



Historia del té en Argentina y Latinoamérica

Introducción de *Camellia sinensis* en América Latina

El té, elaborado a partir de la planta *Camellia sinensis*, llegó a América Latina de forma más tardía que otras infusiones locales (como el mate o el cacao). Durante la era colonial, el consumo de té era muy limitado y reservado a las élites, que lo obtenían a alto costo mediante importación. En el siglo XVIII, algunas porcelanas y pequeños lotes de té oriental llegaron a las colonias españolas vía el Galeón de Manila o el contrabando europeo. Sin embargo, en regiones australes del Imperio español (como el Río de la Plata) estos productos fueron escasos y **quedaron restringidos al consumo exclusivo de las élites coloniales**. No fue sino hasta el **siglo XIX** que el té empezó a arraigar más ampliamente, de la mano de influencias extranjeras, especialmente británicas, tras las independencias de los países latinoamericanos.

La primera introducción significativa de la planta de té en suelo latinoamericano ocurrió en **Brasil** a inicios del siglo XIX. En 1810 llegaron a Brasil las primeras mudas de *Camellia sinensis*, junto con algunas semillas y **mano de obra china** especializada, enviadas al Jardín Botánico de Río de Janeiro. El propio emperador portugués promovió estos experimentos en busca de un cultivo local. Para 1822 ya había 6 mil plantas de té en Río de Janeiro y se obtenían hasta tres cosechas anuales. Hacia 1825 se inició también el cultivo en São Paulo, donde las plantaciones llegaron a 44 mil plantas, dando incluso nombre al famoso *Viaduto do Chá* en la ciudad. Aunque estas primeras plantaciones brasileñas decayeron a fines del siglo XIX (tras la abolición de la esclavitud, falta de mano de obra y el auge del café), el siglo XX trajo una “**edad de oro**” del té en Brasil gracias a la inmigración japonesa. A partir de 1908, colonos japoneses como **Torazo Okamoto** revitalizaron el cultivo de té en São Paulo (Vale do Ribeira), incluso introduciendo clandestinamente semillas de la variedad assamica desde Ceilán para producir té negro de alto rendimiento. Gracias a estos esfuerzos, Brasil llegó a tener decenas de fábricas de té a mediados del siglo XX, aunque la industria declinó desde los años 1990 por problemas económicos y apertura de importaciones.



En **Argentina** el cultivo de *Camellia sinensis* inició un poco más tarde. Si bien el hábito de beber té ya existía entre sectores altos desde el siglo XIX (a partir de importaciones), no hubo producción local significativa hasta el **siglo XX**. Los primeros ensayos exitosos de cultivo ocurrieron en **1923**, cuando el sacerdote ucraniano **Tijón Hnatiuk** introdujo semillas de té en la provincia de Misiones. Estas semillas provenían de **Georgia** (región del Cáucaso con tradición tealera) y fueron plantadas en la localidad misionera de Tres Capones. A partir de esas pequeñas parcelas iniciales se desarrolló una incipiente producción local. Con el clima subtropical y tierras rojas de Misiones, el cultivo prosperó y Argentina se convirtió en el **productor más austral del mundo y el más importante del continente americano** en volumen de té. En las décadas subsiguientes, especialmente desde mediados del siglo XX, Misiones (junto con zonas de Corrientes) se consolidó como la región tealera por excelencia del país. Hoy Argentina produce mayormente té negro (gran parte para exportación en saquitos o blends industriales), situándose entre los principales exportadores globales de té negro a granel. En la actualidad, **Campo Viera (Misiones)** se declara “Capital Nacional del Té” y se pueden recorrer allí las plantaciones y fábricas tradicionales.

Plantación de té cerca de Guaraní, Misiones (Argentina). El clima de la Mesopotamia argentina resultó apto para la Camellia sinensis, permitiendo el desarrollo de una industria tealera en el siglo XX.

Es importante señalar que fuera de Brasil y Argentina, otros países latinoamericanos tuvieron una producción de té más limitada. **Perú**, por ejemplo, incursionó en el cultivo de té en sus cejas de selva andinas durante el siglo XX en pequeña escala, y **Chile** prácticamente no desarrolló cultivo local (por clima poco propicio). En términos de producción continental, Argentina y Brasil dominaron históricamente la teicultura, mientras que la mayoría de los países importaron sus tés de Asia o Europa hasta épocas recientes.

Difusión del consumo y costumbres del té en la sociedad



Aunque la planta se cultivara poco durante el siglo XIX, el **consumo de té como bebida** fue ganando espacio gradualmente entre las clases altas urbanas de Latinoamérica. Inicialmente, en Sudamérica dominaba la infusión autóctona de la yerba mate, muy arraigada en el Cono Sur. De hecho, **en la tierra del mate**, el té asiático era visto como una curiosidad exótica en el 1800. Fueron los extranjeros, especialmente los **ingleses**, quienes introdujeron la costumbre del té de la tarde en la región. Desde mediados del siglo XIX, la comunidad británica asentada en ciudades como Buenos Aires, Montevideo, Valparaíso o Lima mantenía *puertas adentro* la ceremonia del **afternoon tea** al estilo inglés, aunque esto no permeaba al resto de la población en un principio.

Un punto de inflexión ocurrió en **Argentina** durante la presidencia de **Bartolomé Mitre**. A partir de 1863, Mitre (un declarado anglófilo) adoptó la práctica de organizar **reuniones políticas alrededor del té** en la Casa de Gobierno. Convocaba a legisladores y funcionarios a discutir asuntos en torno a una mesa servida con té de la tarde. Estos encuentros oficiales – insólitos hasta entonces en la cultura local – tuvieron repercusión social. Gracias a ellos, “*tomar el té*” dejó de ser visto únicamente como un hábito elitista extranjero y **comenzó a popularizarse en los hogares criollos acomodados**. Desde entonces, la frase “*ir a tomar el té*” pasó a formar parte del vocabulario porteño, aunque al comienzo se asociaba a refinamiento y cierto estatus.

Hacia finales del siglo XIX y principios del XX, la costumbre del té de la tarde se había **afianzado en la aristocracia rioplatense**. Familias patricias de Buenos Aires incorporaron la “hora del té” (generalmente entre 4 y 5 de la tarde) como ritual social de los sábados o domingos. En sus salones, las señoras de la alta sociedad servían el té en finas tazas, acompañado de tortas y masas. Cada casa solía tener sus especialidades reposteras: la escritora Zelmira Garrigós, evocando su infancia hacia 1880, describió cómo en su familia se servían merengues llamados “*suspiros*” rellenos de nuez o almendra, bizcochuelos y alfajores caseros para agasajar durante el té. Esta merienda fortalecida con dulces reflejaba una adaptación local del *afternoon tea* británico, incorporando sabores criollos. Incluso era costumbre en algunos hogares rematar la cena tarde en la noche con una taza de **té con leche** caliente, tal como lo recuerda Concepción



“Cochonita” Zorrilla de San Martín sobre las tertulias de su familia hacia 1910. En suma, a inicios del siglo XX el té había ganado un lugar tanto en las tardes elegantes como en la **sobremesa** de comidas formales en círculos pudientes argentinos.

En otros países latinoamericanos se observó un fenómeno parecido entre las élites. Por ejemplo, en **Chile** –que hoy ostenta el mayor consumo per cápita de té en América y el cuarto del mundo, superando incluso al Reino Unido– la introducción del té se dio primero vía marinos ingleses en el siglo XVIII y luego con inmigrantes británicos tras la independencia. En puertos como **Valparaíso, Punta Arenas** o Antofagasta, los ingleses establecieron sus tradiciones de la “**hora del té**” y lograron masificar esta costumbre, primero en la aristocracia chilena y luego en todas las clases sociales. Un hecho curioso en Chile es que en 1767 las autoridades coloniales impusieron un impuesto a la yerba mate (la bebida popular entonces), encareciéndola tanto que las clases trabajadoras buscaron un sustituto más barato en el té. Esto fomentó tempranamente el hábito de beber té entre sectores populares chilenos. Con el tiempo, la tradicional “**once**” **chilena** –una comida ligera vespertina– se consolidó alrededor de una taza de té negro con pan y dulces, volviéndose un rasgo cultural nacional. Para mediados del siglo XX era común en Chile encontrar **salones de té** en distintas ciudades, espacios de reunión social (especialmente femeninos) donde se tomaba el té con galletas o pasteles típicos.

En **México** y otros países, la adopción del té entre la aristocracia vino influida más por modas europeas generales (francesas e inglesas) hacia fines del siglo XIX. Durante el Porfiriato en México, por ejemplo, la élite imitaba el estilo de vida francés en gastronomía, favoreciendo el café y el chocolate en sus tertulias; aun así el té comenzó a aparecer en los menús de las damas distinguidas, visto como una tendencia inglesa chic. De manera semejante, en Lima o Bogotá, las clases altas de inicios del siglo XX incorporaron el té en recepciones y clubes sociales para mostrar sofisticación internacional. En todos estos casos el **país modelo** por excelencia para la ceremonia del té fue **Inglaterra**, cuna del *five o'clock tea*. Las formas de preparación y etiqueta copiaron las prácticas británicas: se servía el té negro bien caliente en tazas de porcelana fina, usualmente con azúcar y un chorro de leche al estilo inglés. También se introdujeron



acompañamientos europeos como scones, mermeladas, mantequilla y sándwiches de miga, aunque en cada lugar se fusionaron con repostería local.

Cabe mencionar que a pesar de la fuerte impronta británica, hubo otras influencias menores: por ejemplo, inmigrantes rusos y europeos del Este asentados en Argentina llevaban la costumbre de añadir **rodaja de limón** al té (tal como es tradicional en Rusia), y algunas comunidades de origen asiático (chinos en Perú, japoneses en Brasil) consumían té verde o oolong según sus propias culturas, aunque esto no trascendió al mainstream latinoamericano en aquella época. Recién en el siglo XXI ha crecido en la región un interés por las variedades orientales (verde, blanco, matcha) y por rituales como la ceremonia japonesa del té, de la mano de la tendencia gourmet y de bienestar.

Lugares emblemáticos: salones, bares y casas de té históricas

A medida que la costumbre de tomar el té echó raíces en las ciudades latinoamericanas, surgieron **lugares públicos y clubes privados** dedicados a esta actividad social. En la segunda mitad del siglo XIX, inicialmente el té se consumía en ámbitos domésticos o en reuniones de la alta sociedad en palacetes particulares. Pero ya para fines del **siglo XIX y comienzos del XX**, comenzaron a aparecer salones de té en hoteles lujosos, confiterías céntricas y tiendas por departamentos de las grandes urbes.

En **Buenos Aires**, uno de los primeros espacios públicos en ofrecer el tradicional té de la tarde fue el **Plaza Hotel** (inaugurado en 1909), que siguiendo el modelo de los grandes hoteles europeos servía *afternoon tea* en su confitería para huéspedes distinguidos y la sociedad porteña. Pocos años después, en 1914, la legendaria tienda inglesa **Harrods** abrió su sucursal en Buenos Aires –la única fuera de Londres– e instaló un espléndido salón de té en su último piso. Aquella *Harrods Tea Room* se volvió **punto de encuentro de la aristocracia porteña**: las damas de alta sociedad acudían a tomar el té con pastelillos tras una jornada de compras, mientras sus maridos aprovechaban la barbería de lujo en el mismo edificio. Según testimonios de la época, “*toda la alta sociedad argentina tomaba el té en Harrods; era algo muy paquete*”, recordaba una habitué



de los años 1930. En el gran salón adornado con orquesta en vivo, los mozos servían **cream tea** (té con leche y crema) en vajilla importada de Wedgwood, y los porteros con librea abrían las puertas a las familias patricias que llegaban en coche. La propia **Eva Perón** solía frecuentar el té de Harrods en los 1940s, señal de que el ritual trascendía a todo aquel que buscara un aire de distinción.

Otro almacén famoso, **Gath & Chaves**, también contaba con salón de té para sus clientas en las primeras décadas del siglo XX, antes de fusionarse con Harrods en 1922. Las confiterías tradicionales de Buenos Aires igualmente ofrecieron la *hora del té*: la **Confitería del Molino** (frente al Congreso, fundada en 1916) era célebre por sus masas finas servidas a las cinco, y la Confitería **Richmond** sobre calle Florida (1917) albergó tertulias literarias regadas con tazas de té. En la **década de 1930**, con la influencia francesa, abrió sus puertas el elegantísimo **Alvear Palace Hotel** en Recoleta, cuyo salón L'Orangerie hasta hoy mantiene el servicio de **Afternoon Tea** con escones tibios, pâtisserie y una copa de espumante. Este tipo de escenarios se consolidaron como **lugares emblemáticos para “tomar el té” en Buenos Aires**, tradición que pervive como experiencia refinada para ocasiones especiales.

Servicio de té en un emblemático salón de Buenos Aires en la actualidad. La tradición del “té de las cinco” se mantiene viva en hoteles como el Alvear Palace y sitios históricos, ofreciendo delicadas combinaciones de pastelería dulce y salada junto a finos blends de té.

En otras capitales latinoamericanas se dio un desarrollo similar. En **Santiago de Chile**, por ejemplo, proliferaron en el siglo XX los **salones de té** en barrios céntricos, frecuentados inicialmente por señoras de la élite para sus tertulias vespertinas. Lugares como el tradicional **Café Colón** o el **Hotel Crillón** servían tés con pasteles donde se reunía la alta sociedad santiaguina. Con el tiempo, este hábito se hizo tan común que incluso en hogares modestos chilenos la “once” con té se volvió cotidiana. En **Lima (Perú)**, clubs privados como el **Club Nacional** o el **Country Club Hotel** en los años 1920-30 incluían el té en sus servicios, influenciados por la presencia de diplomáticos británicos y la moda internacional. Ciudad de



México, hacia mitad del siglo XX, contó con elegantes salones de té en hoteles como el **Hotel Geneve** o en tiendas como **El Palacio de Hierro**, donde damas capitalinas degustaban tés mezclados con canela y acompañados de pan dulce local. Incluso en ciudades pequeñas con colonias europeas surgieron espacios peculiares: en la colonia galesa de **Gaimán** (Chubut, Patagonia argentina), los descendientes de inmigrantes británicos establecieron **casas de té galesas** desde mediados de siglo XX, rescatando la tradición de sus ancestros. Estas casas –como la **Ty Gwyn**, fundada en 1974– sirven hasta hoy tés al estilo galés con torta negra y scones caseros, y se han convertido en atracción cultural y turística de la región.

Además de los establecimientos comerciales, muchos clubes sociales exclusivos incorporaron la hora del té. En Buenos Aires, el **Jockey Club** y el **Club del Progreso** ya a principios del siglo XX ofrecían a sus socios salones donde se servía té por las tardes con fina pastelería. Tomar el té en esos ámbitos era un acto casi ceremonial: simbolizaba pertenencia a la alta sociedad y ofrecía un espacio semi-público donde las mujeres de la élite podían sociabilizar (en épocas en que otros ámbitos públicos les eran vedados). De hecho, el fenómeno de las “**tardes de té**” fue importante en la **emancipación social femenina**: los salones de té fueron de los primeros espacios respetables donde las mujeres podían acudir sin chaperón, conversar libremente y hasta organizar eventos benéficos, todo bajo la apariencia inocua de compartir una merienda.

Vajilla y cultura material del té: de la porcelana china a Porcelana Tsuji

El ritual del té no sólo trajo nuevos hábitos sino también un rico **aparato material**: juegos de té, tazas, teteras y demás utensilios especializados. La historia de la vajilla de té en Latinoamérica refleja conexiones globales y desarrollos locales. En la época colonial y decimonónica, casi toda la vajilla fina era **importada**. Las familias de Bs As traían su porcelana de Europa o Asia, pues poseer porcelana era símbolo de estatus. Desde el siglo XVII, la **porcelana china** –apodada “oro blanco”– había fascinado a las élites occidentales por su blancura, delicadeza y resistencia. Numerosas piezas orientales llegaron a América vía el comercio de la plata: por ejemplo, las



ciudades virreinales de México y Lima recibían porcelana azul y blanca de Jingdezhen adaptada al gusto español.

En el Río de la Plata colonial, llegaron menos cargamentos directos, pero igualmente a inicios del siglo XIX encontramos servicios orientales en manos de próceres locales. Un caso notable es el **juego de té de porcelana china del General Justo José de Urquiza** (presidente argentino entre 1854-60): este conjunto, obsequiado a su esposa Dolores Costa, ostentaba sus iniciales en dorado (“*DC de U*”) y escenas pintadas de temática china. Dicho juego –hoy preservado en el Palacio San José como pieza de museo– demuestra el prestigio asociado a la porcelana: se usaba sólo en ocasiones especiales y el resto del tiempo se exhibía en vitrinas, como indicio de refinamiento cultural.

Paralelamente a la porcelana oriental, en el siglo XIX comenzó a llegar vajilla europea de alta calidad. Inglaterra, tras descubrir el secreto de la porcelana a inicios de 1700, desarrolló industrias como Wedgwood, Royal Doulton y demás, cuyos productos inundaron los mercados mundiales. La aristocracia latinoamericana de fines del XIX importaba **vajilla inglesa y francesa** para sus mesas de té. Por ejemplo, la tienda Harrods Buenos Aires se enorgullecía de vender “vajilla de porcelana inglesa” entre su surtido de artículos elegantes. Asimismo, familias adineradas encargaban juegos de té personalizados a fábricas europeas (algunas incluso con escudos o monogramas familiares). La estética de estas vajillas solía seguir las modas victorianas o eduardianas: motivos florales, dorados, escenas románticas o **chinoiseries** (motivos orientales reinterpretados) eran comunes en los juegos de té usados por la alta sociedad rioplatense. Muchas piezas europeas antiguas terminaron donadas con el tiempo a museos de arte decorativo en la región, donde aún hoy se exhiben como testimonio de aquellas costumbres.

No fue sino hasta mediados del siglo **XX** que Latinoamérica desarrolló su **propia producción de porcelana fina**. En Argentina, las políticas de industrialización por sustitución de importaciones (décadas de 1940-50) estimularon la creación de fábricas locales de cerámica y porcelana. Hasta entonces, existían manufactureras de loza y cerámica (ej. Lozalito, Boulogne, etc.), pero no de



verdadera porcelana de alta temperatura. El hito llegó en **1952**, cuando el empresario japonés **Saijiro Tsuji** fundó en Buenos Aires la **primera fábrica nacional de porcelana fina**. Tsuji, inmigrante llegado en 1921, concretó su sueño tras la Segunda Guerra Mundial: con capital argentino y know-how japonés, inauguró Porcelana **Tsuji** en Ministro Rivadavia (prov. de Buenos Aires), trayendo incluso técnicos ceramistas desde Japón para entrenar al personal local. La marca Tsuji rápidamente se convirtió en sinónimo de calidad y lujo: sus finísimas tazas blancas con filo dorado pasaron a ser *el* regalo de bodas por excelencia en los años 60-70. Un juego de té Tsuji era símbolo de estatus en la nueva clase media ascendente y entre las familias tradicionales que por fin podían adquirir porcelana “hecha en Argentina”.

Casi simultáneamente a Tsuji, surgió también en 1953 la fábrica **Porcelanas Verbano** (establecida en Capitán Sarmiento por inversores ítalo-argentinos), de modo que **entre 1952 y 1953 Argentina estrenó sus dos primeras empresas de porcelana nacional**. Estas compañías ofrecieron por primera vez vajilla de té local de alta calidad, con diseños que iban desde los clásicos motivos de flores y pájaros hasta patrones adaptados al gusto argentino. La porcelana fina dejó de ser privilegio exclusivo de importación y se volvió más accesible para la creciente clase media de la posguerra. Durante unos treinta años, la industria local de loza y porcelana floreció, abasteciendo tanto el mercado interno como exportando a países vecinos. Porcelana Tsuji se consolidó como **fábrica emblemática**, hasta el punto de recibir visitas ilustres como la del entonces Príncipe Akihito de Japón en 1967, maravillado de encontrar en Argentina una empresa fundada por un japonés que encarnaba un puente cultural.

En otras naciones latinoamericanas también existieron fabricantes, aunque de menor escala –por ejemplo, en México destacaron las porcelanas decorativas de la **Talavera de Puebla** (que, si bien es loza estannífera, cumplió función similar), y en Brasil la firma **Schmidt** y otras produjeron porcelana en la segunda mitad del siglo XX aprovechando su tradición ceramista.

En suma, la historia de la vajilla de té en Latinoamérica va de la mano con la historia social del té mismo: desde las **tazas orientales sin asa** que llegaron en galeones a las costas de Nueva



España en el 1700, pasando por los delicados juegos europeos decimonónicos exhibidos en las vitrinas de damas decentes, hasta la consolidación de una **producción local de porcelana** que democratizó el acceso a estos objetos de lujo cotidiano. Cada taza, tetera y cuchara de plata cuenta una historia de intercambio cultural –de cómo Oriente y Occidente, y luego las naciones jóvenes de América, se conectaron a través de una sencilla infusión. Y es que el hábito de “tomar el té” en Argentina y Latinoamérica encierra dimensiones **antropológicas, históricas y sociales**: fue al mismo tiempo un símbolo de prestigio imitando a Europa, un catalizador de sociabilidad (particularmente femenina), una práctica ligada a ciertas franjas horarias (la merienda, la *sobremesa*), e incluso un motor de pequeñas economías regionales (como Misiones con sus plantaciones). Hoy, con el auge de la cultura del té a nivel mundial, la región vive un renovado interés por esta bebida milenaria. Pero comprender su recorrido histórico –desde aquel primer sorbo elitista hasta la colorida mesa de té latinoamericana actual– nos permite apreciar la rica herencia que cada taza de té representa.

Bibliografía



- Balmaceda, Daniel (2021). “Tomar el té en Buenos Aires: una frase considerada elitista y el presidente argentino que lo popularizó en encuentros políticos”. **La Nación** (2/11/2021).
- Iida, Cecilia (2022). “De la China a la Argentina: Las porcelanas y la construcción identitaria en los albores de la nación”. **Museo Nac. de Arte Oriental (Argentina)**.
- Hayashi, Yuri (s/f). “A história do chá no Brasil”. **Chá Dō Blog (Brasil)**.
- Ikeda, Paula (2024). “Llegó desde Japón: abrió la primera fábrica de porcelana argentina y su apellido se convirtió en sinónimo de lujo”. **La Nación** (8/5/2024).
- **Cadena3** (2023). “Tres lugares con historia para tomar el té en Buenos Aires” (10/04/2023)
- **Independent (UK)** (2003). “The ‘other’ Harrods shows Argentina is in recovery” (14/04/2003)
- **Wikipedia** en español. “Cultura chilena del té” (consultado 2025).
- **Huellas de Buenos Aires** (2014). “Papá Noel sólo atendía en Tiendas Harrods”, Blog histórico