, pero al igual que Nayan, Beverly, Morris, Rajah o Alexander, tampoco veo otro camino. Todos cuentan con nosotros. No esperan gestos altruistas desinteresados; nos están ofreciendo algo rematadamente bueno. Están elaborando un té de más valor por un precio más justo. No es que debamos comprar su té porque queremos salvarlos. No buscan limosnas ni ayuda. Tan sólo confían en que estemos dispuestos a pagar por los esfuerzos que hacen para ofrecernos un producto excepcional. Y no tenéis más que probarlo para comprender que estos revolucionarios no se equivocan. Basta un sorbo de su té para ver un futuro más esperanzador. El problema no es la oferta. Es la demanda.

Elegid un buen té, que proceda directamente de un agricultor y no de intermediarios anónimos. Esa elección tendrá múltiples repercusiones.

Apoyaréis a comunidades rurales de todo el mundo, a gente que intenta salir de la pobreza y aspira a un futuro sostenible. Ayudaréis a conservar tradiciones ancestrales y evitaréis que la artesanía desaparezca engullida por la mecanización. Puede que incluso obliguéis a los grandes conglomerados empresariales a cambiar su forma de hacer las cosas.

Ésta es una llamada a las armas, camaradas.

Y este llamamiento no exige pasar penalidades. Optando por beber buen té, podemos cambiar el mundo y concedernos a la vez el mayor de los placeres.

Una revolución del placer.

Epílogo

Cruzando el mar del Norte

Escribo estas líneas mientras regreso en avión a Londres desde Copenhague, la mar de feliz pero también un poco tensa, pensando en el futuro.

He tenido momentos peores a bordo de un avión. Diez días después de que me operaran para extirparme los ovarios, volé a Malawi pasando por Etiopía. Me los sacaron por temor a que acabaran conmigo. La mutación del gen BRCA2 también me predispone al cáncer de ovario y, tras el segundo cáncer de mama, mis genes revueltos estaban dando demasiada guerra como para no ser precavidos. En el vuelo a Adís Abeba seguía teniendo molestias y me tuve que atiborrar de codeína y pincharme de vez en cuando en la pierna con un anticoagulante para evitar trombos. Pero sentaba bien salir de un febrero gris en Londres, y de paso no dar demasiadas vueltas a lo que había perdido.

Una de las principales clientas de Rare Tea viajaba a la vecina Kenia y la había convencido para que se desviara a Malawi. Necesitaba que conociera Satemwa y lo que significa realmente cultivar té: la belleza a pesar de las enormes adversidades; la verdadera lucha que supone elaborar un té excepcional para un

valor de mercado frágil. Si podía ver lo que yo veo, sin duda acabaría igual de comprometida con la causa. Tenía que ir. Fui. Me sentí bien.

Desde allí volé a casa una semana, y luego a Nueva York a ver a unos clientes, cruzando Estados Unidos hasta Los Ángeles y San Francisco, para acabar en México. Volví a Londres sólo para cambiar de avión y viajar a Hong Kong. Una ruta bastante tortuosa, pero era considerablemente más barato hacer escala en Londres. En China recorrí cinco mil kilómetros siguiendo las cosechas de primavera. Regresé a Londres y a la oficina durante un par de semanas, y después volví a Japón para asistir a una cena de maridaje de tés que había ideado y estaba organizando en Tokio. Después visité Uji y a los fabricantes de matcha.

A principios de verano regresé a casa y me tomé un descanso. Estaba agotada, no conciliaba el sueño. Creía que iba a volverme loca. Ni siquiera podía pensar. Sentía que me estaba perdiendo a mí misma. Me quedaba sin fuerzas en las situaciones menos oportunas y de repente me tenía que tumbar. Una vez, la más vergonzosa, en la cocina de un restaurante, acabé echada en un mostrador de acero inoxidable, como un cadáver en la morgue, desconcertando a los cocineros. Seguía adelante a duras penas, manteniendo el negocio a flote, aunque no creía que pudiera aguantar así mucho más.

Contraté a un gerente, una de las mejores decisiones que he tomado en mi vida. Fichamos a más gente, gente brillante y maravillosa enamorada del té que cree en lo que Rare Tea hace con y para los agricultores, más allá de los beneficios y el lucro personal. Con el tiempo empecé a dormir mejor. Terminé el primer borrador de este libro. El negocio crecía y prosperaba.

Y entonces, un año más tarde, después de viajar en primavera por el Himalaya y bajar por la India hasta Sri Lanka, volví para otra operación. Una cirugía menor. Nada grave, sin drama. Dos horas bajo el bisturí y la anestesia sólo me dejaron unos días fuera de combate. Al cabo de una semana estaba de vuelta en el trabajo. A los diez días me fui a Copenhague. No había planeado operarme con el viaje tan próximo, pero dio la casualidad de que mi cirujano del NHS tuvo una cancelación y aproveché para zanjar el asunto en lugar de que siguiera rondándome como una nube de mosquitos. No era África. Iría bien.

Pasé el día visitando a toda mi clientela de los restaurantes, probando tés y platos, y paseando por la radiante ciudad de fachadas ocres, malvarrosas y retorcidos campanarios bajo un cielo sin nubes. Sólo las heridas todavía abiertas me impidieron saltar a los canales con los demás bañistas.

Cené en Noma. Después de la cena me quedé sin cuerda. Topé contra el muro de mi agotamiento. Después de un día tan maravilloso, con la comida, los amigos, el vino, el té y la alegría que todo eso me dio, me estampé contra ese muro como si fuera un cristal transparente que ni siquiera había visto venir mientras corría hacia delante a toda velocidad. Salí a tomar aire fresco y sentí que me flaqueaban las piernas. La sangre se me agolpó en la cabeza y mi corazón aleteaba como una polilla. No estaba bien.

Eso fue ayer. Dentro de cinco días tengo que volar a Nueva Orleans para dar una charla en la edición de Tales of the Cocktail de este año. De ahí a Boston y luego a Nueva York. Después habrá que corregir estas páginas e inaugurar un gran hotel en Shanghái. Empezaremos a vender té en China. ¿Y si los chinos se aficionaran a

los tés de Sikkim, Meghalaya, Nepal y Malawi? Qué revolución sería. Qué gesta gloriosa. Tengo que ir. ¿Cómo no? Y disfrutaré cada minuto, no te quepa duda.

No sé qué será de mí, si encontraré un mínimo de mesura. Soy terca. Aspiro a ser indómita. A veces recuerdo que no soy sólo la Señora del Té, pero apenas estoy empezando a descubrir lo que hay debajo.

Cómo preparar una buena taza de té

HOJAS CONTRA BOLSITAS

El buen té es el que va en hebras sueltas, una delicia que inundará tu vida de felicidad.

Aunque una bolsita resulte práctica para la infusión, nunca será sublime de verdad. Podrías replicar que lo hace todo el mundo, pero además de que eso no sea garantía de nada, es arbitrario desde el punto de vista histórico y cultural. En China, la mayoría de la gente consume té en hoja, como se hacía en Gran Bretaña antiguamente. En 1968, sólo en el 3 % de los hogares británicos se consumía el té en bolsitas, que se habían inventado en Estados Unidos hacia 1905. Se consideraban demasiado prosaicas para una nación de genuinos amantes del té. En los años setenta nos obsesionamos un poco con la «comida del futuro»: pan blanco de molde cargado de conservantes en una bolsa de plástico, puré de patatas deshidratado y café en gránulos al que sólo había que añadirle agua, como si fuéramos astronautas. El paso a la bolsita de té «moderna» fue rápido, pero podríamos revertir esa tendencia con la misma rapidez. Volvemos a preferir el buen pan hecho por un panadero, el café en grano y las patatas de verdad. Es la hora del té.

He despotricado contra la lejía, el pegamento y los residuos de las bolsitas de té, y sobre todo contra esas pirámides «de seda» hechas de plástico que cuelgan menstrualmente por el borde de la taza. Algunas se fabrican con fécula de maíz, que al menos es biodegradable, pero en un mundo donde los recursos son limitados parece un derroche innecesario. Para convertir un árbol en papel o el maíz en malla, se utilizan productos químicos industriales; para blanquearla, se usan lejías; para que sea resistente, se les agrega plástico (sí, incluso a las bolsas de papel).

Sin embargo, la gente se ha encariñado con esa caja de bolsitas de té, y yo no quiero enemistarme ni molestar a nadie. Así que prefiero explicar en cambio las virtudes del té en hoja.

Las hojas dan muchísimo de sí. Se pueden hacer varias infusiones deliciosas con una hoja de calidad, no se agota a la primera. La bolsita podría describirse, de una forma poco galante, como la mujerzuela del mundo del té: lo da todo de golpe. Una hoja de té se parece más a una dama: puede que tarde un poco, pero tiene mucho más que ofrecer.

Con cada nueva infusión, una buena hoja revela diferentes sutilezas de sabor. En el caso de algunos tés, como el oolong, una sola cucharadita de hojas da para seis tazas, cada una distinta y a cuál más deliciosa. Un anciano agricultor de Anxi me contó una vez:

La primera infusión es para tu enemigo (descartan el primer remojo rápido, que ablanda y abre las prietas hojas enrolladas).
La segunda es para tus sirvientes.
La tercera es para tu esposa.

La cuarta es para tu amante.
La quinta es para tu socio (porque los negocios son más importantes que el placer).
La sexta, guárdala para ti.

Sueltas, las hojas de té tienen la oportunidad de infusionar en condiciones. Una hoja de calidad puede estar rota, pero siguen siendo hebras reconocibles del arbusto *Camellia sinensis*. Cuando se secan, encogen. Al añadir agua caliente, se hinchan. Una bolsita de té no se hincha mucho porque dentro lleva, por lo general, los restos de las cribas procesadas industrialmente: partículas de té que son todo superficie y nada de volumen. El té en hoja tiene una relación superficie-volumen muy baja en comparación con esas migas. Necesita espacio para desplegarse y permitir que el agua penetre en todo su espesor cuando se reblandece. Aplastado en una bolsa, por fina que sea, o comprimido en una de esas bolas de metal o atrapado dentro de un pequeño infusor, no tendrá holgura para moverse y que el agua lo abrace orgánicamente. Y se hincha, desde luego que se hincha. Un buen oolong puede crecer hasta veinte veces el tamaño de la hoja seca durante la infusión. Las bolsitas de té tendrían que ser enormes para que el té que contienen repose como es debido.

Las infusiones múltiples hacen que el té a granel sea mucho más asequible de lo que se piensa cuando se ve la latita junto a la caja gigante de las bolsitas. Pero el buen té es más caro, y con razón. Los mejores quesos, aceites de oliva y vinos siempre cuestan un poco más. Entendemos que para elaborar los sabores más exquisitos se necesita mucha habilidad, experiencia, tiempo, trabajo y esmero. La

elaboración es más costosa, y entendemos el valor que tienen. Resulta extraño pensar que alguien pueda cuestionar que el té, que tanto nos gusta, también tenga un valor real. De todos modos, aunque los precios sean más altos, si lo desglosamos en una taza, un té digno en hoja sólo cuesta unos céntimos. Mucho menos de lo que se paga por una taza de café en la calle.

Desembolsar unos céntimos más por un producto elaborado con sumo esmero y extraordinaria habilidad para que sea muchísimo más delicioso es una ganga, bien mirado. Puede que no utilices la mejor hoja para cualquier ocasión, pero está dentro del terreno de lo posible preparar una tetera decente de vez en cuando.

El té en hoja también da cierta autonomía. No está medido de antemano con condescendencia, como si fuéramos niños o papanatas incapaces de usar una cucharilla. Si preparas té todos los días, aprendes a calcular la cantidad perfecta de té, a tu gusto. Y puedes variar la cantidad en función de tus necesidades y tus preferencias.

Hay mucho que atesorar en esa libertad. Antes de las bolsitas, la gente compraba los tipos de té que le gustaban. Podían comprar una mezcla o, si lo deseaban, mezclar tés de distintas variedades para adaptarlos a sus gustos particulares y al momento de disfrutarlo.

La tetera y la taza

Se tarda unos minutos en preparar una taza de té perfecta. Pero no más que eso. Puedes mientras esperas a que salte la tostada. Puedes hacerlo en la oficina cuando necesitas descansar la vista de

la absorbente pantalla, gozando de un instante mientras las hojas despliegan sus encantos.

En el siglo VIII, el poeta Lu Yu escribió que para disfrutar de un té delicioso debía tomarse en una taza de porcelana, a ser posible junto a un estanque de nenúfares y en compañía de una mujer deseable. Quizá prefieras a un caballero. Los estanques de nenúfares no son esenciales, pero una bella parafernalia no hace daño. Hay pocas experiencias más placenteras que las hojas elaboradas a mano cuidadosamente infusionadas en una hermosa tetera y servidas en una taza de labio fino.

Al igual que una copa de vino, el borde delgado que se lleva a la boca despierta los sentidos a la degustación del precioso elixir que hay dentro. El tacto del labio cuenta tanto como el aspecto de una taza exquisita. La apertura permite que suban los aromas y que el té te envuelva antes incluso de que empieces a saborearlo.

Viajando por Sudamérica de veinteañera, me alojé unos días en una pensión decadente en Buenos Aires, Argentina. En una de las habitaciones vivía una mujer mayor, glamurosa y bastante ajada. Se parecía a Lauren Bacall, reclinada en una butaca de mimbre rota en el vestíbulo, envuelta siempre en un salto de cama de seda y con unas chinelas coronadas con una borla de plumas. Una tarde me invitó a tomar el té y a charlar en su cuartito, pero me pidió que llevara mi propia taza. Yo tenía una jarrita de plástico azul; ella, una taza y un platillo de porcelana pintada con flores desvaídas. No tenía tetera, sino que calentó el agua en una olla sobre un hornillo de camping, añadió las hojas y las escurrió cuidadosamente con un colador en el momento de servir.

La habitación estaba limpia y casi vacía. Tenía sus cosas ordenadas con esmero: un cepillo de plata, un pintalabios Chanel, un bolso de piel de cocodrilo, unos cuantos vestidos buenos colgados detrás de la puerta, un par de zapatos de tacón de gamuza. Todas sus pertenencias habrían cabido en mi petate. En lugar de la cantidad de baratijas arrugadas que yo cargaba a cuestas por el continente, ella se aferraba sólo a sus enseres más preciados.

Aquella mujer lo había perdido casi todo, convivía en un hostal destartalado con mochileros, y sin embargo tenía aún algunas de las cosas que le importaban: un suministro constante de libros nuevos que intercambiaba con los viajeros de paso; oídos frescos a los que contar la gran tragedia de su vida; y té, que tomaba con solemnidad.

A veces me he topado con la objeción de que preparar té en una tetera tiene su intríngulis. Si usas una cafetera de émbolo (prensa francesa), no puede parecerte más complicada una tetera. Se usan desde hace miles de años. Otras veces me plantean la cuestión de qué hacer con las hojas, una vez consumidas. Basta con recogerlas en el escurridor del desagüe o con un colador que puedes tener a mano en el fregadero. Cuando vacías la tetera, las hojas, que no están contaminadas con lejía ni plástico ni pegamento ni cuerdas o grapas, son estupendas para compostaje. Puedes echarlas directamente a la tierra de tus rosales.

Para viajes o emergencias puedes comprar bolsas de infusión vacías sin blanquear en las que meter el té suelto. Elige el tamaño más grande, que pueda llenar toda la taza, para que el té se hinche y se mueva. Aun así, el sabor del papel siempre deja rastro. No son más que un sustituto de la tetera, y es mejor dejarlas para

momentos de crisis. Yo tengo una tetera de esmalte azul irrompible que me acompaña a todas partes.

No suelo utilizar la plata porque es un metal muy activo. Si te llevas un tenedor de plata a la boca verás que deja un regusto a metal, a diferencia de uno de acero inoxidable. Por eso creo que en una tetera de acero inoxidable, aunque no sea tan glamurosa como una de plata, el té queda mejor. La plata reacciona en contacto con la hoja, y más si es una delicada variedad blanca. Si te gusta un té fuerte e intenso, como un Tarry Lapsang, tendrás menos problemas. El vidrio y la cerámica también son materiales neutros que van bien, pero asegúrate de que la cerámica esté esmaltada si quieres utilizarla para más de un tipo de té. Una tetera porosa se impregnará del sabor del té que infusiones con ella.

El agua

Necesitas agua fresca, llena de oxígeno, para que se disuelvan los mejores matices de sabor del té. El oxígeno se habrá ido de cualquier agua precalentada o sobrante que haya quedado en el hervidor.

Si puedes instalar un filtro bajo el fregadero, sería ideal. Cuanto mejor sea el agua, mejor sabrá el té y menos desagradables vapores de cloro tendrá.

En lugar de llenar el hervidor hasta arriba, si pones el agua justa para preparar la cantidad de té que necesitas, siempre estará fresca. Además, ahorrarás tiempo y energía.

Breve nota sobre el comercio justo

No estoy convencida de que un logotipo en un envase garantice que vayas a tomar una buena taza de té. El comercio justo es mucho más que el símbolo de Fairtrade, el sello que certifica productos de Comercio Justo.

Yo compro una cosecha de una finca al precio que fijan los productores, no al que establece el mercado de materias primas. El té artesanal de alta calidad cuesta unas doce veces más que el té industrial.

Cuando Rare Tea obtuvo la certificación de Comercio Justo, los agricultores empezaron a recibir unos céntimos más por kilo, pero el impacto era escaso o nulo. Nosotros pagábamos mucho más dinero, el porcentaje de nuestro precio de venta —transportado, mezclado y envasado— a la organización que gestiona Fairtrade, no a los agricultores. Tienen una oficina muy bonita en el centro de Londres y altísimos presupuestos para publicidad. Sin embargo, el mercado del comercio justo está en declive.

Decidí quitar la certificación de Comercio Justo a Rare Tea y destinar un porcentaje neto de los ingresos de las ventas a la fundación Rare Charity para apoyar directamente la educación en las comunidades con las que trabajamos.

Como no quiero salir escaldada, citaré a los propios agricultores:

Alexander Kay, el primer agricultor de Comercio Justo de Malawi: «No es una solución milagrosa.»

Rajah Banerjee, de la India: «Creo que Fairtrade proyecta una visión cristiana del mundo. Observamos los actos de alguien y decidimos que esto está bien y esto está mal. Lo que está bien se

considera obra de Dios y lo que está mal, obra del diablo. En este sentido, se cree que el comercio justo es justo porque se ajusta a los parámetros XYZ decididos y respaldados por los sacerdotes de la fe del Comercio Justo. Sin embargo, puedo demostrar que la mera adhesión a esos parámetros XYZ no garantiza un producto verdaderamente justo.»

Personalmente, recomendaría ver más allá de los símbolos. A menudo no son más que una cínica estrategia de marketing, promovida sin un verdadero interés en las comunidades agrícolas. Como mencioné al hablar de Nepal, a veces ocurre lo mismo con el proceso de certificación ecológica.

NOTA SOBRE LOS TÉS AROMATIZADOS

Menos convencida estoy aún de que puedas tomar una buena taza de té con un producto aromatizado.

La caja de bolsitas de té afrutado tal vez diga algo así como «Elaborado con ingredientes naturales... sin azúcares añadidos», y en la lista de ingredientes tal vez se lea: «Té negro, aromas naturales de fresa, frambuesa y otros, hibisco, trocitos de manzana.»

Cuando lees «aromas naturales» en una lista de ingredientes, no sabes exactamente lo que contienen, y el fabricante no tiene por qué decírtelo porque se consideran «secretos comerciales». Lo que sí sabemos es que se refiere a algo creado en un laboratorio. Casi con toda seguridad no hay nada de fresa en el aroma «natural» de fresa. Eric Schlosser lo explica muy bien en su libro *Fast Food*

Nation: «Los aromas naturales y los artificiales se fabrican ahora en las mismas plantas químicas, lugares que pocos asociarían con la Madre Naturaleza. Llamar "natural" a cualquiera de esos aromas requiere una actitud flexible hacia la lengua y una buena dosis de ironía.»

Un laboratorio analizó un té que sabía a caramelo de fresa. Venía en una lata muy bonita de una célebre empresa francesa de té. Me preguntaba cómo podía ser tan dulce. El dulzor procedía de la fructosa que los chicos del laboratorio detectaron rociada en el té. Me dejaron claro que era una práctica totalmente aceptada y desde luego legal. En la lista de ingredientes se mencionaba que contenía fruta, y eso legitimaba los azúcares derivados de la fruta. Qué ingenioso. ¿Y el sabor? Uno de los chicos del laboratorio me dijo sin rodeos: «Si pones un trozo de fresa seca en agua caliente, no hará que el agua sepa a caramelo de fresa. Para eso se necesitan saborizantes dulces con sabor a fresa.»

Los aromas también disimulan una hoja de mala calidad. Quizá no vaya del todo desencaminada si sugiero que los trozos de fruta y las flores vistosas están ahí para distraernos, desconcertarnos, adormecernos con una sensación de seguridad tranquilizadora de que todo es maravilloso y natural. Y ganar peso.

Prefiero beber té puro o tisanas que no lleven rociado ningún aditivo. Quiero saber lo que hay en mi taza y soy más feliz sin los bidones de sustancias viscosas y malolientes que añaden al té. He visto cómo lo hacen en un lugar donde me mezclan parte del té. Luego lo envasan en latas muy caras, aunque, curiosamente, los aromatizantes son baratos.

Hay excepciones. Un Earl Grey, por ejemplo. Pero en ese caso bastaría con añadir un aceite esencial puro que lo realzara, no para disfrazarlo. No estoy diciendo que los rusos no deban poner mermelada en la taza del té, o los británicos leche y azúcar. Son ingredientes que cada cual agrega a su gusto y sabe exactamente lo que son.

Antes alababa a los franceses porque no añaden aromas al vino, así que ¿por qué iba a ser de otra manera con el té? Hasta que cayó en mis manos una copa de Kir Royale: champagne con un toque de jarabe de casis, hecho a base de grosellas negras, alcohol y azúcar. No es un aromatizante ni un brebaje de laboratorio, y si es lo bastante bueno para el champagne, ¿quién soy yo para discutirlo? Dejé de lamentarme, por fin, y se me ocurrió una solución.

Si quieres té de frutas, ¿por qué no tomar un té con fruta de verdad? Junto a la fabricante de mermeladas Sky Cracknell, que tiene una fantástica empresa de conservas en Londres llamada England Preserves, empezamos a elaborar jarabes. Sky viene a menudo a la oficina con su hijo, Beaches Merriweather. Es difícil no querer a una mujer que le puso a su hermoso bebé rubio y de ojos azules el nombre de la arena y el cielo azul. Cuando era muy chiquitín se quedaba jugando tan contento entre las cajas vacías del té mientras nosotras experimentábamos.

Sky ahora elabora para mí jarabes que sólo tienen fruta y azúcar, para que cada cual se ponga en el té tanto como le guste. Y al igual que un Kir Royal está más rico con un buen champagne, cuanto mejor sea la hoja, mejor será el té de frutas. El té queda puro, como *a mí* me gusta.

Aquí tienes una de las recetas de Sky para que puedas prepararla.

JARABE DE FRESA

1 kg de fresas
300 g de azúcar

Cocina las fresas, removiendo al principio, hasta que empiecen a ablandarse y a soltar su almíbar. A continuación, tapa la cacerola y déjalas cocer a fuego lento. Estarán listas cuando veas que la fruta se ha deshecho del todo.

Cuela con un paño fino de gasa durante la noche. Empieza cuando la fruta esté caliente, para que el líquido esté más fluido.

Esas cantidades deberían dar unos 400 o 500 ml de jugo. Vuelve a ponerlo en la cacerola con el azúcar y caliéntalo lentamente, removiendo para que se disuelva. Calienta el jarabe a 95 °C para asegurarte de que queda esterilizado, y esa temperatura basta para esterilizar también el bote donde se guarda. Si aparece espuma, retírala antes de envasar.

LA INFUSIÓN IDEAL

Para que tu té en hojas dé lo mejor de sí, conviene controlar tres factores:

1. Relación hoja/agua

2. Temperatura
3. Tiempo de infusión

Con cada té que he mencionado a lo largo del libro, he ido sugiriendo la cantidad, temperatura y tiempo de infusión que a mí me parecen idóneas. Pero son sólo preferencias personales, no verdades absolutas. Te animo a experimentar con las variables a tu antojo.

Relación hoja/agua

Primero hay que medir el té en la tetera. Suelen ponerse entre 2 y 2,5 g por taza de té: aproximadamente una cucharadita para el té de hojas rotas o una cucharada de postre para el de hojas enteras. Si eres un poco friki, como yo, puedes utilizar una balanza microanalítica. (El té no tiene menos valor que la cocaína. Algunos tés cuestan más, de hecho.) Esas balanzas son fáciles de conseguir en cualquier sitio que venda utensilios de cocina o parafernalia relacionada con las drogas. Tal vez parezca una exageración, pero tiene sentido. Cuanto mejor conozcas el peso de cada hoja en particular, más fácil te resultará manejarla. Después de pesarla unas cuantas veces, llegarás a un punto en el que podrás hacerlo de manera intuitiva, como un camarero que sirve a ojo en lugar de usar un medidor.

Si quieres un sabor más intenso, pon más té en lugar de prolongar el tiempo de infusión. Los mejores matices de sabor se disuelven relativamente rápido. Cuanto más té usas, más intenso será el sabor. Aumentar el tiempo sólo hace que se concentren los taninos, con lo que queda más amargo, no más fuerte.

Por favor, no llenes la tetera de agua hasta arriba: calcula. La medida justa de té necesita la medida justa de agua. Añade 150 ml (una taza) por cada 2,5 g de té. Puedes utilizar la taza para medir el agua del hervidor a la tetera.

Para hacer un pastel, seguimos una receta en lugar de añadir harina o huevos al buen tuntún. No es imprescindible, por supuesto, pero cuesta más que un pastel salga delicioso si no se guardan bien las proporciones.

Temperatura del agua

Cuanto más caliente esté el agua, más tánico será el té.

El tanino se disuelve en agua hirviendo, a 100 °C. Pero las sutilezas de sabor más tersas y dulces de un té de hoja de calidad tienen puntos de disolución más bajos. Los polifenoles, los aminoácidos y los componentes volátiles de cada té reaccionan de distinta forma a la temperatura. Dada la intrincada estructura química de la hoja, se necesita un poco de precisión para extraer los sabores deseados.

Si añades leche al té negro, necesitarás los taninos fuertes para equilibrar las proteínas de la leche, así que utiliza agua justo por debajo del punto de ebullición. Pero por lo demás, para cualquier té y para algunas infusiones de hierbas como las flores de manzanilla, pon el agua a temperaturas más bajas para obtener sabores más dulces y matizados. Hay una excepción importante: una bolsita de té necesita el agua hirviendo para extraer el sabor, pues de lo contrario queda una infusión bastante insípida y gris.

En el mercado hay excelentes hervidores con regulador de la temperatura. Pero si aún no tienes los medios o la convicción para

comprarte un equipo tan sofisticado, no te preocupes, puedes controlar la temperatura añadiendo agua fría al agua hirviendo. Pones el té en la tetera, le agregas un poco de agua fría y luego viertes el agua hirviendo. Es un método sencillo y eficaz, y si usas un termómetro de cocina una vez, para medir la cantidad de agua caliente y fría que hace falta para alcanzar la temperatura que te parezca ideal, fácil de repetir.

He aquí una guía sencilla, para una taza de té estándar de 150 ml. Espero que no te parezca condescendiente. Me resulta más fácil entender algunas cosas visualmente.

Pon en la tetera 2,5 g de por taza. Para té de hoja entera o más grande, utiliza una cuchara de postre.

Para hojas más pequeñas o rotas, utiliza una cucharilla de café.

Para té verde o blanco a 70 °C, añade 50 ml de agua fría a la tetera. Eso son cuatro cucharadas de postre o la medida doble de un *jigger*. O a veces lo calculo con la mitad de mi huevera.

A continuación, añade 100 ml de agua hirviendo del hervidor: son dos tercios de taza.

Para tomar un té negro de hoja sin leche o un oolong sin enrollar a 85 °C, empieza poniendo 25 ml de agua fría (dos cucharadas de postre o una medida de *jigger*) y completa con 125 ml de agua hirviendo.

Para los oolongs enrollados, empiezo con agua a 95 °C y dejo que se enfríe naturalmente a medida que hago las sucesivas infusiones. Basta con añadir una cucharada de agua fría al principio.

Las tisanas de hierbas (excepto la manzanilla) y el té negro servido con leche quedan ideales a 100 °C.

Llena la tetera con la cantidad justa de agua caliente. Puedes usar tu taza para medir el agua: una taza por cada medida de té es la proporción perfecta.

Tiempo de infusión

Una infusión corta dará un té dulce y delicado. Una infusión larga aporta más amargor. Con el tiempo, la hoja desprende más tanino. Es el tanino el que necesita tiempo y altas temperaturas para disolverse.

Una mayor proporción hoja-agua acelera el proceso. Si preparo té para un chef que, como suele ocurrir, dispone de poco tiempo, añado más té a la tetera. Los ricos sabores se disuelven rápidamente y obtengo una taza deliciosa en pocos segundos, incluso a bajas temperaturas, siempre que ponga la cantidad justa de hoja.

Las temperaturas más bajas en general requieren un reposo más largo, pero revelan sabores más dulces y matizados. Un té blanco a 70 °C tarda entre uno y cinco minutos, dependiendo del gusto de cada uno, pero, una vez más, también se puede acelerar poniendo más hoja.

En cualquier caso, un buen té se infusiona más rápido de lo que suele creerse. La idea de que hay que dejar reposar el té mucho rato para que quede robusto en realidad sólo se aplica al té barato con poca sustancia o si la cantidad de té se queda corta en una tetera grande. La infusión perfecta para un Earl Grey decente, por ejemplo, cuando se toma sin leche, es entre cuarenta y cinco segundos y un minuto. Incluso bien cargada, para equilibrarla cuando se toma con leche, no necesita más de dos minutos. Si no se va con cuidado, el tanino empieza a dominar sobre los sabores más sutiles. Siguen estando ahí, pero en un segundo plano.

Infusiones múltiples

Una vez tu té ha infusionado en la intensidad deseada, escúrrelo bien de la hoja. Cuando quieras repetir, simplemente rellena la tetera. La segunda taza será aún más deliciosa que la primera. Con cada nueva infusión, el agua penetra más en la hoja y los sabores cambian y se desarrollan.

Ten la precaución de apurar bien el té de la tetera. Ese último hilillo en China se llama «la gota de oro». De esta forma cortas la infusión. Si queda agua en las hojas, seguirá extrayendo sabor y, en última instancia, taninos, mientras que si la vacías, las hojas estarán listas para nuevas infusiones.

Imagina que tienes un solomillo extraordinario. Carne de vaca de una raza poco común, criada con cariño en exuberantes campos verdes, alimentada a mano con bellotas y acariciada en la frente. Sacrificada sin sufrimiento, descuartizada con esmero y madurada el tiempo justo, alcanza el punto máximo de sabor. Quieres ese filete poco hecho y tienes un chef de fama mundial que te lo prepara. Lo cocina con esmero y sentimiento, a la perfección. Pero antes de servírtelo, lo corta por la mitad. Te sirve la mitad del filete y deja la otra mitad en la sartén. La primera mitad está divina, tierna y jugosa y tan deliciosa que se te saltan las lágrimas.

Si prefieres una opción vegetariana, imagina un manojo de espárragos cocinados exquisitamente al vapor, los preciados primeros tallos de la primavera. La mitad de los espárragos se sirven justo cuando el bocado es más tierno, y la otra mitad se deja en el agua hirviendo.

Una vez que te has comido la mitad del filete o de los espárragos, el resto que haya quedado cocinándose no será sublime. El filete

parecerá una suela de zapato, y los espárragos, una papilla.

Sucede lo mismo con el té que se deja en la tetera. Reposa más de la cuenta.

No obstante, si cortas la infusión cuando alcanza ese punto perfecto, puedes volver a infusionar la hoja, repetidamente. Es prodigioso comprobar cómo cambia el aroma y se liberan cada vez distintos matices de sabor. La segunda o tercera infusión de un té verde suele ser la mejor, mucho mejor que la primera. Cuando se trata de un oolong, puede que sea incluso la quinta.

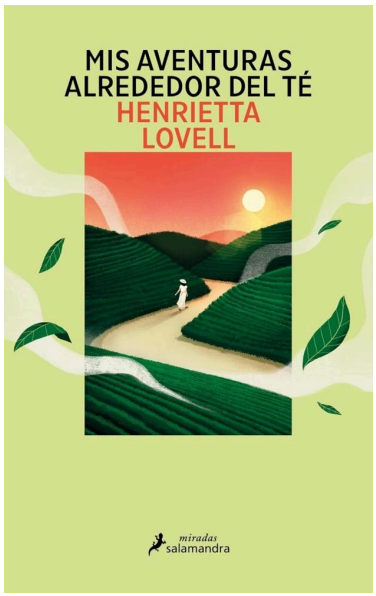
Cuanto más amor y cuidado le pongas, mejor.

Agradecimientos

Querría dar las gracias a todas y cada una de las personas que me han arropado con su amor y su amabilidad, pero temo que me olvidaré de alguien. Ya me conocéis, soy una atolondrada. Lo siento: por favor, perdonadme. Os quiero. Os quiero. Gracias por todo.

Me siento profundamente agradecida con los lectores que habéis llegado hasta aquí. Si hubiera seguido trabajando en este libro unos cuantos años más, podría haber salido mucho mejor y quizá sería más convincente, pero el tiempo apremia y amenaza el futuro de los agricultores a los que conozco y tanto aprecio, y la posibilidad de que sigáis gozando del té. Aquí os cedo el testigo.

Un viaje fascinante a través de la historia, los paisajes y los cultivos del té.
Libro del año de *The New York Times*.



Conocida como la Rare Tea Lady, Henrietta Lovell está revolucionando la forma en que disfrutamos del té al reemplazar las bolsitas industriales con hojas de la más alta calidad. Su misión apasionante la ha llevado a las tierras altas de Shire en Malawi, las faldas del majestuoso Himalaya y los jardines ocultos de Wuyishan en busca de los tés más extraordinarios del mundo.

Este libro no solo nos transporta a estos lugares remotos, sino también nos presenta a los cultivadores y chefs de renombre que Lovell ha conocido a lo largo de su fascinante travesía, revelando los verdaderos placeres del té. Con una mezcla irresistible de relato de viajes, memorias y recetas, Lovell ofrece una experiencia de lectura

rica y envolvente, llena de su característico encanto e ingenio, que transforma el sabor del té y la manera en que lo apreciamos, convirtiendo cada taza en una experiencia única.

La crítica ha dicho:

«Una carta de amor. Te atrapa con su contagioso entusiasmo mientras se aventura por el mundo en busca de las colinas de té verde en China, Japón e India, por supuesto, pero también en Malawi, Nepal y Sudáfrica.»
The New York Times

«Si preguntas quién tiene el mejor té, siempre oirás el mismo nombre: Henrietta Lovell.»
The Daily Telegraph

«Conmovedor y, por momentos, muy divertido.»
The Wall Street Journal Magazine

«La autora ha elevado el listón de los tés, convirtiéndolos en algo que debe degustarse con espíritu crítico y maridarse meticulosamente con los alimentos igual que se trata el vino.»
Booklist

«Un libro impregnado de aventura y elaborado con amor. Un manifiesto revelador escrito por la gran dama del té.»
Dan Barber, *Blue Hill Farm*

«Para Henrietta, el té es como un osito de peluche para un bebé.»
René Redzepi, restaurante Noma

«Un maravilloso ejemplo de todo lo que Henrietta ha conseguido con su esfuerzo y su gran pasión por el té. Realmente impresionante.»
Thomasina Miers

Henrietta Lovell, conocida como la «Rare Tea Lady», la gran dama del té, dio un giro decisivo a su carrera al pasar del sector financiero a fundar Rare Tea Company en 2004. Capaz de seleccionar cosechas excepcionales y únicas en su origen, su experiencia ha sido solicitada por algunos de los restaurantes más prestigiosos del mundo, como los de Gordon Ramsay o Alain Ducasse, 11 Madison Park, Noma y Claridge's. Su pasión por el té la llevó a escribir Mis aventuras alrededor del té, seleccionado como Libro del Año por *The New York Times* y distinguido con el Drink Book Award 2020 de los Fortnum & Mason Food and Drink Awards.



Título original: *Infused. Adventures in Tea*

Primera edición: febrero de 2026

© 2019, Henrietta Lovell
© 2019, Yehrin Tong, por las ilustraciones
© 2019, Bill Donohoe, por el mapa
© 2026, Penguin Random House Grupo Editorial, S.A.U.
Travessera de Gràcia, 47-49. 08021 Barcelona
© 2026, Eugenia Vázquez Nacarino, por la traducción

Fragmento del poema del inicio del libro extraído de: Margaret Atwood, *Historias reales*, traducción de María Pilar Somacarrera Íñigo, Barcelona, Bruguera, 2010.

Ilustración de la cubierta: © Ignasi Font

Penguin Random House Grupo Editorial apoya la protección de la propiedad intelectual. La propiedad intelectual estimula la creatividad, defiende la diversidad en el ámbito de las ideas y el conocimiento, promueve la libre expresión y favorece una cultura viva. Gracias por comprar una edición autorizada de este libro y por respetar las leyes de propiedad intelectual al no reproducir ni distribuir ninguna parte de esta obra por ningún medio sin permiso. Al hacerlo está respaldando a los autores y permitiendo que PRHGE continúe publicando libros para todos los lectores. Ninguna parte de este libro puede ser utilizada o reproducida con el propósito de entrenar tecnologías o sistemas de inteligencia artificial. PRHGE se reserva expresamente la reproducción, la extracción y el uso de esta obra y de cualquiera de sus elementos para fines de minería de textos y datos y el uso a medios de lectura mecánica u otros medios que resulten adecuados (art. 67.3 del Real Decreto Ley

24/2021). Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos,
http://www.cedro.org) si necesita reproducir algún fragmento de esta obra.
En caso de necesidad, contacte con: seguridadproductos@penguinrandomhouse.com

ISBN: 978-84-10340-33-6

Compuesto en: Comptex&Ass., S.L.

Facebook: PenguinEbooks
Facebook: Salamandraed
X: @SalamandraEd
Instagram: @SalamandraEd
YouTube: PenguinLibros
Spotify: PenguinLibros

«Para viajar lejos no hay mejor nave que un libro».

EMILY DICKINSON

Gracias por tu lectura de este libro.

En **penguinlibros.club** encontrarás las mejores recomendaciones de lectura.

Únete a nuestra comunidad y viaja con nosotros.

penguinlibros.club

Penguin Random House Grupo Editorial

penguinlibros

Índice

Mis aventuras alrededor del té
Mapa de localizaciones
Prólogo
1. Fiordo de Solway, suroeste de Escocia
2. Fuding, Fujian, China
3. Hotel Claridge, Londres
4. Guizhou, China
5. Una digresión: cómo el English Breakfast se convirtió en el negro clásico
6. Londres, Inglaterra: de Camden a Whitehall
7. Finca Satemwa, Malawi
8. West Hollywood, California, Estados Unidos
9. Montañas de Cederberg, Sudáfrica
10. Kioto, Japón
11. Hile, Nepal Oriental
12. Taitung, Taiwán
13. Al sur de Roma, Italia
14. Una digresión: la historia del té de la tarde
15. Tokio, Japón
16. Tarrytown, estado de Nueva York, Estados Unidos
17. San Francisco y condado de Sonoma, California, Estados Unidos
18. Meghalaya, India
19. Wuyishan, China
20. París, Francia
21. Sikkim, India
22. Nordskot, Noruega ártica
23. Hangzhou, provincia de Zhejiang, China
24. Nueva Orleans, Luisiana, Estados Unidos
25. Shizuoka, Japón
26. Ambadandegama, tierras altas de Uva, Sri Lanka
27. Michoacán, México

28. Cornualles, Inglaterra
29. Tarragona, España
30. Glastonbury, Somerset, Inglaterra
31. En tu dormitorio
32. Fujian, China
33. Eskdalemuir, suroeste de Escocia
34. Revolución
Epílogo: Cruzando el mar del Norte
Cómo preparar una buena taza de té
Agradecimientos
Sobre este libro
Sobre Henrietta Lovell
Créditos