



domenica
18 marzo 2012
**TERRE
OSPITALI**

CHAI

Iran

CHAI

Nelle regioni di Gilan e Mazanderan, a sud del Mar Caspio, cioè nel **nord dell'Iran**, c'è una forte tradizione di coltivazione del tè, tuttavia in Iran si consuma anche tè di importazione. Il tè (Chai) è la bevanda tradizionale persiana. Tutti i persiani dicono che amano bere Chai.

COME SI PREPARA

Gli iraniani preparano il tè secondo un rituale paragonabile a una vera e propria "arte". Tutto ciò che serve è una teiera, tè sfuso e una manciata di **petali di rose**. Si può usare un colino da tè per impedire che le foglie entrino nella tazza, ma non è necessario. Versare un paio di pizzichi abbondanti di tè sfuso e una presa di petali di rosa nella teiera. Aggiungere acqua bollente. Coprire e lasciare in infusione per circa 5-10 minuti. I persiani di solito mettono la teiera sopra un bollitore sulla stufa, in modo da mantenere caldo il tè. Ed ecco il modo persiano di versare il tè: prima si versa un po' di tè caldo nella tazza per controllarne il colore che deve essere piuttosto scuro. Poi si versa di nuovo il tè nella teiera. Ciò comporta due vantaggi: riscalda la tazza e inoltre causa un movimento del tè all'interno della teiera che renderà uniforme il colore del liquido. Se il colore è chiaro, lasciare riposare ancora per un po', quindi versare nella tazza, da un terzo a metà della sua capacità.



COME SI CONSUMA

I persiani bevono il tè in **piccoli bicchieri** di cristallo o di vetro trasparente, sempre dotati di manico, riempiti fino all'orlo. Ciò permette a chi versa di determinare la consistenza e il colore del tè. Un buon padrone di casa persiano chiederà sempre al suo ospite se ama il tè leggero o forte. Tradizionalmente l'offerta di tè viene accompagnata da **uvetta** o da **zollette di zucchero** che si mettono in bocca subito prima di sorseggiare la bevanda. Il tè si consuma sempre molto lentamente. In passato piccole parti del tè contenuto nel bicchiere venivano versate nel piattino sottostante e bevute direttamente dal piattino, per favorire il raffreddamento della bevanda.

LE OCCASIONI

In Iran si beve tè insieme in occasione di **riunioni familiari** (matrimoni o funerali), tutte le volte che un **ospite** fa visita, ma anche quando ci si trova **fra amici** a casa o nei locali. Il tè si consuma anche a colazione, insieme ai biscotti, dopo pranzo, a merenda, con qualche dolcetto, e dopo cena. Mentre si pranza o si cena, si prepara già l'acqua per il tè di fine pasto. Consumare il tè con gli amici quando si è lontani dal proprio paese fa sentire a casa.

UN MIO RICORDO

Quando frequentavo l'Università alloggiavo insieme a molti altri studenti in una residenza universitaria: ricordo che al risveglio ci si riuniva tutti in una grande cucina dove si trovavano già sul fuoco tante pentole con l'acqua calda per la preparazione del tè.

Mona Seddighi