



Historia del té galés: de sus orígenes en Gales a su legado en la Patagonia argentina

Introducción

El **té galés** hace referencia a la tradición de consumir té acompañándolo con repostería casera al estilo de Gales. Se trata de una práctica cultural que tiene sus raíces en la adopción del té en Gran Bretaña y que, tras ser llevada por colonos galeses a nuevos destinos, se convirtió en un símbolo identitario especialmente en la Patagonia argentina[1][2]. A continuación se detalla su evolución histórica: desde cómo llegó el té a Gales, su papel en la vida social galesa, hasta la manera en que los inmigrantes galeses difundieron esta costumbre por el mundo –sobre todo en Argentina–, adaptándola a nuevas realidades sin perder su esencia comunitaria.

Orígenes del té en Gales

El consumo de té en Gales comenzó como parte del auge del té en todo el Reino Unido durante los siglos XVII y XVIII. El té, originario de China y otras partes de Asia, fue introducido en Europa por comerciantes portugueses y holandeses en el siglo XVII, y pronto se puso de moda en Inglaterra. Para el siglo XVIII, el té se había vuelto un artículo de consumo popular en Gran Bretaña, incluyendo Gales[3][4]. Inicialmente era un producto caro sujeto a impuestos altos, lo que incluso llevó a que en las costas de Gales se practicara el contrabando de té, al igual que sucedía en otras regiones británicas, para satisfacer la demanda local de esta infusión. Con la reducción de impuestos a finales del siglo XVIII, el té se hizo más accesible y entró de lleno en los hogares galeses de todas las clases sociales.

Durante el siglo XIX, Gales vivió el auge de los movimientos de *temperancia* (templanza) y metodistas, que promovían la sustitución del alcohol por bebidas no alcohólicas en la vida social. En ese contexto cultural, el té adquirió un valor especial como bebida **“respetable” y familiar**, hasta el punto de desplazar a la cerveza en muchas reuniones sociales. Por ejemplo, a mediados del siglo XIX ya era común celebrar bodas o eventos comunitarios con **fiestas de té** en lugar de banquetes con alcohol, reflejando la influencia de la moral victoriana y la predilección galesa por el té[3][5]. Estas “tertulias de té” se convirtieron en parte integral de la vida cotidiana: se servía té caliente con leche (*al estilo inglés*) acompañado de pan, mantequilla y repostería casera en momentos de convivencia familiar y comunitaria[6].

El té en la cultura galesa y su diáspora

Para los galeses del siglo XIX, el té no solo era una bebida cotidiana sino también un elemento central de la sociabilidad y la vida religiosa. Surgió una tradición conocida como **“Te Bach”** (que en galés significa “pequeño té”), que consistía en compartir una merienda de té con pasteles después de eventos comunitarios, especialmente tras los servicios religiosos dominicales o los célebres festivales de canto galés. En las capillas protestantes



de Gales era habitual que, al terminar el culto, los fieles se congregaran a beber té y compartir algo de comer, fortaleciendo lazos de comunidad[7][8]. Estas reuniones sencillas alrededor del té simbolizaban la hospitalidad y la moral familiar propia de la cultura galesa victoriana.

Cuando los galeses comenzaron a emigrar durante el siglo XIX hacia distintos rincones del mundo, llevaron consigo este *habitus* del té. Comunidades galesas establecidas en **Estados Unidos, Canadá, Australia y otros países** continuaron practicando sus *tea meetings* y *gymanfa ganu* (festivales de himnos) seguidos de una taza de té compartida entre compatriotas[7]. Por ejemplo, las iglesias galesas fundadas en América del Norte mantenían la costumbre de servir un *Te Bach* tras los eventos religiosos o culturales, con té y los infaltables panes dulces como el **bara brith** (pan de frutas típico galés) y bizcochos tradicionales[7]. En esencia, el té se convirtió en un **símbolo portátil de la identidad galesa**, un ritual cotidiano que reafirmaba su cultura en la diáspora. Sin embargo, en ningún lugar fuera de Gales esta tradición cobraría tanta fuerza y singularidad como en la Patagonia argentina, donde los colonos galeses lograron preservar –e incluso reinventar– la ceremonia del té como una marca distintiva de su comunidad.

Llegada de los colonos galeses a Patagonia

El capítulo más destacado de la diáspora galesa se dio en la Patagonia, Argentina. En 1865, un grupo de 153 pioneros galeses zarpó en el velero **Mimosa** desde Liverpool con el sueño de fundar “una Nueva Gales” en América, donde pudieran vivir conforme a su lengua y tradiciones bajo soberanía argentina[9][10]. Tras dos meses de travesía, aquellos hombres, mujeres y niños desembarcaron el **28 de julio de 1865** en la costa del actual Chubut, hecho que se conmemora hasta hoy como el *Día del Desembarco*[9][11]. Los primeros tiempos fueron muy duros: enfrentaron un entorno árido, falta de alimentos e incluso tuvieron que refugiarse en cuevas costeras al llegar[12]. No obstante, fundaron las primeras localidades (Rawson, luego Gaiman en 1874, Trelew en 1886, Trevelin en 1889, entre otras) y establecieron una coexistencia mayormente pacífica con los pueblos indígenas tehuelches de la región[13][14]. Con esfuerzo comunitario, los galeses construyeron canales de riego en el Valle del Río Chubut –introduciendo la agricultura de regadío en la zona– y lograron hacer florecer pueblos en esas tierras patagónicas[15][16].

En medio de aquellas adversidades, la cultura galesa fue un sostén fundamental para la colonia. Levantaron **capillas** antes que nada (la primera, en 1876) para practicar su fe protestante, y esas capillas no solo cumplían un rol religioso sino también social[17]. Igual que en Gales, cada domingo tras el culto religioso las familias colonas se reunían para compartir comida y bebida. A falta de pubs o salones, el **salón contiguo a la capilla (vestry)** se convertía en el punto de encuentro comunitario, donde cada familia aportaba algo para el **té comunitario**: pan casero, algún pastel o dulces elaborados con lo poco que tenían[18][8]. Así, **tomar el té en comunidad** se volvió una institución dentro de la incipiente sociedad galesa patagónica. Aquellos encuentros dominicales alrededor de una mesa improvisada –incluso al aire libre, sobre mantas extendidas en el suelo de la capilla o en un patio– eran momentos de cohesión que ayudaban a sobrellevar la dureza de la vida en la colonia[19][20]. Como recuerda la dueña de una tradicional casa de té patagónica, los



primeros colonos “todos los domingos se juntaban en la capilla donde cantaban... Entonces cada familia llevaba su receta y así armaban todo un té... y compartían las recetas como ahora”[19].

Adaptación de la tradición del té en Patagonia

En la **colonia galesa de Chubut**, el té se mantuvo como la bebida predilecta, pero adaptado a las condiciones locales. Conseguir té negro (importado desde la lejana India o China) en esos primeros años aislados no siempre era sencillo; los colonos dependían de esporádicas provisiones llegadas vía Buenos Aires o intercambios con otros colonos británicos. De hecho, hay registros que indican que los galeses llegaron a **intercambiar yerba mate** (infusión autóctona sudamericana) con los tehuelches, entregando elementos como harina o té a cambio de cuero, plumas y otros productos locales[21]. La yerba mate –considerada “una forma de té” local– les servía para negociar con los indígenas e incluso pudo ser consumida como sustituto cuando escaseaba el té negro[21]. Sin embargo, en cuanto les fue posible, los galeses mantuvieron su preferencia por el **tradicional té negro británico**, servido caliente y con leche, para mantener viva la costumbre de su tierra[6].



Un ejemplo de la creatividad con que los colonos adaptaron su herencia culinaria es la famosa **torta negra galesa**. En Gales existía desde antaño el *bara brith*, un pan dulce “moteado” con frutas secas que se servía en rebanadas durante el té de la tarde[22]. Al llegar a Patagonia, la falta de algunos ingredientes obligó a improvisar: las recetas familiares se modificaron dando origen a una variante más densa y oscura, rica en frutos secos, apta para conservarse por largos períodos. Así nació la *torta negra* tal como se la conoce en Chubut, una versión local del *bara brith* que **duraba meses sin echarse a perder**



–ideal para viajes o para épocas de escasez–[22]. Esta torta resistente, repleta de frutas y especias, se volvió la pieza central de la mesa de té patagónica y con los años también pasó a usarse en ocasiones especiales (por ejemplo, es tradición en Chubut que el piso principal de las tortas de boda sea de torta negra, por su simbólica perdurabilidad)[23]. Junto a ella, las familias preparaban otras **recetas transmitidas de generación en generación**: pan casero para untar con manteca (mantequilla) salada, scones, tartas de manzana, de crema, de nuez, mermeladas caseras de frutas locales (ruibarbo, moras, etc.) y todo aquello que la ingeniosidad y la tempora-da permitieran[24][25]. Estos manjares, frutos del trabajo en la chacra y de las viejas recetas galesas, adornaban la mesa del té como un banquete humilde pero significativo.

Cabe destacar que la **ceremonia del “té galés” tal como se desarrolló en Patagonia es, en buena medida, una creación de los colonos en el exilio**. En la propia Gales del siglo XIX, aunque el té de la tarde era común, no existía exactamente una “ceremonia” ritualizada con tortas específicas como la que surgió en Chubut[8]. Fue la situación particular de la colonia –aislada geográficamente, con una comunidad pequeña aferrada a sus costumbres para sobrevivir culturalmente– lo que transformó el sencillo *tea time* británico en un **rito colectivo de identidad**. Cada reunión de té en las capillas patagónicas era una afirmación de la perseverancia galesa: alrededor de una tetera humeante y una mesa improvisada, los pioneros revitalizaban su sentido de pertenencia y transmitían a sus hijos la lengua y los sabores de “yr hen wlad” (la vieja patria).

Del salón de la capilla a las casas de té: legado en la actualidad



La tradicional mesa del té galés patagónico, con té negro servido en loza antigua, acompañado por la infaltable torta negra galesa (derecha) y otras delicias caseras como scones, pan con manteca y dulces. Esta abundante merienda, nacida en reuniones familiares, hoy se ofrece al público en las casas de té de Chubut.

Con el paso de las décadas, la comunidad galesa de Chubut se integró a la sociedad argentina manteniendo a la vez vivas muchas de sus tradiciones. El hábito diario de tomar



té en familia persistió en cada hogar galés del valle, y las reuniones comunitarias siguieron realizándose en torno a las capillas y fechas especiales. Cada **28 de julio**, aniversario del desembarco, se recrea el antiguo té comunal: aún en la actualidad, las capillas de Gaiman, Trelew, Trevelin y otros enclaves galeses abren sus puertas ese día para servir un té con tortas a todos los vecinos, rememorando la fraternidad de los primeros colonos[18][26]. El *té galés* pasó a ser considerado parte esencial de la **gastronomía chubutense**, un “complemento esencial” de la identidad regional[26][25]. Se consume típicamente a las 4 de la tarde (igual que el té británico tradicional) y siempre **acompañado de productos caseros** que mezclan la herencia galesa y las influencias locales[27]. De hecho, junto a la torta negra y los scones hoy es común encontrar en la mesa de té patagónica algunos añadidos criollos –como la *torta de dulce de leche* o los sándwiches de miga– sin que ello opaque la impronta celta de la ceremonia[28]. Este sincretismo culinario muestra cómo la tradición se ha adaptado al paladar argentino con el tiempo.

A partir de la segunda mitad del siglo XX, el té galés trascendió del ámbito privado y comunitario para convertirse también en **atractivo turístico**. En la década de 1970 abrieron las primeras **casas de té galesas** comerciales en Chubut, iniciando una nueva etapa: familias descendientes de colonos comenzaron a ofrecer formalmente el servicio de té a visitantes, especialmente aprovechando el flujo de turistas que llegaban a Puerto Madryn para el avistaje de ballenas y recorrían luego el valle[29][30]. La pionera fue la casa de *Ty Gwyn* en Gaiman, inaugurada en 1974 por descendientes directos de aquellos colonos fundadores[31][32]. Su creador, el señor Carlos A. Sánchez (bisnieto del reverendo Abraham Matthews, uno de los primeros colonos llegados en el Mimosa), tuvo la visión de que los turistas disfrutarían de una auténtica merienda galesa tras las excursiones –y no se equivocó[31]. Desde entonces, las *casas de té* proliferaron en Gaiman (hoy existen varias, como Ty Gwyn, Plas y Coed, Ty Te Caerdydd, entre otras) y también en Trevelin y Esquel, volviéndose una **atracción emblemática** de la región[25]. Estos salones, decorados con mobiliario antiguo, fotografías de antepasados y artesanías galesas, permiten a los visitantes “hacer una pausa para conectar, conocer y vivenciar la cultura galesa” a través de su gastronomía tradicional[33][34]. Las mesas rebosan de teteras de porcelana enfundadas en tejidos de lana (los clásicos *tea cosies*), y una abundancia de tortas y panes caseros servidos *a la usanza de los pioneros*[35][24]. La experiencia es deliberadamente **envolvente y pintoresca**, con melodías celtas sonando de fondo y anfitriones orgullosos de relatar la historia detrás de cada receta[35][36].



Paradójicamente, la popularidad turística trajo también algunos **desafíos y tensiones**. Antropólogos señalan que hoy el *té galés* en el valle del Chubut cumple una doble función: por un lado es un recurso económico-turístico, y por otro un vehículo de afirmación identitaria para los galeses patagónicos[1][37]. No siempre es fácil equilibrar ambos aspectos. Tras la visita de la Princesa **Diana de Gales (Lady Di)** a una casa de té de Gaiman en 1995 –evento que tuvo enorme repercusión mediática–, aumentó la afluencia de turistas curiosos y la difusión de un imaginario algo romántico/exótico del *té galés* en la prensa[11][38]. Algunos miembros de la colectividad galesa local sienten que la atención se centra más en anécdotas (como la taza de té que tomó Lady Di, que efectivamente se exhibe como reliquia turística[39]) que en la auténtica tradición y su significado para la comunidad[11][38]. De hecho, existe cierto recelo a “folklorizar” en exceso la costumbre: las familias custodias de la tradición enfatizan la **autenticidad y la continuidad histórica**, presentándose como herederas directas de los pioneros, mientras que la narrativa turística externa a veces simplifica todo al episodio de Lady Di o al encanto pintoresco de comer torta galesa en Patagonia[38]. Estas diferencias de enfoque han generado tensiones, pero a la vez mantienen vivo el debate sobre cómo gestionar y transmitir este patrimonio inmaterial.

ExpoArtTé de Puerto Madryn

Durante el mes de agosto se lleva a cabo el Circuito del Té de Puerto Madryn y la ExpoArTé. Este proyecto se inició de la mano de la Sommelier de Té Carolina Manfredi y su marca “il monde del cha- tea blends” en su afán de reunir su pasión por el mundo del té y poder mostrar la belleza de una parte de nuestra Patagonia Argentina en Puerto Madryn, Provincia de Chubut.

El evento se realiza una vez al año durante un mes completo en el que se promueven actividades educativas entorno a la bebida, el comercio especializado en dicha infusión tanto para la venta de productos como de servicios, cocineros y pasteleros que nos invitan a



degustar maridajes especiales y hasta artesanos que con sus manos crean la más variada vajilla para el té. Sumado a eso, la actividad turística que allí se desarrolla invita a todos a ser partícipes de disfrutar los paisajes que la naturaleza a cielo abierto nos ofrece.

El objetivo apunta hacia el fomento de la cultura, el comercio y el turismo en Madryn. Desde lo cultural, promovimos videos de profesionales y realizamos los fines de semana entrevistas en vivo con escuelas, productores, escritores, diseñadores de blends y hasta la historia de un salón de té con raíces galesas. Por el lado comercial, realizamos un catálogo digital con todas aquellas marcas que querían mostrar su producto, totalmente gratis para los participantes. El mismo se encuentra en formato descargable en el Instagram @circuitodeltemadryn. También se presentan diferentes propuestas en la ciudad para disfrutar de una tarde de té.

El té galés: cada 28 de julio se celebra el aniversario de la Ciudad de Puerto Madryn en homenaje a los primeros colonos galeses que arribaron a las costas sur de dicha Ciudad en el año 1865 a bordo del Velero Mimosa. Aquellos, se encontraron en una tierra árida lejos de la soñada pampa húmeda que les habían prometido. Tuvieron mucho trabajo y se encontraron obligados a adaptarse a la situación. Así también, tuvieron que readaptar sus recetas conforme a los ingredientes que esta nueva tierra les ofrecía. Pero ellos traían consigo la cultura de beber té negro y era algo que no les faltaba, por eso sus reuniones siempre rondan en base a un tradicional té negro y pastelería muy típica. Eso es el té gales y ese es nuestro legado. Si vas por Puerto Madryn te recomendamos ir a la Casa de Té de Carolina Manfredi *Il-Monde Cha*

Conclusiones

La historia del té galés es un ejemplo fascinante de cómo una costumbre cotidiana –beber té con dulces– puede convertirse en un **símbolo cultural transnacional**. Nacido de la convergencia entre la tradición británica del *afternoon tea* y la idiosincrasia galesa (marcada por la religiosidad, la templanza y la vida comunitaria), el té arraigó profundamente en Gales durante el siglo XIX. Luego viajó en las maletas de los migrantes galeses para echar raíces en tierras lejanas. En la Patagonia argentina, esta práctica adquirió nuevas dimensiones: fue sustento moral en los años difíciles de la colonia, se adaptó creativamente a la realidad local (forjando novedades culinarias como la torta negra) y evolucionó de rito familiar a atractivo turístico sin perder su esencia. Hoy, más de 150 años después, **el té galés sigue siendo servido con “sabor a historia”** en cada mesa patagónica que ofrece una tetera humeante con scones y torta negra[36][40]. Lejos de ser un simple vestigio, se mantiene como una tradición **viva**, celebrada en los hogares, las capillas y las casas de té, recordando la resiliencia de aquellos colonos que llevaron sus costumbres al confín del mundo. En palabras de los propios descendientes, al sentarse a tomar el té están honrando “la esencia de sus antepasados”[41][42] –un legado cultural que, a través de cada sorbo y cada receta transmitida, sigue uniendo pasado y presente en la mesa. Esta tradición abrió el camino para que hoy Puerto Madryn tenga una ExpoArtTé dirigida por la Dra Carolina Manfredi sommelier de té



[1] [11] [29] [37] [38] Tensiones turístico-patrimoniales en torno al té galés en el valle inferior del río Chubut

https://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1850-275X2024000100103&lang=es

[2] [19] [20] [41] [42] La casa de té patagónica que, desde hace 43 años, mantiene viva la tradición familiar galesa en Chubut - ADNSUR

https://www.adnsur.com.ar/especiales/la-casa-de-te-patagonica-que--desde-hace-43-anos--mantiene-viva-la-tradicion-familiar-galesa-en-chubut_a68877b53835f55b9245e972c

[3] [4] [5] gwledd de – tea parties | Early Tourists in Wales

<https://sublimewales.wordpress.com/material-culture/customs/bidding/the-bidding-feast/gwledd-de-tea-parties/>

[6] A 155 años de la llegada de los colonos galeses a la Patagonia

<https://www.diarioandino.com.ar/noticias/2020/07/28/216639-a-155-anos-de-la-llegada-de-los-colonos-galeses-a-la-patagonia>

[7] St David, the patron saint of Wales

<https://www.historic-uk.com/HistoryUK/HistoryofWales/St-David-Patron-Saint-of-Wales/>

[8] [9] [10] [12] [17] [28] [30] [31] [32] [40] [43] Página/12 :: turismo

<https://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/turismo/9-3132-2015-07-26.html>

[13] [14] [15] [16] [25] [26] [27] [39] Colonización galesa en Argentina - Wikipedia, la enciclopedia libre

https://es.wikipedia.org/wiki/Colonizaci%C3%B3n_galesa_en_Argentina

[18] [22] [23] [24] [33] [34] [35] [36] Compartiendo el Ritual del Té Galés - Chubut Patagonia Argentina

<https://chubutpatagonia.gob.ar/experiencia/compartiendo-el-ritual-del-te-gales/>

[21] CUP_JGH_1800023 446..468

<https://dl1.cuni.cz/mod/resource/view.php?id=512916>