

Chá a Brasileira

Com isso a comunidade de meseiras passou a montar também mesas de chá e, claro, como não podia deixar de ser, adaptaram algumas coisas do seu ritual. Dou a maior força em ajustes – afinal não somos ingleses e podemos muito bem “abrasileirar” o serviço de Chá.

Mas adaptar o serviço e alguns ingredientes é uma coisa – já o comportamento e o ritual a mesa devem ser respeitados.



Xicara – elas devem ser delicadas e não canecas imensas. É idealmente enchemos apenas três quartos dela para facilitar o manuseio uma vez que é sorvida quente.

Ao beber, o olhar deve estar focado para baixo, na bebida e não sobre a borda da xícara, em outra pessoa. Finalmente, parece óbvio, mas muita gente toma chá com a colher dentro da xícara. Isso é coisa de quem usa caneca e não tem pires para apoiar a colher. Em um serviço de chá minimamente correto, isso não rola.

Sem dedinho – há quem, até hoje use o dedinho esticado ao tomar café ou chá. Ao contrário do que se imagina, não é elegante.

Prato Cheio – sabemos que prato cheio demais é feio. Como nós usamos pratinhos de sobremesa e com vários elementos para saborear, acontece de encher demais, pois o prato é menor. Use apenas dois terços do prato e repita quantas vezes quiser.

A Brasileira – vamos pensar em um Chá das cinco, que na Inglaterra começa as 16h. Digo isso porque é muita pretensão querer reproduzir no Brasil, país tropical e muito jovem em tradições, um ritual igual ao inglês – além de não ter sentido seria como falsear a identidade...



De modo que, mantemos a bebida (e seus vários sabores) e a ordem de entrada dos petiscos – **mini sanduiches, bolinhos e broas** com creme e geleias e os docinhos no final. Mas é possível agregar itens de nossa paixão nacional.

Não tem a receita dos scones e creme azedo? Que tal um pão de queijo com nosso requeijão? E um Biju de tapioca com geleia? E com quais chás combinar o nosso Bolo de rolo?

Podemos, em estados muito quentes ou mesmo agora, com esse calor que está fazendo, servir Chá gelado em copos altos com os mesmos acompanhamentos em uma bonita mesa.

O ritual permanece, mas não há nada demais em agregar com nossas receitas locais – melhor do que errar as originais, pagar mico e ainda parecer que estamos forçando uma barra não acham?