



El té en el mundo árabe y Medio Oriente

Historia, tradiciones y costumbres

Orígenes e introducción del té en Oriente Medio

El consumo de té se originó en la antigua China, donde se cultivaba desde hace milenios. A través de las rutas comerciales de la **Ruta de la Seda**, los mercaderes comenzaron a transportar té hacia Asia Central y el Medio Oriente, su popularidad inicial fue limitada, eclipsada por el café –bebida que reinaba en la región desde la época medieval–, y el té no se generalizó de inmediato en las tierras árabes. De hecho, fuentes históricas señalan que en lugares como Egipto el té empezó a conocerse alrededor del siglo XVI gracias al comercio con Asia, aunque su consumo masivo tardó en arraigar.

A partir del siglo XVIII y XIX, diversos factores impulsaron la difusión del té en Oriente Medio. Por un lado, potencias europeas como Gran Bretaña fomentaron su comercio: en Marruecos, por ejemplo, comerciantes ingleses introdujeron hacia el siglo XVIII el té verde chino (tipo *gunpowder*) junto con elegantes teteras de metal de estilo británico, lo que marcó el inicio de la *ceremonia* magrebí del té. Esta tetera de pico curvo importada de Inglaterra se convirtió en el prototipo de las clásicas teteras marroquíes usadas hasta hoy. Por otro lado, en regiones bajo influencia otomana y persa, el té fue ganando terreno por motivos prácticos y económicos: hacia fines del siglo XIX Irán y Turquía desarrollaron sus propias producciones de té, y la dificultad de conseguir buen café (agravada por guerras y bloqueos) hizo que el té se convirtiera en sustituto cotidiano. Ya en el siglo XVIII existían casas de té en ciudades como Teherán o Bagdad, espacios sociales donde la gente se reunía a beber té y conversar. En el siglo XX el té terminó de consolidarse como bebida popular en todo el Medio Oriente, en muchos casos desplazando al café como infusión predilecta.



Significado cultural y social del té en las sociedades islámicas

En la cultura árabe e islámica, el té es mucho más que una bebida: es un **símbolo de hospitalidad, amistad y buena voluntad**. Ofrecer una taza de té caliente a los invitados es una muestra fundamental de cortesía en prácticamente todos los países árabes y de Medio Oriente. Rechazar el té puede interpretarse como un desaire, por lo que socialmente se considera de mala educación negarse cuando el anfitrión invita. Esta asociación entre té y hospitalidad tiene profundas raíces religiosas y sociales: dado que el Islam prohíbe el alcohol, el té ha cumplido a menudo el rol de bebida social por excelencia en reuniones y celebraciones, fomentando la convivencia de manera *halal* (permitida). Preparar y compartir el té con otros es un acto que refuerza lazos comunitarios y familiares, funcionando casi como “lubricante social” en la vida cotidiana.

No existe una hora única para el té; a diferencia de la costumbre británica del **afternoon tea**, en Oriente Medio cualquier momento es adecuado. Cada encuentro con familiares o amigos, o la llegada de un huésped, se considera razón suficiente para poner la tetera al fuego. Tradicionalmente, la preparación del té suele ser oficio del cabeza de familia u hombre anfitrión en culturas como la magrebí, y conlleva toda una **ritualidad ceremonial**. Por ejemplo, en Marruecos y países vecinos es costumbre servir tres rondas de té verde a la menta de una misma preparación, diciendo que “el **primer vaso** es amargo como la vida, el **segundo** fuerte como el amor, y el **tercero** suave como la muerte”. Estas expresiones populares reflejan cómo el té se ha integrado en el imaginario colectivo y en la transmisión de valores culturales.

Un vaso de té verde con hojas de menta, servido al estilo tradicional de Marruecos. El té verde a la menta endulzado es un símbolo de hospitalidad en todo el Magreb.

La importancia del té también se manifiesta en los espacios públicos. En las ciudades árabes abundan las **teterías y cafés** (*maqha* o *qahwa*) donde la gente se



reúne para conversar, jugar a las cartas o al dominó, fumar shisha, o simplemente observar la vida pasar con un vaso de té en la mano. Históricamente, estos establecimientos han sido foros de intercambio social y político, comparables a los cafés europeos de la Ilustración. En suma, el té ocupa un lugar central en la vida social: es factor de unidad intergeneracional (los mayores lo transmiten a los jóvenes) y un elemento de identidad regional, al punto de que muchos lo consideran “la bebida nacional” en sus respectivos países.

Variedades de té consumidas y formas de preparación

La palabra “té” (**šāy en árabe**) alude principalmente a la infusión de las hojas de *Camellia sinensis*, pero en la práctica abarca una amplia gama de preparaciones en el mundo árabe. La **variedad de té más consumida** es el té negro (conocido en árabe como “té rojo” por el color de la infusión, **šāy aḥmar**), preparado con hojas oxidadas que dan un licor oscuro. Este té negro –proveniente tradicionalmente de Ceilán (Sri Lanka), India, Kenia u otros países tropicales– se bebe caliente y muy concentrado en la mayor parte de Oriente Medio. Por otro lado, en el norte de África prevalece el **té verde**: Marruecos, Argelia, Túnez, Mauritania y otros países del Magreb tienen una arraigada tradición de té verde chino (en especial la variedad *gunpowder* de China) mezclado con hierbabuena fresca y azúcar, preparación conocida como **té a la menta** o *atay*. Este contraste regional (negro en el Medio Oriente vs. verde en el Magreb) es uno de los rasgos distintivos de las costumbres del té en el mundo musulmán.

Además del tipo de hoja utilizada, las preparaciones varían en fuerza y complementos. En general, el té árabe se prepara **muy fuerte y oscuro**, semejante al “té de desayuno” concentrado de otras latitudes. Por lo común se sirve endulzado con abundante azúcar, y es frecuente añadirle hierbas aromáticas o especias según la tradición local. La **menta fresca** (ya mencionada para el Magreb) se usa también en otras regiones para dar un toque refrescante; por ejemplo, un té negro con menta (*šāy bi-l-na ‘nā’*) es popular en países como Egipto o Jordania.



Otra hierba habitual es la **salvia** (*maramiyya*), empleada en infusiones de té en el Levante especialmente después de las comidas por sus virtudes digestivas. En ciertas zonas rurales, los beduinos llegan a aromatizar el té con ruda, tomillo u otras hierbas locales.

Las **especias** juegan un papel importante en muchas recetas tradicionales de té. La más difundida es el **cardamomo**: el té al cardamomo (*šāy bil-hāl*) es apreciado por su intenso aroma y se consume en diversos países del Golfo Pérsico. A veces incluso se combinan granos de cardamomo con café, pero en el té su uso se asocia con propiedades digestivas y tónicas. La **canela** es otra especia común, notablemente en Sudán y el Golfo; en Kuwait, por ejemplo, el té con canela (llamado localmente “té kuwaití”) es tradicional, hirviendo ramas de canela con el agua del té para obtener una infusión fragante. Clavo de olor, jengibre, anís estrellado o azafrán son añadidos que pueden encontrarse en distintas recetas familiares, sobre todo en temporadas frías o durante el mes de **Ramadán** (cuando una taza de té especiado reconforta tras el ayuno diario).

También existen infusiones llamadas “té” que en realidad **no contienen Camellia sinensis**, sino otras plantas. Un caso muy popular es el **té de hibisco** (conocido como *karkadé* en Egipto y Sudán): una bebida de intenso color rojo rubí, rica en vitamina C, que se toma caliente en invierno o fría como refresco de verano. Igualmente, el té de menta puede servirse como infusión de menta sola (sin téina) para aliviar resfriados o molestias digestivas. Entre las tisanas medicinales tradicionales destacan el té de manzanilla (*šāy babūnaj*, usado para calmar nervios y mejorar el sueño) y el té de anís (*šāy yānāsūn*, para problemas gastrointestinales). Estas infusiones herbales, aunque técnicamente no sean “té” en sentido estricto, forman parte del repertorio cultural del té en las sociedades árabes.

Por último, cabe mencionar las preparaciones con **leche**. En la mayoría de países árabes, a diferencia del sur de Asia, el té normalmente **no** se mezcla con leche —se bebe “solo”, solo con azúcar—. Sin embargo, en los países del Golfo ha cobrado enorme popularidad el llamado “**karak chai**”, una adaptación local del masala chai indio, que consiste en té negro cocido con leche evaporada o condensada y



especias (cardamomo, canela, jengibre, etc.). Este té con leche estilo indo-pakistaní se ha arraigado especialmente en Qatar, Emiratos Árabes, Bahrein y Omán, donde lo sirven en puestos callejeros y es parte del día a día de la gente. En Yemen existe una variante similar denominada “**shāy ḥalīb**” (té con leche) en la que se hierve el té en una mezcla de agua y leche hasta obtener un brebaje fuerte y dulzón. Así, desde el puro té negro clásico hasta tés con hierbas, especias o leche, la diversidad de preparaciones refleja la creatividad con que cada cultura ha adoptado esta bebida.

Tradiciones del té por país y región

A continuación se resumen las costumbres de consumo de té en distintos países del mundo árabe y el Medio Oriente, destacando las variedades preferidas y los ingredientes que se añaden típicamente en cada lugar:

- **Marruecos y Magreb (Argelia, Túnez, Mauritania):** En el noroeste de África el té emblemático es el **té verde con menta**. Se prepara hirviendo té verde chino (*gunpowder*) y agregando manojos de hierbabuena fresca junto con grandes cantidades de azúcar, resultando en una bebida muy dulce y aromática. La infusión se sirve en **pequeños vasos de vidrio** y usualmente se vierten las primeras tazas levantando la tetera en alto para oxigenar el líquido y formar espuma. En Marruecos y Mauritania es tradicional tomar **tres rondas** del mismo té, como gesto de hospitalidad ritual.
- Túnez posee una variante particular: suelen agregar **piñones** al té a la menta (conocido como *thé aux pignons* en francés), sirviéndolo con las nueces flotando en la superficie. De hecho, el té tunecino con piñones es un lujo reservado a ocasiones especiales (bodas, visitas importantes) y a veces se sustituye o complementa con almendras o maní tostado en el vaso
- En ciertas regiones magrebíes también aromatizan el té con **azahar** (agua de flor de naranjo) o ajeno seco (*chiba*) durante el invierno, para añadir matices al sabor.



- **Egipto:** Es uno de los mayores consumidores de té del mundo árabe. El té llegó a Egipto en época otomana y se popularizó en el siglo XX, al punto que hoy es la bebida nacional oficiosa. Los egipcios prefieren el **té negro fuerte**, servido en vasos pequeños y casi siempre endulzado. Una variante común es el té con unas hojas de menta fresca (*šāy bi-na 'nā'*), muy apreciado para acompañar las comidas o pasar la tarde en los ahwa (cafés tradicionales). En el sur de Egipto existe el llamado “té sa'ídi”, preparado extremadamente cargado y dulce, reflejando el gusto local por sabores intensos. Egipto no produce té localmente, importa alrededor de **85.000 toneladas de té al año** principalmente de Kenia, India y Sri Lanka. El té es tan ubicuo que hasta se utiliza en el lenguaje coloquial: por ejemplo, la palabra “tea” puede aludir informalmente a un soborno (ofrecer “un té” a alguien) como eufemismo cultural. También es costumbre servir té a las visitas junto con dulces típicos como *baklava* o galletas en señal de bienvenida.
- **Sudán:** En Sudán y el norte de Sudán (antiguo Nubia) el té es igualmente parte de la vida diaria, con algunas particularidades. Se consume mucho **té negro** similar al egipcio, pero una tradición destacada es el **té especiado sudanés**. Allí suelen hervir el té con especias como canela en rama, clavos de olor, cardamomo e incluso jengibre, creando un té muy fragante llamado localmente *shai* (té) o a veces *šāy buḥāt* (té aromático). Este té con canela y clavo se ofrece a las visitas y es popular especialmente durante las tardes y en invierno, por su efecto reconfortante. Al igual que en Egipto, el **karkadé** (infusión de hibisco rojo) es muy consumido, ya sea caliente endulzado o frío con hielo, siendo casi la “bebida nacional” sudanesa en verano por su poder refrescante. En reuniones sociales sudanesas es habitual ver termos llenos de té especiado que se va sirviendo en vasitos continuamente a los presentes.
- **Levantino (Líbano, Siria, Jordania, Palestina):** En el Levante árabe el té forma parte del día a día y se toma principalmente **té negro** estilo inglés,



servido en vasos pequeños con mucho azúcar. Una costumbre extendida es perfumar el té con unas hojas de **menta** o una ramita de **salvia** (conocida como *meramiyyeh*). Por ejemplo, en Palestina y Jordania el “té con salvia” es apreciado por sus cualidades digestivas y su sabor balsámico. En reuniones o visitas formales, especialmente en Líbano y Siria, se acostumbra incluir **piñones o almendras** en la taza de té como gesto de generosidad: se tuestan ligeramente y se echan sobre el té caliente, donde flotan añadiendo sabor y un toque decorativo. Este detalle distingue el servicio del té levantino de otros países. Asimismo, en Siria (particularmente en la región de Aleppo) existe desde el siglo XX la curiosa tradición de beber **mate** –la infusión sudamericana–, traída por emigrantes retornados de Argentina; aunque técnicamente no es “té”, muchos sirios la llaman *mate shāy* y la han incorporado a sus hábitos sociales.

- **Irak:** Los iraquíes son conocidos por tomar un té extraordinariamente fuerte y dulce. El **té iraquí** (shai) suele prepararse en tetera al fuego lento por largos minutos, obteniendo un licor muy oscuro al que luego se le agrega azúcar en abundancia. Tradicionalmente se usa un **samovar** (herencia de la influencia persa) para mantener el té caliente durante horas, sirviéndolo en vasitos de cristal a lo largo del día. Es típico de Irak aromatizar el té con **cardamomo** –se machacan unas vainas y se incorporan al té negro mientras hierve– logrando un sabor intenso que los iraquíes aprecian. Otra peculiaridad iraquí es el *chai noomi basra*, un té de hierbas hecho con cáscaras secas de lima persa (limones deshidratados llamados *loomi*). Este **té de lima seca** es popular en el sur de Irak (de donde viene su nombre “Basra”) y también en Kuwait y otros países del Golfo, y se bebe tanto por su sabor cítrico ácido como por sus supuestas propiedades medicinales. En el contexto social, ofrecer té es parte integral de la hospitalidad iraquí –desde las casas particulares hasta las tiendas del bazar, donde siempre habrá un vasito de té dulce para el cliente–.



- **Península Arábiga (Arabia Saudita y países del Golfo):** En la Arabia peninsular el té convive con la muy arraigada cultura del café árabe, pero ha adquirido su propio espacio en la vida cotidiana. Arabia Saudita, Kuwait, Emiratos Árabes Unidos, Catar, Bahréin y Omán comparten en gran medida preferencias similares. El **té negro con azúcar** es omnipresente, a menudo servido ligero en vasos de cristal como cortesía a las visitas en oficinas, tiendas y hogares. No obstante, una contribución notable de esta región es el mencionado “**karak**”, el té con leche y especias de influencia surasiática, que se ha vuelto extremadamente popular en los países del Golfo. Por ejemplo, en Catar y Emiratos es común ver filas de coches en puestos callejeros esperando su vaso de karak caliente a cualquier hora del día. En Omán el té suele perfumarse con **cardamomo o azafrán** (ingredientes también usados en su café tradicional *kahwa*), dando lugar a un té de sabor delicado y color ligeramente dorado por el azafrán. En Kuwait existe la costumbre tanto del té con canela (especialmente en invierno) como del té con leche evaporada al estilo indio. En Arabia Saudita, además del té negro estándar, en algunas regiones beduinas se hierve el té con hojas de menta del desierto o con habbāk (albahaca silvestre) para darle un matiz refrescante. Cabe señalar que en estos países del Golfo la fuerte presencia de trabajadores inmigrantes del sur de Asia ha influido en las costumbres, introduciendo mezclas y modos de preparación diversos. A pesar de ello, el té se ha incorporado plenamente a la hospitalidad árabe: en las **majlises** (salones de reunión) del Golfo, los anfitriones ofrecen a los visitantes tanto el tradicional café aromatizado con cardamomo **como** té dulce, asegurándose de complacer todos los gustos.
- **Turquía** (aunque no es un país árabe, es parte del Medio Oriente y su cultura del té merece mención): Turquía encabeza el ranking mundial de consumo de té per cápita, con un consumo asombrosamente alto. El té turco (*çay*) es un té negro muy fuerte, cultivado localmente en la región del Mar Negro (provincia de Rize). Se prepara en un sistema especial de **doble tetera (çaydanlık)**: en la tetera superior se concentra una infusión muy



cargada, mientras en la tetera inferior hierve agua. Al servir, se mezcla un poco de té concentrado con agua caliente para ajustar la intensidad en el vaso. El resultado es un té de color rojo oscuro que se sirve en los característicos **vasos de cristal con forma de tulipán**, acompañado opcionalmente de cubos de azúcar (los turcos suelen tomarlo sin leche ni otros agregados). El té es omnipresente en Turquía –desde desayunos hasta después de cada comida– y un elemento central de su hospitalidad: ofrecer continuamente vasos de çay humeante a los invitados, clientes o amigos es casi un reflejo nacional. Esta devoción por el té en Turquía es relativamente reciente en términos históricos (se masificó en el siglo XX, sustituyendo en parte al café después de la Primera Guerra Mundial), pero hoy es inseparable de la vida social turca.

- **Irán (Persia):** Irán también posee una arraigada cultura del té, heredada de la antigua Persia y enriquecida tras contactos con Rusia e India. El **té negro persa** se prepara normalmente en un **samovar**, un hervidor metálico de origen ruso que mantiene agua caliente todo el día. Encima del samovar se coloca una pequeña tetera con hojas de té que se dejan infusionar lentamente, obteniendo un extracto muy concentrado. Para servir, se diluye un chorrito de ese extracto en una taza y se llena con agua del samovar hasta lograr la concentración deseada. Los iraníes suelen tomar el té en **tazas de cristal** y de un tono ámbar claro (prefieren no exceder la infusión para que no resulte amargo). Tradicionalmente, endulzan el té de una forma particular: en lugar de añadir el azúcar al líquido, colocan en la boca un terrón de azúcar (*qand*) o un cristal de azúcar cande (a veces aromatizado con azafrán llamado *nabat*) y beben el té a través del azúcar, dejándolo disolverse lentamente. Esto le da un dulzor suave y permite saborear el contraste. En ocasiones, el té iraní se perfuma con una vaina de **cardamomo**, pétalos secos de rosas, canela o una gotas de agua de azahar, dependiendo de la región. En las famosas *chaikhaneh* (casas de té persas), el té se sirve con pequeños dulces o frutos secos, en un ambiente tradicional. Vale mencionar que Irán fue históricamente un país cafetero (el café era la



bebida de las antiguas cafeterías persas), pero a lo largo del siglo XIX y XX el té se volvió predominante, al punto que Irán está entre los mayores consumidores y productores de té (cultiva sus propias hojas en la zona de Gilan, costa del Caspio). El té es parte esencial de la identidad iraní contemporánea y acompaña desde negociaciones de bazar hasta ceremonias familiares.

- **Yemen:** En Yemen coexisten dos tradiciones cafetera y tetera muy marcadas: recordemos que el puerto de Moca en Yemen fue cuna del café a nivel mundial. Aun así, el té se integró en la vida yemení con peculiaridades interesantes. El **té negro con leche** es popular, heredado de la influencia británica en Adén y también de la cercanía del subcontinente indio. Se le llama localmente “**shāy al-ḥalīb**” (té con leche) y se prepara hirviendo el té directamente en mezcla de leche y agua, añadiendo azúcar y a veces especias como cardamomo o clavo –muy parecido al *chai* indio–. Pero la joya única de Yemen es el **qishr**, una infusión preparada no con hojas de té sino con la cáscara seca del grano de café. El *qishr* se elabora a partir de las cáscaras del café arábigo (un subproducto del café) tostadas ligeramente, que se hierven con jengibre y a veces canela o nuez moscada, produciendo una bebida de sabor ligero entre el té y el café. El *qishr* es consumido tradicionalmente en reuniones sociales y es apreciado por su contenido más bajo de cafeína. Se le considera una especialidad yemení muy antigua, quizá precursora de la costumbre de beber café. En las montañas yemeníes también preparan un té rojo fuerte con mucha azúcar similar al de otros países árabes, llamado simplemente *shāy*, que acompaña a menudo las comidas. Dado que en Yemen la oferta de bebidas incluye tanto café como té, es costumbre que el anfitrión pregunte al invitado qué prefiere, aunque en cualquier caso alguna de las dos bebidas siempre estará presente para agasajar a los presentes.

*Tetera tradicional marroquí de metal labrado con diseños ornamentales.
(Las teteras de plata o alpaca, de pico curvo y forma redondeada, fueron*



introducidas en Marruecos por comerciantes británicos en el siglo XVIII. Hoy son un ícono de la ceremonia del té en el Magreb.)

Consumo de té: cifras comparativas

Es interesante notar que **la mayoría del té consumido en países árabes es importado**, dado que las condiciones climáticas locales no son ideales para el cultivo extensivo de *Camellia sinensis*. Las excepciones regionales son contadas: Turquía posee plantaciones importantes en su región del Mar Negro (Rize), e Irán en la provincia de Gilan –lo que les permite producir parte de lo que consumen–. Fuera de estos, casi todo el té llega de Asia y África: por ejemplo, Kenia provee gran parte del té consumido en Egipto y Arabia Saudita, mientras Sri Lanka es un proveedor tradicional para Irak, Jordania y Siria. China sigue siendo fuente del té verde Gunpowder para el Magreb desde hace siglos. Esta dependencia externa hizo que, históricamente, el acceso al té fluctuara según las rutas comerciales y la política: eventos como la Guerra de Crimea en 1854 (que desvió cargamentos de té hacia Marruecos) o las guerras mundiales (que dificultaron el suministro de café, incentivando el té) tuvieron un impacto notable en los hábitos de consumo en la región.

En conclusión, el té en el mundo árabe y mediorienta es un tema extraordinariamente rico que entrelaza historia, comercio, religión y sociedad. Hemos visto cómo **llegó inicialmente a través de las caravanas** y del contacto con otras culturas, **evolucionó** de ser un producto exótico a convertirse en una bebida cotidiana imprescindible, y **adoptó formas locales** en cada país –desde el té a la menta magrebí hasta el karak del Golfo o el qishr yemení–. Para antropólogos y sociólogos, el té ofrece una ventana a los valores de hospitalidad y convivencia de estas sociedades. Para historiadores y arqueólogos, su difusión está ligada a grandes rutas comerciales y cambios económicos globales. Para gastrónomos y sommeliers, cada mezcla de té con hierbas o especias es un capítulo de creatividad culinaria local. Pocas bebidas tienen un significado tan transversal. En palabras



simples, el té en las tierras árabes es **más que té**: es historia líquida servida en pequeñas tazas, un patrimonio inmaterial que sigue vivo y humeante en cada reunión familiar, en cada mercado y en cada gesto de “¡bienvenido, toma un té con nosotros!” que define la calidez de estas culturas.

Hano Ma