

Chá a Brasileira

Com isso a comunidade de meseiras passou a montar também mesas de chá e, claro, como não podia deixar de ser, adaptaram algumas coisas do seu ritual. Dou a maior força em ajustes – afinal não somos ingleses e podemos muito bem “abrasileirar” o serviço de Chá.

Mas adaptar o serviço e alguns ingredientes é uma coisa – já o comportamento e o ritual a mesa devem ser respeitados. Victoria Bisogno, uma das maiores especialistas em Chá do mundo, sommelier e professora no assunto dá algumas dicas sobre como tomar o Chá tirando o máximo prazer possível da bebida e de todo o ritual.



Xicara – elas devem ser delicadas e não canecas imensas. É idealmente enchemos apenas três quartos dela para facilitar o manuseio uma vez que é sorvida quente.

Ao beber, o olhar deve estar focado para baixo, na bebida e não sobre a borda da xícara, em outra pessoa. Finalmente,

parece óbvio mas, muita gente toma chá com a colher dentro da xícara. Isso é coisa de quem usa caneca e não tem pires para apoiar a colher. Em um serviço de chá minimamente correto isso não rola.

Sem dedinho – há quem, até hoje use o dedinho esticado ao tomar café ou chá. Ao contrário do que se imagina, não é elegante.



Prato Cheio – sabemos que prato cheio demais é feio. Como nós usamos pratinhos de sobremesa e com vários elementos para saborear acontecer de encher demais, pois o prato é menor. Use apenas dois terços do prato e repita quantas vezes quiser.

A Brasileira – vamos pensar em um Chá das cinco que na Inglaterra começa as 16h. Digo isso porque é muita pretensão querer reproduzir no Brasil, país tropical e muito jovem em tradições, um ritual igual ao inglês – além de não ter sentido seria como falsear a identidade...



De modo que, mantemos a bebida (e seus vários sabores) e a ordem de entrada dos petiscos – mini **sandwiches, bolinhos e broas** com creme e geleias e os docinhos no final. Mas é possível agregar itens de nossa paixão nacional.

Não tem a receita dos scones e creme azedo? Que tal um pão de queijo com nosso requeijão? E um Biju de tapioca com geleia? E com quais chás combinar o nosso Bolo de rolo?

Podemos, em estados muito quentes servir Chá gelado em copos altos com os mesmos acompanhamentos em uma bonita mesa.

O ritual permanece, mas, não há nada demais em agregar com nossas receitas locais – melhor do que errar as originais, pagar mico e ainda parecer que estamos forçando uma barra não acham?