

MIJOLOGÍA APLICADA

Lapsang Souchong

Vol. 01

Agosto 26

Mijología

(mi.jo.lo.gí.a) s. f.

Etim. Voz formada por la unión de mijo, expresión afectiva de cercanía utilizada en diversos países de Latinoamérica, y el elemento compositivo -logía, del griego -λογία (logía), «estudio», «tratado» o «disciplina».

1. Disciplina que estudia el aprendizaje continuo como un proceso de intercambio de conocimientos, experiencias y perspectivas entre aprendices permanentes.
2. Enfoque basado en la idea de que toda persona puede ser, simultáneamente, maestro y aprendiz, independientemente de su edad, experiencia, posición o especialización.

Índice

Página 03

Carta del editor

Página 05

Nos hubiera bastado

Página 06

¿Qué es el Lapsang Souchong y qué lo hace especial?

Página 07

¿Qué hace que un Lapsang sea auténtico?

Página 9

¿Qué hace falta para llegar a apreciarlo realmente?

Página 10

¿Qué deberían buscar los consumidores al momento de decidir dónde comprarlo?

Página 11

¿Evolución o tradición? ¿Existe realmente una elección?

Página 19

“La industria mundial del té no funciona gracias al romanticismo, sino al papeleo.”

Página 13

¿Está el comercio pidiendo a los productores que resuelvan problemas que los mercados importadores no están dispuestos a ayudar a financiar?

Página 14

¿Pueden coexistir la tradición y la sostenibilidad, o hay momentos en los que preservar el patrimonio implica replantearnos cómo practicamos ciertas tradiciones?

Página 14

¿Cuál es tu Sabiduría del Té?

Página 17

Glosario

Página 18

Bibliografía

Carta del editor

Hace exactamente un año, al recibir una Sabiduría del Té, me fueron entregadas estas palabras:

“El propósito debe ser integral. Se trata de alcanzar una comprensión lo más completa posible de aquello que estamos explorando, aprendiendo o experimentando. Para ello, no basta con abordar los aspectos técnicos o intelectuales; también hay que involucrar los sentidos, tanto desde la percepción consciente como desde aquella respuesta sensorial que surge de manera espontánea. Y no se trata únicamente de reconocer cómo algo nos hace sentir o cuál es nuestra reacción ante ello; también es necesario tomar cierta distancia y observarlo más allá de nuestra propia experiencia.”

Y junto a ellas, otras que con el tiempo he llegado a comprender de una manera distinta:

“No quiero que tu camino con el té sea igual al mío. Tampoco tendría sentido que lo fuera. Tu recorrido debe ser propio, construido a partir de tus experiencias, tus preguntas, tus descubrimientos y tu propia manera de relacionarte con el té.”

Este volumen de Mijología Aplicada, de una manera que no esperaba y que resulta profundamente gratificante, destila aquello que un día fue una Sabiduría del Té.

Aunque este volumen está dedicado al Lapsang Souchong (a su historia, su sabor, sus procesos y todo aquello que lo rodea), en lo personal me hizo recordar algo que quizá había olvidado: que el té no se cultiva únicamente en la tierra. También crece en todas aquellas personas que le han permitido echar raíces dentro de sí.

La planta, al final, no siempre es quien enseña. Muchas veces simplemente actúa como catalizadora.

Es el punto de encuentro entre las personas, sus experiencias, sus preguntas, sus errores y sus descubrimientos. Es aquello que nos permite sentarnos frente a alguien y comenzar una conversación que quizá termine hablando de algo mucho más grande que una hoja.

Y quizá ahí reside una de las cosas que más me atraen del té: que aquello que creemos estar estudiando no siempre es lo que realmente terminamos aprendiendo.

Alguna vez escuché por ahí una aseveración que, en aquel momento, me pareció casi irreal:

“La gente del té es gente buena.”

Nadie la refutó, aunque las expresiones de algunos parecían tener otros argumentos. He de admitir que, personalmente, mi posición se inclinaba más hacia la negativa.

Hoy, sin embargo, lo veo de otra manera.

No puedo decir que toda la gente del té sea gente buena. Sería demasiado sencillo, y probablemente demasiado ingenuo.

Pero sí tengo el placer de decir que, hasta ahora, todas las personas que han compartido conmigo su Sabiduría del Té lo han hecho con buenas intenciones.

Personas que, a través de una conversación, una taza, una pregunta o una historia, han dejado algo creciendo dentro de mí.

Tal vez por eso este volumen se siente como el umami.

Llena, pero deja un vacío.

Un vacío que no pide ser llenado, sino explorado.

Nos hubiera bastado

A pesar de no saber aun lo que depara este aniversario para los próximos invitados, he de decir que, si solo hubiera logrado reunir las voces de tres invitados: Ryan, Sam y, en esta ocasión, Vernon, me habría bastado. Porque en estas conversaciones, sin haberlo buscado y sin haberlo planeado de antemano, este aniversario ha conseguido destilar un tema tan sencillo como complejo: la cultura.

Mientras que con Ryan y Sam explorábamos el matcha, una bebida que ha recibido una cuota importante de atención, tanto entre quienes ya formaban parte de este mundo del té como entre quienes encontraron en él su primera puerta de entrada, con Vernon la conversación nos llevó hacia otro lugar.

Porque el mundo del té, precisamente por ser un mosaico, está compuesto por muchos otros té, cada uno con sus propias dificultades, historias y trascendencias. Y quizá ahí reside una de sus mayores riquezas: en que no estamos hablando de una cultura estática, sino de una cultura viva, que cambia, se adapta, se transforma y continúa construyéndose a través de las personas que la cultivan, la estudian y la comparten.

Hoy tenemos el placer de conocer a Vernon Harris

Vernon ha viajado a 84 países, ha vivido en nueve y habla seis idiomas, una trayectoria que también se refleja en la manera en que habla sobre el té. Hace cinco años se incorporó al comercio de té de especialidad, uniéndose a una de las compañías de té más grandes de China como proveedor para el sector de la hospitalidad. Como fabricante asociado, la empresa suministra té de hoja premium a más de 3,000 socios en toda China, cultivando y abasteciéndose de los seis tipos de té. Esta experiencia le permitió a Vernon tener un lugar privilegiado desde el cual observar cada eslabón de la cadena de suministro, desde la ladera donde se cultiva hasta la taza.

El año pasado llevó esa experiencia al Reino Unido y fundó [Sinovate](#), con un objetivo sencillo: acercar auténticos té chinos, cuidadosamente elaborados, a los consumidores británicos que buscan conocer el producto real. El Lapsang Souchong ocupa, apropiadamente, un lugar central dentro de su portafolio, ya que también es uno de los té más difíciles de introducir en el país debido al minucioso escrutinio al que lo someten las autoridades aduaneras del Reino Unido y la Unión Europea. El enfoque de Vernon ha sido construir relaciones directas con productores de confianza, de manera que la calidad y el cumplimiento de las normativas avancen de la mano, en lugar de convertirse en obstáculos entre sí.

Más allá del ámbito empresarial, Vernon se desempeña como Director de Educación en la junta directiva de la [European Specialty Tea Association \(ESTA\)](#), donde actualmente trabaja en el desarrollo de una nueva generación de programas educativos orientados a profundizar la manera en que los europeos comprenden y aprecian el té de especialidad.



“El condimento”

Me dio cierta tristeza descubrir que uno de los primeros resultados que aparecen en el buscador (al menos para mí) cuando introduces “Lapsang Souchong” corresponde a un artículo que habla de la belleza de este té principalmente por su capacidad de aportar sabor a la cocina y la pastelería.

Y sí, el Lapsang Souchong puede traer sabor a la vida de quien lo consume. Pero, como ocurre con tantas cosas en esta vida, creo que parte de su belleza también radica en comprenderlo: saber de dónde viene, cómo se hace, por qué sabe cómo sabe y qué historia hay detrás de aquello que llega a nuestra taza.

Por eso, lo primero que le pregunté a Vernon fue:

¿Qué es el Lapsang Souchong y qué lo hace especial?

Ya que muchas personas han escuchado hablar del Lapsang Souchong, pero pocas conocen su historia. ¿Qué es exactamente y qué lo hace tan especial?

Vernon lo explicó así:

"El Lapsang Souchong proviene de Tongmu, una pequeña zona enclavada en las montañas Wuyi, en la provincia de Fujian, ampliamente reconocida como la cuna del té negro, con una historia que se remonta hasta comienzos del siglo XVII, hacia el final de la dinastía Ming.

La historia de su origen tiene un poco de accidente y otro tanto de necesidad.

Durante un periodo de inestabilidad militar, los productores locales de té se encontraron con un lote de hojas recién cosechadas y sin tiempo suficiente para secarlas adecuadamente antes de que se echaran a perder. Su solución fue acelerar el proceso utilizando el calor de la madera de pino ardiendo.

El resultado fue algo completamente distinto a cualquier té que hubieran probado hasta entonces: ahumado, profundo y extrañamente cautivador.

Cuando llegó a Gran Bretaña, encontró admiradores casi de inmediato. Su carácter ahumado no resultó difícil de aceptar en un país ya acostumbrado a los arenques ahumados, el tocino y los quesos ahumados, y su popularidad no hizo más que crecer cuando se extendió la noticia de que la familia real también había desarrollado gusto por él.

A menudo se describe como una fogata en una taza: un intenso humo de pino acompañado de notas de malta, longan deshidratado, miel oscura y una ligera calidez que recuerda al whisky. Ya sea que termine convirtiéndose en uno de esos té que se vuelven favoritos para toda la vida o permanezca como un gusto adquirido, rara vez es un té que alguien olvida.

En resumen, conocimos a alguien cuya trayectoria le ha permitido recorrer y comprender cada eslabón de la cadena de suministro, y nos acercamos a un té que puede sentirse como una fogata en una taza, pero que algunos terminan reduciendo a poco más que un condimento.

Es por ello por lo que resulta imperativo detenernos a determinar qué entendemos realmente por autenticidad cuando hablamos de Lapsang Souchong; es decir,

¿Qué hace que un Lapsang sea auténtico?

¿La determina su origen, los métodos tradicionales de elaboración, su perfil de sabor o algo más?

Vernon nos señala que, en este caso, la autenticidad se sostiene sobre tres pilares, y los tres deben mantenerse firmes: **origen, elaboración y sabor.**

¿De dónde viene?

Un Lapsang Souchong genuino es originario de la aldea de Tong Mu, en las montañas Wuyi.

La región cuenta en China con el estatus de Indicación Geográfica Protegida, un tipo de reconocimiento legal similar al que reciben determinados vinos y quesos en Europa. Las propias montañas Wuyi, además, forman parte del Patrimonio Mundial de la UNESCO.

En Tong Mu Village existen aproximadamente 455 hectáreas dedicadas al cultivo de té, distribuidas entre 343 productores; para ponerlo en perspectiva, son poco más de 1,100 acres.

¿Cómo se elabora?

Las hojas se marchitan y posteriormente se ahúman sobre fuegos de madera de pino, tradicionalmente utilizando pino de Masson (*Pinus massoniana*).

Conseguir que el humo esté presente sin resultar abrumador es una habilidad que normalmente requiere años de práctica.

¿A qué sabe?

Un Lapsang Souchong bien elaborado equilibra el fragante humo del pino con el dulzor natural del propio té, acompañado de notas de malta, longan deshidratado y miel, y un final limpio.

Las versiones más económicas suelen recurrir a saborizantes de humo artificiales o a un ahumado excesivamente intenso, dando como resultado un perfil más plano y dominado por una sola nota.

Dicho de manera sencilla: un origen protegido, una elaboración honesta y un resultado naturalmente equilibrado. Si se elimina cualquiera de estos tres elementos, lo que queda ya no es del todo el producto auténtico.



Una conversación más allá de la taza

A partir de este punto, te invitamos a unirte a la conversación.

A continuación, encontrarás la entrevista en formato de preguntas y respuestas. Para facilitar la lectura, las preguntas estarán resaltadas en **negrita**, mientras que las respuestas corresponden a Vernon.

V: Vernon

La presente entrevista busca mantenerse lo más fiel y apegada posible a las respuestas originales. No obstante, como parte del proceso editorial, se han realizado algunos ajustes de estructura, orden y redacción con el propósito de facilitar la lectura y mantener la fluidez del texto, sin alterar el sentido de las ideas expresadas por Vernon.

Más que una simple recopilación de preguntas y respuestas, esta sección busca conservar la esencia de la conversación: sus reflexiones, matices y perspectivas sobre el Lapsang Souchong, su historia, su elaboración, su evolución y el futuro de esta tradición dentro de la cultura del té.

Acompáñanos en este intercambio de ideas.

El Lapsang Souchong suele describirse como un té que divide opiniones.

¿Qué hace falta para llegar a apreciarlo realmente?

¿Es cuestión de experiencia, curiosidad, contexto cultural o algo completamente distinto?

V: Hay algunas cosas que suelen coincidir antes de que alguien llegue a enamorarse realmente de este té.

Primero, cierta apertura hacia sabores que no siguen las reglas habituales del té negro.

El humo puede tomar por sorpresa a quienes lo prueban por primera vez, y en ocasiones lo hace con bastante intensidad.

Segundo, un poco de contexto ayuda. Cuando entiendes que el carácter ahumado es intencional, resultado de un verdadero trabajo artesanal y no de un accidente provocado por un procesamiento excesivo, el té empieza a tener más sentido.

Y entonces también se abre espacio para percibir todo lo que ocurre debajo de esa primera impresión.

Además, resulta ser un excelente acompañante para carnes ahumadas, quesos curados, alimentos a la parrilla y chocolate oscuro.

Tercero, al igual que el whisky o un buen espresso, es un té que recompensa la repetición.

La primera impresión puede ser intensa, más de una persona ha bromeado diciendo que sabe como “beber de un cenicero”, pero la familiaridad permite descubrir cómo el humo del pino se integra en un perfil mucho más complejo, donde aparecen notas de fruta deshidratada, malta dulce y un ligero toque de miel.

Sin embargo, aquí es donde la historia está empezando a cambiar.

El Lapsang Souchong verdaderamente artesanal, ahumado con madera de pino, es cada vez más difícil de encontrar fuera de China, en gran medida porque los límites establecidos por la normativa de seguridad alimentaria de la Unión Europea dificultan que los métodos tradicionales de ahumado superen los controles aduaneros. Y es probable que esta escasez se profundice en lugar de desaparecer.

También es posible que este sea un té que nunca pueda reproducirse con total precisión una vez que el ahumado con madera de pino desaparezca. La propia madera forma parte de la química del proceso, no es simplemente una fuente de sabor.

Lo que resulta más realista, y en lo que ya están trabajando algunos productores chinos, es desarrollar un equivalente moderno cercano: uno diseñado para superar los controles de importación sin excepciones, pero que conserve una cercanía suficiente con el original como para que la mayoría de los consumidores tengan dificultades para distinguirlos.

No será el mismo té. Pero quizá sea el té que permita que este estilo sobreviva.

Y probablemente los consumidores tendremos que aprender a verlo menos como una imitación y más como el siguiente capítulo de una misma historia.

Con tantas interpretaciones del Lapsang Souchong actualmente en el mercado,

¿Qué deberían buscar los consumidores al momento de decidir dónde comprarlo?

¿Qué deberían buscar en un vendedor de té y cuáles son las señales de alerta más comunes?

V: Un buen empaque y un texto de marketing convincente no dicen demasiado. Los vendedores en los que vale la pena confiar son aquellos dispuestos a hablar de detalles concretos: de dónde proviene el té, cómo fue elaborado y por qué tiene el sabor que tiene.

Señales de una fuente confiable:

1. Menciona el origen real: específicamente Tong Mu o, como mínimo, las montañas Wuyi.
2. Describe el ahumado con madera de pino como parte del proceso, no simplemente como una nota de sabor.
3. Comparte información sobre el productor, el momento de la cosecha y el método de procesamiento sin que haya que insistirle para obtenerla.
4. Habla del equilibrio: dulzor, malta, fruta deshidratada y miel, no solamente humo.
5. Tiene un precio acorde con el trabajo intensivo y la producción en pequeños lotes que realmente requiere.

Señales para actuar con cautela:

1. No menciona un origen claro.
2. Afirma que es auténtico, pero no ofrece nada que respalde esa afirmación.
3. Tiene un precio demasiado bueno para tratarse de un té genuino de Tong Mu.
4. Sus notas de cata se reducen a “ahumado” sin mencionar nada más.
5. No proporciona fecha de cosecha ni información sobre el origen del producto.

Si es posible, pide una muestra antes de comprometerte con una compra mayor. Un comerciante que confía en lo que vende normalmente recibirá bien la petición.

Y conviene prestar especial atención a las afirmaciones sobre certificación orgánica.

Existen excelentes té negros chinos de producción orgánica, pero el tradicional Lapsang Souchong de Tong Mu rara vez lleva esa certificación, ya que los requisitos de certificación y los métodos tradicionales de ahumado no siempre son fáciles de conciliar.

Lo mejor es evaluar el té en su conjunto, origen, elaboración, trazabilidad y sabor, en lugar de apoyarse en una sola afirmación.

¿Evolución o tradición? ¿Existe realmente una elección?

El Lapsang Souchong ha sobrevivido a guerras, cambios en los gustos y siglos de historia. Hoy se enfrenta a las regulaciones modernas. ¿Está su futuro en preservar la tradición, adoptar la innovación o encontrar un equilibrio?

V: En realidad, no se trata de elegir entre lo antiguo y lo nuevo, sino de conseguir que ambos funcionen juntos.

Los límites establecidos por la Unión Europea para los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) y los compuestos de antraquinona, ambos de los cuales pueden formarse durante el ahumado con madera de pino, han llevado a los productores a trabajar con mayor precisión: un control más estricto de la temperatura, la duración del ahumado y el flujo de aire, con el objetivo de reducir los compuestos no deseados sin perder el carácter del té. Eso es refinamiento, no retroceso.

El mercado se está dividiendo de una manera que puede resultar útil. Los coleccionistas y puristas todavía pueden buscar tés elaborados artesanalmente y ahumados de manera tradicional a través de comerciantes especializados que gestionan cuidadosamente los requisitos de cumplimiento.

Al mismo tiempo, un grupo creciente de productores está desarrollando estilos de ahumado más ligeros o cuidadosamente controlados, diseñados desde el principio para cumplir con las regulaciones modernas.

Esto incluye versiones cada vez más desarrolladas para superar las inspecciones aduaneras de manera fiable, en lugar de depender de que el té logre pasar los controles después de haber sido producido.

En realidad, nada de esto es completamente nuevo para el Lapsang Souchong. El té ya ha cambiado antes, moldeado por las circunstancias, la ciencia y las expectativas cambiantes.

Esta es simplemente su siguiente adaptación.

Una vez escribiste:

“La industria mundial del té no funciona gracias al romanticismo, sino al papeleo.”

El romanticismo del té lo experimenta el consumidor, mientras que la carga de mantener vivo ese romanticismo (cumplimiento normativo, documentación, análisis y logística) recae sobre productores y vendedores. ¿Es esta desconexión un problema de comunicación, una falta de interés por parte del consumidor o una realidad inevitable de la cadena de suministro moderna?

V: Un poco de las tres, aunque principalmente lo último.

Es comprensible que las marcas comiencen por el romanticismo: paisajes montañosos, técnicas centenarias y las manos del maestro de té. Eso es lo que atrae a las personas. Los análisis de laboratorio y los documentos aduaneros no son precisamente material atractivo para una campaña, aunque ese trabajo poco glamuroso sea exactamente lo que permite que la versión romántica de la historia llegue legalmente y de forma segura a una estantería.

La mayoría de los consumidores se preocupa, en principio, por la autenticidad y la seguridad, pero pocos buscan activamente los detalles técnicos que hay detrás. Eso significa que la transparencia tiene que ofrecerse, no simplemente estar disponible en algún lugar para quien esté dispuesto a buscarla.

Los comerciantes que generan mayor confianza suelen compartir de manera proactiva información sobre el origen y los análisis realizados, tratándola como parte de la historia y no como una nota al pie.

Al mismo tiempo, el comercio ha cambiado. Hoy los exportadores deben enfrentarse a límites de residuos de pesticidas, restricciones sobre HAP, requisitos de trazabilidad y múltiples capas de documentación aduanera que no existían hace una generación. Todo esto añade costos y fricción, pero también es lo que mantiene segura y confiable la oferta mundial de té.

Nada de esto contradice realmente el romanticismo.

Los fuegos de madera de pino y las aldeas de montaña son tan reales como siempre. El papeleo es simplemente lo que permite que esa historia pueda seguir viajando.

La oportunidad para la industria no está en elegir entre patrimonio y cumplimiento normativo, sino en aprender a contar ambas partes de una misma historia.

Los mercados con mayor poder adquisitivo suelen imponer los estándares más estrictos, pero los productores son quienes normalmente cargan con el costo de cumplirlos.

¿Está el comercio pidiendo a los productores que resuelvan problemas que los mercados importadores no están dispuestos a ayudar a financiar?

V: Existe un desequilibrio real aquí, y vale la pena reconocerlo claramente.

El Reino Unido y la Unión Europea exigen controles sobre más de 560 posibles contaminantes, además de límites para residuos de pesticidas y requisitos de trazabilidad.

Se trata de medidas legítimas y razonables destinadas a proteger a los consumidores. Sin embargo, cumplirlas requiere nuevos equipos, análisis de laboratorio, sistemas de control de calidad, documentación, capacitación del personal, etc., y el costo suele recaer sobre los productores y exportadores, muchos de los cuales son pequeñas operaciones que trabajan con márgenes reducidos.

Parte de ese costo termina reflejándose en los precios minoristas, pero los productores absorben una proporción importante por sí mismos, especialmente en mercados sensibles al precio donde trasladar todos esos costos al consumidor no siempre es viable.

Por lo tanto, los estándares protegen a los consumidores, pero la inversión necesaria para cumplirlos recae de manera desproporcionada sobre quienes cultivan y procesan el té.

Un sistema más justo probablemente implicaría precios premium que realmente reflejen los costos del cumplimiento, un mejor acceso a análisis asequibles, mayor apoyo técnico para los productores y una cooperación más estrecha entre las regiones exportadoras y los mercados que compran sus productos.

La seguridad alimentaria rigurosa y la elaboración artesanal tradicional no son enemigos naturales. Pero para que esa relación sea sostenible, necesitamos repartir sus costos de una manera más equilibrada.

¿Pueden coexistir la tradición y la sostenibilidad, o hay momentos en los que preservar el patrimonio implica replantearnos cómo practicamos ciertas tradiciones?

V: No son opuestos, aunque hacer que ambos conceptos encajen a veces requiere ajustes deliberados.

Gran parte de la elaboración tradicional del té ya es sostenible por naturaleza: cultivos bajo sombra, recolección manual y jardines biodiversos que han sostenido tanto al territorio como a las comunidades durante generaciones. Esas prácticas merecen mantenerse tal como son.

Otras tradiciones, en cambio, funcionan hoy en un mundo diferente. El ahumado con madera de pino es un claro ejemplo. Actualmente debe cumplir con estándares ambientales y de seguridad alimentaria que simplemente no existían cuando se desarrolló originalmente este método.

En lugar de descartarlo, muchos productores están ajustando la temperatura, el flujo de aire y la duración del proceso para conservar el carácter del té mientras reducen aquello que las regulaciones modernas identifican como problemático.

El patrimonio nunca fue realmente estático.

La elaboración del té ya ha cambiado antes en respuesta al clima, la tecnología y la evolución de los mercados. Lo que sobrevive no es necesariamente cada técnica individual, sino el compromiso fundamental con la calidad y la autenticidad que esas técnicas buscaban proteger.

Por eso, la verdadera tarea no consiste en congelar cada método antiguo en el tiempo, sino en conservar la intención que hay detrás de ellos.

Si una técnica puede mejorarse sin perder aquello que hizo reconocible al té en primer lugar, eso no es un compromiso. Es precisamente la manera en que tradiciones como la del Lapsang Souchong pueden mantenerse vivas durante el tiempo suficiente como para importar a la siguiente generación.

¿Cuál es tu Sabiduría del Té?

La pregunta no tiene que ser necesariamente sobre té. Puedes responderla como “¿Qué le dirías a tu yo más joven?” o “¿Cuál es tu filosofía de vida?”. En esencia, se trata de una lección de tu carrera o de tu vida que desearías que más personas conocieran.

V: Si el té me ha enseñado algo, es esto:

**“Baja el ritmo; la mejor taza
rara vez es la más rápida.”**

Por ejemplo, en China el proceso previo a beber té es mucho más pausado que en Occidente. Primero lavamos el té, después lo vertemos en una tetera y luego lo pasamos a una jarra de justicia antes de servirlo en pequeñas tazas.

Cada uno de estos pasos tiene su razón de ser. Así es como preparamos el té al estilo Gongfu:

El lavado (enjuague):

La primera infusión es muy breve, apenas unos segundos, y luego se descarta.

No se trata realmente de higiene, aunque sí elimina cualquier resto de polvo. Su función principal es retirar ese sabor ligeramente rancio y seco de la superficie que el polvo y las hojas comprimidas o enrolladas pueden adquirir durante el almacenamiento.

También ayuda a “despertar” las hojas, abriendo su superficie para que la verdadera infusión que sigue pueda extraer de manera uniforme y completa sus sabores desde la primera preparación propiamente dicha.

La tetera (o gaiwan):

Aquí ocurre la verdadera infusión.

Se realizan preparaciones cortas y precisas, a menudo de entre 10 y 30 segundos cada una, que se repiten varias veces durante una misma sesión.

Esto se debe a que la preparación Gongfu utiliza una mayor cantidad de hojas y tiempos de infusión mucho más cortos y numerosos que la preparación al estilo occidental.

La jarra de la justicia:

Aquí está la parte ingeniosa.

Si vertieras directamente desde la tetera hacia cada pequeña taza, la primera taza sería más débil (por haber tenido menos tiempo de contacto y estar más diluida), mientras que la última sería más intensa y amarga, porque las hojas continuarían infusionándose mientras sirves.

La jarra resuelve este problema. Se vierte toda la infusión de la tetera de una sola vez, lo que consigue dos cosas.

Primero, detiene la sobreinfusión de las hojas dentro de la tetera.

Segundo, mezcla el té de manera que cada pequeña taza servida después tenga exactamente el mismo sabor, independientemente de quién reciba la primera o la última.

Eso es precisamente lo que hay detrás de la idea de “justicia” en su nombre: ningún invitado recibe una taza peor que otro.

Las pequeñas tazas:

Son pequeñas por diseño.

Cada una contiene apenas unos cuantos sorbos, de manera que el té pueda beberse mientras todavía está caliente y fresco y, al mismo tiempo, sea posible pasar por múltiples infusiones durante una misma sesión, observando cómo evoluciona el sabor de una preparación a otra. Y eso constituye, en buena medida, una de las razones de ser de la preparación Gongfu.

Toda la secuencia (lavado, infusión, jarra de la justicia y taza) no es una ceremonia por el simple hecho de ser ceremonia. Es, en realidad, un sistema bastante práctico diseñado para obtener un sabor consistente y bien calculado de hojas que se preparan de manera mucho más concentrada y repetida de lo que la mayoría de los consumidores occidentales de té están acostumbrados.

Hemos hablado del humo, la elaboración artesanal, las regulaciones y la logística internacional a lo largo de esta conversación, pero debajo de todo ello hay algo mucho más sencillo.

Los mejores té s exigen paciencia, y esto es algo que los chinos saben hacer realmente bien. Quieren hacer negocios rápido, pero están dispuestos a invertir pensando en beneficios a largo plazo.

Pasar tiempo inmerso en las culturas del té de China es una verdadera educación. Allí, el té no es simplemente algo que se bebe; es una forma de bajar el ritmo y prestar atención. Es un arte y una expresión de salud y prosperidad.

Europa también tiene una orgullosa cultura del té, pero históricamente ha valorado más la conveniencia que la ceremonia. Hay mucho que aprender de ese ritmo más deliberado que las tradiciones asiáticas del té han conservado durante siglos.

El té mismo no puede apresurarse.

El marchitado toma el tiempo que necesita. La oxidación avanza a su propio ritmo. El ahumado exige precisión en cada etapa. Si se toman atajos, el resultado normalmente lo revela: falta algo que quizá no puedas identificar exactamente, pero que está ahí.

Dale al té lo que necesita y te recompensará con profundidad y equilibrio.

Creo que lo mismo ocurre mucho más allá del té.

Creo que la vida funciona de esa manera: cuando tienes perseverancia para una pasión, el éxito termina llegando. Ya sea al aprender un oficio, construir algo o cuidar de las personas que te rodean, rara vez existe un atajo que no termine mostrando sus costuras.

La verdadera calidad tiende a hablar poco de sí misma.

Si tuviera que dar dos consejos a cualquiera que esté comenzando, ya sea en el mundo del té o en cualquier otro ámbito, serían estos:

1. No confundas velocidad con habilidad. La calidad del producto siempre termina imponiéndose.

2. No confundas tradición con negarse a cambiar. La tradición nunca consistió en mantener el pasado congelado, sino en llevar sus valores hacia aquello que viene después.

Los consumidores de té del futuro son más experimentales que los de antaño. Esto es especialmente cierto con el Lapsang Souchong, donde veremos aparecer variaciones respecto a la tradición.

Dale al té el tiempo que merece. Mantente curioso, mantente dispuesto a adaptarte y confía en que la paciencia empleada con propósito nunca es tiempo perdido.

La mejor taza rara vez es la más rápida.

Glosario

A

Antraquinona. Compuesto químico presente de forma natural en diversas plantas y utilizado en distintas industrias. Algunas antraquinonas pueden generarse durante determinados procesos de transformación y, dependiendo de su concentración y nivel de exposición, han sido asociadas con posibles efectos adversos sobre órganos como el hígado, los riñones, los pulmones y el tracto gastrointestinal. Por ello, su presencia es objeto de control y evaluación en materia de seguridad alimentaria. (Amarilla, 2024)

H

Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP). Grupo de compuestos químicos que se forman principalmente durante la combustión incompleta de materiales orgánicos como carbón, petróleo, madera, tabaco y alimentos. Suelen encontrarse como mezclas de varios compuestos y pueden estar presentes en materiales como el hollín, el alquitrán y el petróleo. Algunos HAP también tienen aplicaciones industriales, aunque su presencia es objeto de control debido a sus posibles efectos sobre la salud. (ATSDR, 2016)

Bibliografía

Amarilla, J. (2024). La Antraquinona en la Yerba Mate y sus Implicancias en la Seguridad Alimentaria - TSI Group. Tecnosoluciones Integrales. Retrieved August 10, 2026, from <https://tecnosolucionescr.net/blog/830-la-antraquinona-en-la-yerba-mate-y-sus-implicancias-en-la-seguridad-alimentaria>

ATSDR. (2016). ToxFAQs™: Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs)[Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs)] | ToxFAQ | ATSDR. Agency for Toxic Substances and Disease Registry | ATSDR. Retrieved August 10, 2026, from https://www.atsdr.cdc.gov/es/toxfaqs/es_tfacts69.html

Satoricha & Harris, V. (n.d.). Entrevista Vernon Harris & Satoricha [Entrevista a Vernon Harris invitado especial tercer aniversario Satoricha.com] [Documento Word].

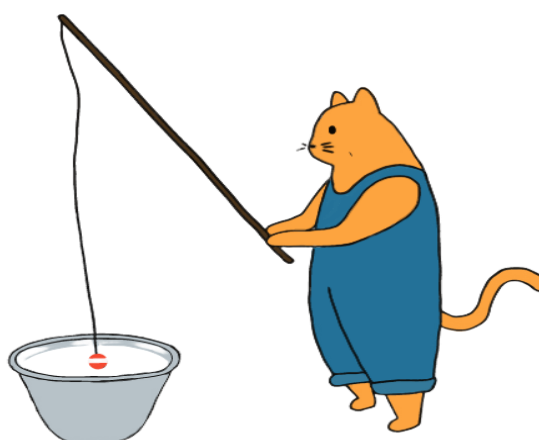
MIJOLOGÍA APLICADA

Este volumen presenta la entrevista realizada a Vernon Harris, invitado de La Ruta del Sabor, una sección dedicada a explorar las historias, experiencias y perspectivas de quienes forman parte del mundo del té.

Como parte de Mijología Aplicada, esta entrevista representa un ejercicio de aprendizaje e intercambio de conocimientos a través de la experiencia, las prácticas y las reflexiones de quienes, desde distintas perspectivas, contribuyen a enriquecer nuestra comprensión del té.

Preservamos su aporte como parte de la [Biblioteca de Satoricha](#): un espacio dedicado a reunir y transmitir voces diversas, historias y aprendizajes relacionados con el té y la hospitalidad.

Si conoces historias, prácticas o reflexiones que merezcan formar parte de esta biblioteca de conocimiento, te invitamos cordialmente a ponerte en [contacto con nosotros](#).



Satoricha.com/bds