



Tradición emergente contemporánea

Teh C Peng “Special” (Sarawak, Malasia)

Historia, lugar, técnica y contexto



Qué es y qué significa el nombre

Bebida helada en **tres capas visibles**: sirope denso de **azúcar de palma** (en Sarawak, *gula apong*), **leche evaporada** y **té negro**. La separación se logra por **diferencias de densidad**; se sirve en vaso con hielo. En malayo-hokkien, *teh* = té, *C* alude al uso de **leche evaporada “Carnation”**, y *peng* = **con hielo**. Es un icono contemporáneo de Sarawak.

Dónde y cuándo surge

Origen local más aceptado: área de **Kuching**, en el **7th Mile Bazaar (Kota Sentosa)**, concretamente el **Fresh Food Court**, de donde se popularizó a todo Sarawak y luego a la Malasia peninsular. (La oficina turística de Sarawak lo recoge así.)

- **Fecha aproximada**: no hay año único y verificable. Las menciones más tempranas en la web malasia (viajeros/food blogs) ya lo dan por famoso en **2009**; eso sugiere **2000s** como década de difusión. (La propia fuente admite “cronología incierta”).
- **Atribución personal (no oficial)**: algunas crónicas gastronómicas señalan a “**Ah Ching** / 亚进” como primer vendedor en el mercado de 7th Mile, hoy activo en **Fresh Three Layer Food Court**. Es un **testimonio periodístico**, no un registro académico

Cómo se prepara (principio y práctica)

1. **Sirope** de *gula apong* (azúcar de palma de **nipa**, *Nypa fruticans*), más denso, que se asienta en el fondo.
2. **Leche evaporada** (capa intermedia).
3. **Té negro** caliente/templado por encima; el vaso se completa con hielo. Antes de beber se **mezcla** (con cuchara o agitando) para unificar dulzor y astringencia. Variantes modernas añaden **pandan** (verde) o **cincau** (gel de hierbas) creando 4–5 capas.



Sobre el *gula apong*

Es un azúcar elaborado con la **savia de la palma de nipa** (manglar costero de Borneo). Se hierva y concentra durante horas; en Sarawak tiene fuerte arraigo comunitario y valor identitario. (No confundir con *gula melaka*, de cocotero, más común en la península).

Contexto cultural y difusión

La bebida nace y se consolida en el **ecosistema de kopitiams** (cafés populares) de Kuching y se convierte en “**orgullo local**”; desde ahí se **exporta** a otras regiones y cadenas, con versiones más dulces o estilizadas. Hoy se vende de forma ubicua en Sarawak y está presente en ciudades malayas y puntos internacionales.

Diferencias con el “té de siete colores” (Bangladesh)

- **Sarawak (Teh C Peng Special):** 3 capas, bebida **helada**, capas definidas por **sirope de palma + leche evaporada + té negro**. Se mezcla antes de tomar.
- **Bangladesh (Seven-colour tea):** 7–10 capas de **varias infusiones de té** (sin hielo), con densidades moduladas; es una **invención distinta** y más “performativa”.
(Comparación útil para sala; ver fuentes previas sobre Bangladesh que ya trabajamos).

Bibliografía

- **Sarawak Tourism Board** – nota divulgativa oficial: definición del nombre y **origen en Fresh Food Court, 7th Mile, Kuching**. Base institucional.
- **Malaysia-Asia (2009)** – una de las **primeras crónicas** en línea; reconoce **popularidad previa y cronología incierta**, y el foco en 7th Mile/Taman Sentosa. Útil para fechar la difusión.
- **JohorKaki (2024)** – crónica de campo en Kuching: atribución a “**Ah Ching / 亚进**” en 7th Mile Market y continuidad en Fresh Three Layer Food Court; describe **cómo se bebe** (mezclar). Tratar como **testimonio periodístico**.
- **Wandercooks (2021)** – ficha técnica de ingredientes y capas; utilizar **con prudencia** como apoyo culinario.
- **Slow Food Ark of Taste – Gula Apong** – ficha sobre el **azúcar de palma de nipa** (origen, especie, territorio), válida para el **contexto del ingrediente**.
- **SBS Food (2019)** – artículo explicativo que **distingue gula apong (nipa)** de **gula melaka (coco)**. Buen respaldo divulgativo.