



El té de siete colores (Bangladesh)

Historia, lugar, técnica y contexto



1) Qué es y dónde surge

- **Definición operativa:** bebida en capas visibles de distintos té (y/o preparaciones de té) vertidas en secuencia para que **no se mezclen** gracias a diferencias de **densidad** (concentración de azúcar, presencia de leche condensada, especias, acidez, etc.). Cada franja difiere en color y gusto.
- **Lugar de origen:** Sreemangal/Srimongol, distrito de Moulvibazar, División de Sylhet (noreste de Bangladesh), reconocido como la “capital del té” del país.
- **Autor y taller:** se atribuye al **tendero Romesh (Ramesh) Ram Gour**, de la casa **Nilkantha Tea Cabin** (dos locales en Kalighat Rd./zona Border Guard Canteen, a las afueras de Sreemangal).

2) Cronología

- La **primera mención internacional amplia** localizada aparece en 2011 (cobertura de prensa que describe la invención “hace unos 10 años”), lo que situaría el origen a **comienzos de los 2000**; sin embargo, otras notas más tardías hablan de “hace una década” (publicadas en 2019), lo que desplazaría el inicio hacia **fin de los 2000**. Conclusión: **no hay año único consensuado**, pero el fenómeno es **contemporáneo (siglo XXI)** y **no** una tradición antigua.



- En **2016**, The Guardian documenta in situ el local y la figura de Gour, señalando 7 capas (a veces 10) y el carácter de “receta secreta”.
- En **2024**, prensa bangladesí vuelve a contextualizar el té de siete capas como innovación local en **Nilkantha Tea Cabin**.

3) Cómo se prepara

Principio físico: se elaboran **múltiples infusiones/mezclas de té** con **distintas densidades** (p. ej., variando concentración, azúcar/almíbar, grasa láctea, acidez, especias). Se **vierten del más denso al más liviano**, muy lentamente, para conservar **franjas** separadas.

- **Ingredientes reportados** (varían por capa): té negro y **a veces verde, leche condensada, azúcar/almíbar, limón** (capa cítrica) y **especias** (clavo, **canela**). La composición exacta es **secreta**; las crónicas mencionan estos perfiles sin revelar proporciones.
- **Número de capas:** lo “clásico” son 7, pero se han mostrado variantes con **8–10**; el número depende de la pericia y de las densidades logradas ese día. **Nota comparativa útil para sala:** existen otros “tés en capas” en Asia (p. ej., el *Teh C Peng Special* de Sarawak, Malasia: 3 capas con **jarabe de palma + leche evaporada + té negro**), pero **no** es el mismo fenómeno; en Bangladesh las **capas son todas de té/mezclas de té** con densidades distintas, y sin hielo.

4) Contexto cultural y de patrimonio inmaterial

- **Territorio del té:** Sreemangal concentra **jardines de té** y el **Bangladesh Tea Research Institute (BTRI)**, lo que explica el entorno fértil de innovación popular en torno al té. Esto **no valida** por sí mismo una “antigüedad” del ritual, pero sí su **enraizamiento local**.
- **Naturaleza del fenómeno:** más que “ceremonia” codificada, es una **invención local** que se volvió **atracción identitaria y turística** (peregrinaje al puesto, recorte de prensa en paredes, visitantes ilustres). Es decir, **tradición emergente** (siglo XXI) **Autenticidad, recepción y expansión**
- **Receta cerrada y réplicas:** Gour **no divulga** el método; han surgido **imitadores** en la región y en **Dhaka** (capital) con resultados variables; la estética suele imponerse al gusto para parte del público.



- **Crítica gustativa:** reseñas y crónicas señalan que, aunque visualmente impresionante, el sabor puede resultar **muy dulce** o desigual entre capas; esto es **coherente** con el objetivo performativo/visual de la bebida.

Bibliografía y fuentes

1. **The Guardian (2016).** *Making rainbows in a glass – seven-layer tea in Bangladesh* — crónica en sitio, referencia básica a Nilkantha, 7 (a veces 10) capas y “receta secreta”.
2. **Gastro/Atlas Obscura (actualizado 2025).** *Seven-Color Tea* — síntesis cuidada, contexto, direcciones de los locales y referencias a prensa local (bdnews24).
3. **The Daily Star (Bangladesh) (2024).** *Seven unique facts about tea culture in Bangladesh* — sitúa el *saat rong cha* en Sreemangal y en **Nilkantha Tea Cabin** como innovación local.
4. **Wikipedia en inglés (actualizada; ver última edición).** *Seven-color tea* — útil para definición y principio de densidades; usar críticamente (compendia prensa y blogs, no es fuente primaria).
5. **Sreemangal Upazila (Wikipedia)** — contexto territorial; mención a “capital del té”. Úsese como apoyo geográfico, no como fuente principal de historia cultural.
6. **Apoyo comparativo:** *Teh C Peng Special* (Sarawak, Malasia) — documentación de la bebida de 3 capas (jarabe de palma, leche evaporada, té negro) para evitar confusiones con Bangladesh.